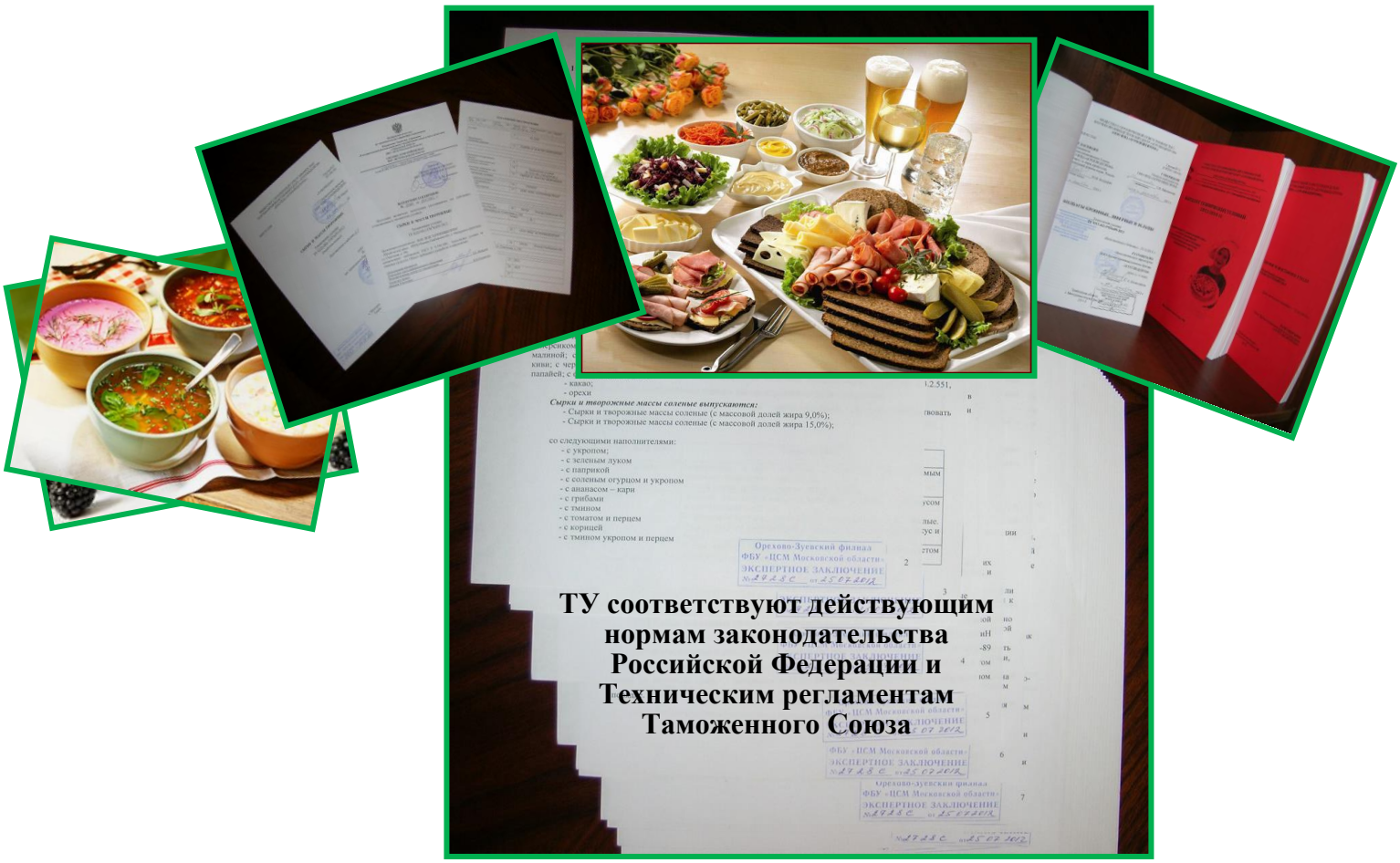
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

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



ТУ соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2022

Отсканируйте QR код и перейдите на наш сайт

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 Цент «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия (ТУ), разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМ 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, Армении, Киргизии).**

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. **каталожный 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.**
6. Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями 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 оплаты 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.

20% — приобретение от 10 документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа. **Скидка**

10% от цены конкурентов!

Уважаемые производители, 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 почтой 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 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции основанной на принципах ХАССП и внедрить её на производство с максимальной выгодой для Вашего предприятия.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. 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 контактным телефонам **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 на 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:

Юрид. адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3 (Технологический отдел)
Адрес для корреспонденции: 393761, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196
ИНН 6827022361
КПП 682701001
р/счет 40702810187680000030
Наименования банка получателя: Московский филиал ПАО РОСБАНК
к/счет 30101810000000000256
БИК 044525256
ОГРН 1126827000410
ОКПО 37676459
ОКОГУ 4210014
ОКАТО 68415000000
ОКВЭД 74.30.4

Генеральный директор: Максимова Татьяна Владимировна

Федеральное агентство
по техническому регулированию и метрологии
Система добровольной сертификации
«МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА»
РОСС RU.31188.04ЖНХ0
Орган по сертификации
ООО «Центр сертификации и стандартизации «МСК»,
РОСС МСК.001.ОС.АА,
Юридический адрес: 198095, г. Санкт-Петербург,
ул. Шкапина, д.4, Литер А, пом.5-Н, офис 201.
Проверьте ликвидность сертификата в реестре системы:
mskiso.ru

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ МСК.ОС1.А0968

Срок действия с 14.01.2022 г. по 13.01.2025 г.

Настоящий сертификат удостоверяет, что
система менеджмента качества применительно
к разработке и внедрению нормативно-технической документации на производство продуктов питания: Техническим условиям (ТУ), ТИ к ГОСТам, Стандартам организации (СТО), Технологическим картам (ТК), Технико-технологическим картам (ТТК); разработке системы пищевой безопасности ХАССП, СМБПП, системы менеджмента качества продукции (СМК), программы производственного контроля (ППК), проведению санитарного аудита пищевых предприятий, обучению персонала; НТД на производство пищевых добавок, биологически активных добавок (БАД), кормов для животных, парфюмерно-косметической продукции, пестицидов, агрохимикатов, удобрений
СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ГОСТ Р ИСО 9001 - 2015 (ISO 9001:2015)

Сертификат соответствия выдан:
Общество с ограниченной ответственностью
Научно-производственный центр «Агропищепром»
(ООО НПЦ «Агропищепром»),
ИНН: 6827022361, ОГРН: 1126827000410,
Юридический адрес: 393760, Тамбовская область,
г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3

Руководитель органа
_____/**Попова А.А.**
(подпись) (инициалы, фамилия)

М.П.

Главный эксперт
_____/**Колесников Д.С.**
(подпись) (инициалы, фамилия)

Система добровольной сертификации «Международная Система Качества» зарегистрирована в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР РОСС RU.31188.04ЖНХ0
Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние выполняемых работ в соответствии с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации Системы добровольной сертификации «Международная Система Качества» и подтверждаться при прохождении ежегодного инспекционного контроля

Федеральное агентство
по техническому регулированию и метрологии
Система добровольной сертификации
«МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА»
РОСС RU.31188.04ЖНХ0
Орган по сертификации
ООО «Центр сертификации и стандартизации «МСК»,
РОСС МСК.001.ОС.АА,
Юридический адрес: 198095, г. Санкт-Петербург,
ул. Шкапина, д.4, Литер А, пом.5-Н, офис 201.
Проверьте ликвидность сертификата в реестре системы:
mskiso.ru

РАЗРЕШЕНИЕ

На применение знака соответствия системы добровольной сертификации

«Международная Система Качества»

№ МСК.ОС1.А0968Р

Срок действия с 14.01.2022 г. по 13.01.2025 г.

Разрешение выдано:
Общество с ограниченной ответственностью
Научно-производственный центр «Агропищепром»
(ООО НПЦ «Агропищепром»),
ИНН: 6827022361, ОГРН: 1126827000410,
Юридический адрес: 393760, Тамбовская область,
г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3

на основании сертификата № МСК.ОС1.А0968

Допускается использовать знак соответствия в технической, сопроводительной, финансовой документации, рекламных продуктах, брошюрах, плакатах.

Руководитель органа

_____/**Попова А.А.**
(подпись) (инициалы, фамилия)

М.П.

Система добровольной сертификации «Международная Система Качества» зарегистрирована в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР РОСС RU.31188.04ЖНХ0
Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние выполняемых работ в соответствии с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации Системы добровольной сертификации «Международная Система Качества» и подтверждаться при прохождении ежегодного инспекционного контроля

Оглавление

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ 9

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ……...85

ВОДКА, ЛИКЕРЫ, ПИВО, НАСТОЙКИ…….205

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ…….211

СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ…….312

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ…….352

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ……467

КОНСЕРВЫ……...516

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ……556

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ……603

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ……..697

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ……794

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ…….813

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТК … 840

СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ, МУССЫ, КОМПОТЫ И КИСЕЛИ.....915

КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ…….....935

ГРИБЫ……949

ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ……...956

ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ……..961

ВОДА……979

ЗЕРНОВЫЕ, БОБОВЫЕ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ…….....981

ПРОДУКЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ…….....1001

ПРОДУКЦИЯ ИЗ СОИ…….……1007

ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ……...1013

КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ…….…….1019

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

15 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-030-37676459-2016
ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
(взамен ТУ 9214-030-37676459-2013)

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на рубленные и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты панированные и не панированные, в маринаде или без, изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, козлятины, конины, оленины, лося (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат), 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 и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория А: жаркое шпигованное; вырезка (говяжья, оленья); спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); мясо тазобедренной части «Балык»; лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка (говяжья, оленья); толстый край; тонкий край; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины, оленины); лопатка говяжья; тазобедренный отруб (оковалок, огузок, кострец); тазобедренный отруб (подбедерок); поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край); шейный отруб; говядина «Юбилейная»; говядина «Для запекания»; говядина «По-домашнему»; пашина; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Покромка. **Категория Б:** грудинная часть; говядина «Для студня»; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины); блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30% Покромка. **Категория В:** грудинка. **Категория Г:** шейный зарез; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка (говяжья, оленья); корейка для запекания; окорок говяжий; лопатка говяжья; шея говяжья; филей говядины (телятины, оленины); поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край); тонкий край; толстый край; окорок с голяшкой; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть. **Категория Б:** грудинная часть; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины); блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория В:** грудинка. **Категория Г:** шейный зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из конины. Категория А:** вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; шейка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; филей; тазобедренный отруб (оковалок, огузок, кострец); поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край);

грудинная часть; шейный отруб; пашина; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Покромка. **Категория Б:** блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Покромка; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Покромка. **Категория Г:** шейный зарез. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из конины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; поясничный отруб (антрекот); спинной отруб; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край); грудинная часть; блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть. **Категория Б:** блочное мясо при шприцевании 20%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Спинно-поясничная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Тазобедренная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория Г:** шейный зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной; вырезка «Карбонад»; мясо «Для запекания и гриля»; мясо тазобедренного отруба «Балык свиной»; «Буженина» свиная; свинина «Экстра». **Категория Б:** свинина «Для запекания»; поясничная часть с пашиной; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%; корейка в шкуре; корейка без шкуры; тазобедренная часть; шейная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка свиная без шкуры; лопатка свиная со шкурой. **Категория В:** жаркое шпигованное; шейка свиная; котлетное мясо; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Свиная обрезь; блочное мясо при шприцевании 15%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шрпицевании 20%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 20%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Шея; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 25%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Шея; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть. **Категория Г:** грудинка в шкуре; грудинка без шкуры; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 30%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Шея; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория Д:** щековина (баки); блочное мясо. Щековина; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** окорок свиной; корейка для запекания. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%; корейка свиная в шкурке; корейка свиная без шкуры; корейка с хребтом без шкуры; корейка с хребтом в шкуре; тазобедренная часть; шейно-подлопаточная часть; шея свиная без шкуры. шея свиная в шкурке; окорок свиной без шкуры; окорок свиной в шкуре; окорок со шкурой без голяшки; окорок со шкурой и с голяшкой; лопатка свиная в шкурке; лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка свиная без шкуры; лопатка свиная со шкурой без рульки; лопатка свиная без шкуры без рульки; лопатка свиная без шкуры с рулькой; лопатка свиная шкурой и с рулькой. **Категория В:** полуфабрикат для студня; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 15%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 15%. Шея; блочное мясо при шприцевании 15%. Подлопаточная часть; блочное мясо при шрпицевании 20%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 20%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 20%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 20%. Шея; блочное мясо при шприцевании 20%. Подлопаточная часть; блочное мясо

при шприцевании 25%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 25%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 25%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 25%. Шея; блочное мясо при шприцевании 25%. Подлопаточная часть. **Категория Г:** рулька свиная со шкурой; рулька (предплечье); рулька без шкуры; грудинка в шкурке; голяшка в шкуре; голяшка без шкуры; грудинка в шкуре; грудинка без шкуры; ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо при шприцевании 30%. Окорок; блочное мясо при шприцевании 30%. Корейка; блочное мясо при шприцевании 30%. Лопаточная часть; блочное мясо при шприцевании 30%. Шея; блочное мясо при шприцевании 30%. Подлопаточная часть. **Категория Д:** ребра свиные; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; вырезка; жиго (баранина для жарки); филей; корейка для запекания. **Категория Б:** окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из баранины; лопатка баранья. **Категория В:** грудинка баранья. **Категория Г:** котлетное мясо. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; баранье седло для запекания; корейка. **Категория Б:** баранина шея; окорок бараний; лопатка баранья. **Категория В:** грудинка баранья. **Категория Г:** ребрышки для жарки «Оригинальные»; ребрышки. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые фасованные. Категория А:** тазобедренная часть говяжья; поясничная часть говяжья; спинная часть говяжья; лопаточная часть говяжья; плечевая часть говяжья; шейная часть говяжья; тазобедренная часть баранья; тазобедренная часть оленья; спинная часть оленья; поясничная часть оленья; тазобедренная часть конины; поясничная часть конины; спинная часть конины; лопаточная часть конины; шейная часть конины. **Категория Б:** окорок свиной обрезной; шейно-лопаточная часть свиная обрезная; грудная часть конины; плечевая часть конины; спинная часть баранья; шейная часть баранья; грудная часть баранья; лопаточная часть баранья; корейка свиная обрезная. грудная часть говяжья. **Категория Г:** шейный зарез говяжий. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые, фасованные. Категория А:** тазобедренная часть говяжья; поясничная часть говяжья; спинная часть говяжья; лопаточная часть говяжья; плечевая часть говяжья; шейная часть говяжья; тазобедренная часть баранья; тазобедренная часть оленья; спинная часть оленья; поясничная часть оленья; тазобедренная часть конины; поясничная часть конины; спинная часть конины; лопаточная часть конины; шейная часть конины. **Категория Б:** окорок свиной обрезной; шейно-лопаточная часть свиная обрезная; грудная часть конины; плечевая часть конины; спинная часть баранья; шейная часть баранья; грудная часть баранья; лопаточная часть баранья; корейка свиная обрезная; грудная часть говяжья. **Категория В:** грудинка свиная необрезная. **Категория Г:** шейный зарез говяжий; голяшка говяжья; голяшка свиная; рулька говяжья; рулька свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** отбивная для гриля «Фантазия» из свинины; отбивная для гриля «Фантазия» из говядины; отбивная для гриля «Фантазия» из баранины; отбивная для гриля «Фантазия» из оленины (лося); отбивная для гриля «Фантазия» из конины; отбивная из говядины; вырезка «Нежная»; свинина «Лакомка»; мясо свинины; ромштекс; ромштекс в цветной панировке; бифштекс натуральный из говядины (телятины); бифштекс натуральный из оленины (лосятины); бифштекс натуральный из конины; лангет из говядины (оленины); лангет из конины; лангет из свинины; говядина духовая; говядина гриль; филе конины; антрекот из конины; антрекот из говядины (оленины); котлета отбивная из конины; баранина (козлятина) духовая; баранина гриль; баранина «Барбекю»; котлета натуральная из баранины (козлятины); котлета натуральная из свинины; шницель натуральный из говядины; шницель натуральный из оленины (лосятины); 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; стейк из говядины; стейк с перцем; стейк из оленины; стейк с перцем из оленины. стейк из конины; стейк с перцем из конины; стейк из свинины; стейк из говядины «Рибай»; стейк из говядины «Нью-Йорк»; стейк из говядины «Филе миньон»; стейк из говядины «Т-Бон»; стейк из говядины «Клаб»; мясо для запекания и гриля из конины; мясо для запекания и гриля из говядины; мясо для запекания и гриля из оленины. **Категория Б:** бифштекс; эскалоп из свинины; котлета отбивная из баранины; шницель натуральный из свинины; отбивная из свинины; стейк из свинины «Салтимбокка»; стейк из свинины с мятой; стейк из свинины с миндалем; стейк из свинины с киви; стейк из баранины; стейк из баранины «По-кавказски»; стейк из баранины «Аппетитный»; стейк из баранины «Восточный»; рулетик «Домашний»; рулетик «Мясной» из говядины. **Категория В:** свинина духовая; свинина гриль; котлета отбивная из свинины. мясо для свинины духовой; мясо для эскалопа; свинина «Барбекю»; шейка «Строгоновъ»; стейк из говядины фаршированный; стейк из оленины фаршированный; стейк из конины фаршированный; рулет из шеи свиной с чесноком. **Категория Г:** бекон для гриля. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** стейк из говядины; стейк к портеру; стейк к портеру из оленины; стейк из конины; стейк к портеру из конины; стейк из говядины «Нью-Йорк»; стейк из свинины; стейк из говядины «Портерхаус». **Категория Б:** бифштекс; эскалоп из свинины; **Категория В:** рябчик (котлета на косточке). рулет из шеи свиной с чесноком. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид –бескостные, порционные, в маринаде. Категория А:** антрекот свиной маринованный; рулет из шеи бараньей маринованный; говядина в маринаде; говядина «Пикник». **Категория Б:** антрекот бараний маринованный; говядина в брусничном маринаде с черносливом; говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами. **Категория В:** свинина в маринаде универсальном с лимоном и травами; свинина в маринаде брусничном; свинина в маринаде; котлета натуральная в маринаде универсальном с лимоном и травами. **Категория Г:** мясо поросенка маринованное; грудинка в специях маринованная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные,**

порционные, в маринаде. Категория В: корейка на ребрышках свиная маринованная; свиная рулька «Прага». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде Категория А:** гуляш в маринаде; азу из говядины в соусе; говяжья поджарка в маринаде; шашлык из говядины «Кавказский»; шашлык из говядины «Традиционный». **Категория Б:** шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; 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; шашлык из баранины в кетчупе; шашлык из конины в кетчупе; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе; шашлык из говядины (телятины); шашлык из говядины (телятины) в кетчупе; шашлык «Георгиевский» маринованный (барбекю) в уксусе; шашлык «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»; шашлык «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке; шашлык из баранины «Кавказский»; шашлык из баранины «Традиционный»; шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; жаркое из говядины и свинины «Ассорти». **Категория В:** шашлык из баранины в майонезе; 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; шашлык из свинины в кетчупе; шашлык «По-домашнему» из свинины; шашлык «По-домашнему» из говядины; шашлык «По-домашнему» из баранины; шашлык «По-домашнему» из оленины; шашлык «По-домашнему» из лосятины; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; шашлык из свиного окорока в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки маринованный в гранатовом соке; шашлык из свиной корейки в маринаде; свиная поджарка в маринаде; гуляш из свинины в маринаде; шашлык из свинины «Пикантный»; шашлык из свинины «Экстра»; шашлык из свинины в универсальном маринаде с лимоном и травами; шашлык из свинины маринованный в пиве; шашлык из свинины в чесночном маринаде; шашлык из свинины по-кавказски; шашлык из свинины «Традиционный». **Категория Г:** шашлык из свиной корейки в маринаде на ребрышках; ребрышки бараньи маринованные; ребра свиные в маринаде «Универсальный» с лимоном и травами; ребрышки свиные для барбекю и гриля; свиные ребрышки в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория В:** шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке маринованный в уксусе. **Категория Г:** ребрышки свиные маринованные. **Категория Д:** ребра свиные маринованные (барбекю) «Георгиевские»; ребра свиные маринованные в уксусе (барбекю) «Георгиевские». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А:** гуляш из конины; гуляш из говядины (телятины) «По-домашнему»; гуляш из говядины (телятины); азу из конины; азу из говядины (телятины) «По-домашнему»; азу из говядины (телятины); конина для шашлыка; поджарка из конины; поджарка из говядины (телятины); поджарка из говядины (телятины) «По-домашнему». бефстроганов из баранины бефстроганов из свинины; бефстроганов из говядины (телятины); бефстроганов из оленины; бефстроганов из баранины «По-домашнему»; бефстроганов из свинины «По-домашнему»; бефстроганов из говядины (телятины) «По-домашнему»; бефстроганов из оленины «По-домашнему»; шашлык из свинины «Классический»; шашлык из свинины «Пикантный»; шашлык из свинины «Кавказский»; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; баранина (козлятина) для шашлыка Экстра; баранина для плова «По-домашнему»; баранина (козлятина) для шашлыка; баранина для плова; антрекот из свинины. **Категория Б:** свинина для шашлыка; свинина для шашлыка; свинина для плова; шейка баранья; грудинка говяжья; грудинка оленья; гуляш из свинины; гуляш из свинины «По-домашнему»; мясо для запекания и гриля из свинины; мясо для запекания и гриля из баранины; шашлык из конины; шашлык из баранины; тримминг говяжий 70/30; тримминг говяжий 80/20; тримминг свиной 80/20. **Категория В:** шашлык из свинины; шашлык свиной; шашлык из свинины (шейная и лопаточная часть); шашлык из свинины (окорок); шашлык из свинины (корейка); шашлык из свинины (шейная вырезка); поджарка из свинины «По-домашнему; свинина для шашлыка «Экстра»; свинина для плова «По-домашнему»; поджарка из баранины; поджарка из свинины; шейка свиная; тримминг бараний; свиная обрезь; тримминг свиной 70/30. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория В:** ребра свиные для гриля в специях; ребра свиные; рагу из конины; набор для харчо из баранины мелкокусковой. **Категория Г:** суповой набор из говядины; суповой набор из свинины; суповой набор из конины; набор для бульона говяжий; набор для бульона свиной; набор для бульона бараний. набор для бульона; ребра говяжьи; ребра конские; ребра бараньи; ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки; рагу свиное; рагу из свинины; рагу из баранины (козлятины); рагу из говядины (телятины). **Категория Д:** набор для борща, набор для шурпы; набор для холодца. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** котлеты «Говяжьи»; котлеты «Телячьи»; котлеты «Полтавские»; бифштекс говяжий; бифштекс с миндалем; бифштекс «По-гречески»; бифштекс «Городской»; бифштекс «Стрелецкий»; бифштекс рубленый; бифштекс «Ермак»; тефтели; биточки «Сочные»; биточки «Острые»; биточки «Домашние»; фрикадельки; фрикадельки для мясного супа; фрикадельки «Останкинские»; фрикадельки «Бабушкины»; фрикадельки «Праздничные»; фрикадельки «По-румынски»; шницель «Натуральный»; ёжик; люля-кебаб; люля «Экстра»; колбаски-гриль натуральные. **Категория В:** котлеты «Семейные»; котлеты «Домашние»; котлеты мясные «Дачные»; котлеты «Московские»; котлеты «Деревенские»; котлеты

«Украинские»; котлеты с луком; котлеты «Пикантные» с паприкой; котлеты с грибами; котлеты с чесноком; котлеты «По-итальянски»; котлеты «Натуральные» рубленые; котлеты «Натуральные» рубленые со сладким перцем; котлеты «Киевские»; котлеты в панировке из специй; котлеты из говядины; котлеты свиные; голубцы ленивые; шницель «Натуральный» рубленый; шницель «Домашний»; шницель в панировке из специй; шницель «Любительский»; шницель «Сытный»; биточки в панировке из специй; биточки «По-домашнему»; биточки «Домашние»; биточки; тефтели; люля-кебаб «Экзотический»; люля-кебаб говяжий; ромштекс «Аристократ»; ромштекс «Люкс»; бифштекс «Адмиралтейский»; изделие из фарша «Лягушка по-швабски»; изделие из фарша «Ложный заяц»; палочки из фарша; гамбургер «Олимпия»; гамбургер «Классический»; мясо механической обвалки из говядины (ММО из говядины) в блоках. **Категория Г:** котлеты «Особые»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «По-домашнему»; котлеты из свинины; котлеты из говядины и свинины; ёжики; мясо механической обвалки из свинины (ММО из свинины) в блоках. **Категория Д:** котлеты печеночные. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** шницель говяжий; шницель по-венски; котлеты «Каргопольские»; котлеты «Московские»; котлеты «Новосибирские»; котлеты «Говяжьи»; котлеты «Свиные»; котлеты «Домашние»; котлеты «Бабушкины»; фрикадельки для куриного супа; фрикадельки «По-русски»; ёжики; тефтели «Мясные»; рулет из фарша «Семейный»; рулет из фарша «Столичный»; рулет из фарша с луком; рулет из фарша «Элегант»; рулет из фарша «Северный»; голубцы ленивые. **Категория Г:** бифштекс «Молодежный»; бифштекс «Новый»; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс «Для гурмана»; котлеты «Татарские»; котлеты «Мусульманские»; котлеты «Деревенские»; котлеты «Славянские»; котлеты «Крестьянские»; котлеты «Столовые»; котлеты «Старорусские»; котлеты «По-домашнему»; котлеты «Гатчинские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Классика»; котлеты «Осенние»; котлеты «Охотничьи»; котлеты с гречкой; котлеты с капустой; котлеты с рисом; котлеты с тыквой; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Пикантные»; котлеты свиные; фрикадельки; фрикадельки «Киевские»; фрикадельки «Деревенские»; фрикадельки «Любительские»; фрикадельки «По-итальянски»; фрикадельки «Вкусные»; фрикадельки «Самарские»; фрикадельки «Тари» люля-кебаб «По – восточному»; люля-кебаб «Оригинальный»; ёжики; ёжики «Закусочные»; ёжики «Мясные»; тефтели «Хабаровские»; тефтели с рисом; тефтели; шницель «По-киевски»; шницель печеночный; шницель «Экстра»; биточки; биточки «Нежные»; биточки «Городские»; биточки «Загородные»; биточки с гречкой; биточки с капустой; биточки с рисом; биточки с тыквой; биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; бургер. **Категория Д:** шницель «Софи»; шницель «Бородинский»; шницель «Деревенский»; шницель «Крестьянский»; шницель «Казанский»; шницель «Слободской»; шницель «Посольский»; шницель «Пряный». шницель «Любительский»; шницель печеночный; котлеты «Полтавские»; котлеты «Гордон-блю»; котлеты «Приятные»; котлеты «Пикник»; котлеты «По-киевски»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Нежные»; котлеты «Столовые»; котлеты «Бистро»; котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Сочные»; котлеты печеночные; биточки «Нежные»; биточки с сыром «Восторг»; биточки «Любимые»; биточки «Походные»; люля-кебаб «Южный»; ёжики «Нежные»; ёжики «Вкусные»; ёжики «Волшебные»; тефтели «Ароматные»; голубцы. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски для гриля «Мюнхенские»; колбаски маленькие «Чевапчичи»; колбаски маленькие «Кебабчета»; колбаски из оленины; колбаски бараньи; колбаски «Баварские»; колбаски Тирольские; колбаски Берлинские; колбаски «Охотничьи»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Бюргерские»; купаты «Баварские с сыром»; купаты свиные; купаты «Южные»; купаты с сыром; купаты «Аппетитные»; купаты «По-домашнему». **Категория В:** колбаски «Деревенские»; колбаски «Лионские»; колбаски «Провансальские»; колбаски для жарки; колбаски бистро для гриля; колбаски бистро с сыром; колбаски шашлычные; колбаски сырные «Домашние»; колбаски сырные «Барбекю»; колбаски сырные «Уральские»; колбаски сырные «Любительские»; колбаски сырные для гриля и жарки «Особенные»; колбаски бистро для гриля; колбаски гриль с сыром; колбаски шашлычные; колбаски сырные для жарки «Элитные»; купаты «Пикник»; купаты «Борисовские»; купаты «Домашние»; купаты «Сергеевские»; купаты «Любительские с сыром»; купаты; купаты «Деликатесные». **Категория Г:** колбаски «Сицилийские»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Украинские»; колбаски «Домашние»; колбаски «Мюнхенские»; колбаски для жарки; колбаски для гриля «Шашлычные»; купаты с курицей. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски «Домашние». **Категория Г:** колбаски маленькие «Балканские»; колбаски маленькие «Походные»; колбаски для гриля «Деликатесные»; купаты для гриля. **Категория Д:** колбаски «Бистро» для гриля; колбаски «Барбекю», вариант; колбаски для гриля «Баварские»; купаты с курицей; купаты «Охотничьи». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Б:** перец фаршированный мясом; перец фаршированный «Пикантный»; «Мясная ватрушка». **Категория В:** зразы с ветчиной; зразы с сыром; зразы с яйцом; зразы с грибами; зразы «По – селянски» с грибами; зразы «По – селянски» с фасолью и орехами; голубцы ленивые; перец фаршированный; перец фаршированный мясом и рисом; перец фаршированный мясом и овощами; рулет «Крестьянский». **Категория Г:** голубцы ленивые; «Мясная ватрушка». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** зразы «По – селянски» с сыром; зразы «По – селянски» с морковью и орехами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; зразы рубленые с грибами; рулетики фаршированные горошком и луком «По-домашнему»; рулетики фаршированные капустой «По-домашнему»; рулетики фаршированные морковью и луком «По-домашнему»; рулетики с сыром; рулетики с грибами и луком; рулет фаршированный ветчиной; рулет фаршированный грибами; рулет фаршированный оливками; котлета с черносливом; голубцы. **Категория Г:** зразы «По – селянски» с капустой; голубцы; голубцы «Домашние»; перец фаршированный. **Категория Д:** зразы «По – селянски» с луком и яйцами; зразы «По – селянски» с зеленью; зразы печеночные; голубцы «Деревенские»; голубцы

«Сельские». **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш говяжий натуральный; фарш конский; фарш говяжий; фарш свиной; фарш бараний; фарш олений (лосиный). **Категория Б:** фарш «Особый» олений (лосиный); фарш «Особый» говяжий; фарш «Особый» нежный; фарш «Фермерский»; фарш для бифштексов; фарш «Новосибирский»; фарш «Домашний»; фарш свиной; фарш «По-мичурински»; фарш «По-тамбовски»; фарш «Элитный»; фарш «Кавказский». фарш из баранины; фарш из говядины и свинины; фарш по-домашнему. **Категория В:** фарш «Особый» любительский; фарш «Особый» свиной; фарш говяжий; фарш «Восточный»; фарш для бифштексов; фарш свиной натуральный; фарш для пельменей; фарш «Особый»; фарш «Уральский»; фарш для гамбургеров; фарш с мясом птицы. **Категория Г:** фарш «Домашний»; фарш для гамбургеров; фарш свиной. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория В:** фарш «Особый» котлетный; фарш «Столичный»; фарш для тефтелей с рисом; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы. **Категория Г:** фарш для пельменей; фарш «Домашний»; фарш «Городской»; фарш для котлет и биточков; фарш для котлет; фарш из говяжьих субпродуктов. **Категория Д:** фарш «Особый» старомосковский; фарш для котлет; фарш из бараньих субпродуктов. фарш для печеночных оладьев; фарш для голубцов. **Продукция, полученная путем распила замороженного сырья: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые 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 (окорок) (телятины) без кости «Экстра»; тазобедренный отруб (оковалок, огузок, кострец) «Экстра»; поясничный (антрекот) «Экстра»; спинной отруб «Экстра»; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край) «Экстра»; грудинная часть «Экстра»; шейный отруб «Экстра»; пашина «Экстра». **Категория Г:** шейный зарез «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины (телятины). Категория А:** спинно-поясничная часть «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; подлопаточная часть «Экстра»; грудинка «Экстра»; филей (окорок) говядины (телятины) на кости «Экстра»; поясничный (антрекот) «Экстра»; спинной отруб «Экстра»; лопаточный отруб (лопатка, предплечный край) «Экстра»; грудинная часть «Экстра»; шейный отруб «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра»; **Категория Г:** шейный зарез «Экстра»; голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** вырезка «Экстра»; окорок свиной без кости «Экстра»; карбонат «Экстра». **Категория Б:** поясничная часть с пашиной «Экстра»; корейка «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; шейно-подлопаточная часть «Экстра»; свинина для жарки «Экстра»; шея «Экстра»; подлопаточная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра. **Категория В:** котлетное мясо «Экстра»; грудинка «Экстра». **Категория Г:** грудинка «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория Б:** поясничная часть с пашиной «Экстра»; корейка «Экстра»; тазобедренная часть «Экстра»; лопаточная часть «Экстра»; шейно-подлопаточная часть «Экстра»; окорок свиной на кости «Экстра»; шея «Экстра»; подлопаточная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра. **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** грудинка «Экстра»; рулька (предплечье) «Экстра»; голяшка «Экстра». **Категория Д:** ребра свиные. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть «Экстра»; жиго (баранина для жарки) «Экстра»; филей бараний «Экстра»; окорок бараний «Экстра»; баранина (шея) «Экстра»; лопатка баранья «Экстра». **Категория Б:** корейка «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** котлетное мясо «Экстра»; голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** тазобедренная часть «Экстра»; баранье седло для запекания «Экстра»; окорок бараний «Экстра»; баранина (шея) «Экстра»; лопатка баранья «Экстра». **Категория Б:** корейка «Экстра». **Категория В:** грудинка «Экстра». **Категория Г:** голяшка передняя «Экстра»; голяшка задняя «Экстра».

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

Примечание: **Мясной полуфабрикат категории А** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – полуфабрикат с массовой долей мышечной от 40% до 60%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** –полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20% до 40%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.03.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины (телятины, оленины). Категория А: вырезка «Царская»; мякоть для тушения мякоть для тушения «Особая»; глазной мускул; говядина односортная; говядина «Для фарша». **Категория Б:** шейно-лопаточный отРУБ. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** окорок свиной; карбонад. **Категория Б:** шея свиная без кости. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** карбонад на ребре. **Категория Б:** окорок свиной; шея на кости.

Изменение № 2. Дата введения в действие 05.04.2017 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А: тримминг говяжий в блоке 95/5; тримминг говяжий в блоке 90/10; тримминг говяжий в блоке 80/20; говядина жилованная односортная в блоке. **Категория В:** тримминг свиной в блоке 70/30; тримминг свиной в блоке 65/35; тримминг свиной в блоке 60/40. тримминг говяжий в блоке 50/50; свинина жилованная односортная в блоке.

Изменение № 3. Дата введения в действие 30.05.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б: купаты «Марокканские». **Категория В:** купаты «Мергез»; купаты «Итальянские». **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш из телятины натуральный.

Изменение № 4. Дата введения в действие 08.06.2017 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде Категория Б: говядина для шаурмы в маринаде; свинина для шаурмы. **Категория В:** говядина для шаурмы в маринаде; свинина для шаурмы в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А:** говядина для шаурмы; говядина односортная. **Категория Б:** говядина для шаурмы; свинина для шаурмы. **Категория В:** свинина для шаурмы; свинина односортная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** долма; долма «Говяжья». **Категория Г:** долма «Традиционная».

Изменение № 5. Дата введения в действие 08.06.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б: колбаски для жарки «Говяжьи»; колбаски для жарки «Говядина с бараниной»; колбаски для жарки «Элитные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски для жарки «Домашние».

Изменение № 6. Дата введения в действие 20.10.2017 год. Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б: фарш «Оригинальный». **Категория В:** фарш «Кулинарный».

Изменение № 7. Дата введения в действие 16.11.2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид –бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б: брезоль. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш «Смешанный»; фарш «Свиной». **Категория В:** фарш «С мясом птицы». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** ёжики «Домашние»; котлеты «Классика». **Категория В:** котлеты «Аппетитные с чесноком»; котлеты «Свиные с чесноком»; котлеты «Натуральные рубленные»; котлеты «Семейные»; котлеты «Татарские из говядины»; фрикадельки «Домашние»; шницель «Деревенский»; биточки «Нежные»; биточки «Сочные» **Категория Г:** котлеты «Нежные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** голубцы ленивые; котлеты «Бабушкины»; котлеты «Деревенские с капустой»; тефтели «Домашние»; ёжики «Вкусные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Б:** зразы с ветчиной; зразы с луком и яйцом. **Категория В:** зразы с сыром; рулет с капустой «По-домашнему». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г:** голубцы «Домашние»; перец фаршированный.

Изменение № 8. Дата введения в действие 01.03.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из конины. Категория А: «Казы» из конины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория В:** рулька свиная «Для запекания». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид –бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б:** лопатка свиная «Для запекания». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория А:** набор для бешбармака из говядины; набор для бешбармака из конины. **Категория Б:** набор для бешбармака из баранины.

Изменение № 9. Дата введения в действие 20.04.2018 год. ***Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, в маринаде. Категория Д:*** рулет из подчеревка. ***Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в оболочке. Категория Б:*** купаты из говядины вариант 1; купаты из говядины вариант 2. ***Категория В:*** купаты из свинины вариант 1; купаты из свинины вариант 2. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория А:** тефтели говяжьи. **Категория Б:** тефтели со свининой и говядиной. **Категория В:** котлеты из говядины; котлеты из свинины и говядины; тефтели свиные. **Категория Г:** котлеты из свинины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** ёжики из говядины. **Категория Г:** ёжики из свинины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски гриль из говядины вариант 1; колбаски гриль из говядины вариант 2. **Категория В:** колбаски гриль из свинины вариант 1; колбаски гриль из свинины вариант 2. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** перец фаршированный с говядиной; голубцы из говядины; долма из говядины. **Категория Г:** перец фаршированный со свининой; перец фаршированный со свининой и говядиной; голубцы из свинины; голубцы из свинины и говядины; долма из свинины; долма из свинины и говядины.

Изменение № 10. Дата введения в действие — 23.07.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория А: котлета для бургера. **Категория Б:** котлета

для бургера. **Категория В:** котлета для бургера. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** гриль-колбаска «Аликанте». **Категория В:** гриль-колбаска «Мергез». **Категория Г:** гриль-колбаска «Сицилийская». **Группа — полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш говяжий «Премиум». **Категория Б:** фарш говяжий «Премиум»; фарш говяжий. **Категория В:** фарш говяжий «Премиум». **Изменение № 11**. **Дата введения в действие — 04.10.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид –бескостные, порционные, в маринаде. Категория А:** говядина «Пикантная» в маринаде. **Категория Б:** рулет «Самба»; шейка в маринаде; свинина для барбекю; шейка «Нежная». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория Г:** грудинка свиная «Любительская»; грудинка говяжья «Любительская». **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория В:** шашлык свиной «По-уральски». **Категория Г:** шашлык на свиных ребрышках. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** котлеты «Московские»; котлеты «Фермер»; котлеты «Солнышко»; тефтели «Ёжики по-домашнему»; шницель натуральный рубленый. **Категория Г:** котлеты «Киевские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г:** перец фаршированный с мясом и рисом; перец фаршированный «Любительский»; зразы говяжьи с грибами; зразы свиные с грибами; зразы бараньи с грибами; зразы говяжьи с яйцом; зразы свиные с яйцом; зразы бараньи с яйцом; долма «Армянская» с говядиной; долма «Армянская» со свининой; долма «Армянская» с бараниной; голубцы «По-мусульмански». **Категория Д:** голубцы с мясом и рисом; голубцы «Особые». **Изменение № 12**. **Дата введения в действие — 18.10.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория В:** отбивная из свинины с помидорами; свинина «По-берлински»; мясо «По-французски». **Категория Г:** свинина «По-русски». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория Г:** отбивная из говядины с овощами; свинина «По-киевски»; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория В:** рулька свиная «Пикантная»; отбивная из свинины на косточке. **Категория Г:** ребрышки свиные «К пиву». **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде Категория В:** шашлык из свинины **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория В:** жаркое из говядины с овощами гуляш из говядины **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Г:** жаркое из свинины с овощами; мясо с картофелем; мясо с рисом и овощами; свинина «Губернская»; свинина духовая; свинина с овощами; говядина с овощами; говядина с картофелем; азу «По-татарски». **Категория Д:** свинина «Аппетитная»; свинина с картофелем и грибами. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Г:** котлеты свиные; котлеты говяжьи. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** голубцы мясные.

Изменение № 13. **Дата введения в действие — 23.10.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** котлеты для бургеров «Люкс». **Категория В:** бифштекс «Славянский». **Группа — полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б:** фарш говяжий «Люкс»; фарш «Кулинарный»; фарш «Оригинальный» вариант 2.

Изменение № 14. **Дата введения в действие — 05.12.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория В:** спинно-грудная часть свинины. **Категория Г:** ребра подлопаточные; ребра ленточные; ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР); хребты. ***Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория В:*** рагу из говядины. ***Категория Г:*** Заправка борщевая из говядины. ***Категория Д:*** набор для бульона из говядины. ***Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:*** крокеты «Нежные». ***Группа — полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория Б:*** фарш говяжий «Люкс» вариант 2.

Примечание: **Мясной полуфабрикат категории А** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – полуфабрикат с массовой долей мышечной от 40% до 60%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** –полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20% до 40%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20%.

Изменение № 15. Дата введения в действие 28.05.2019 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б: шашлык «Классический»; шашлык с приправами. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория А:** котлеты «Эркээни» из говядины; котлеты «Эркээни» из жеребятины; тефтели «Эркээни» из говядины и жеребятины. **Категория Б:** тефтели «Эркээни» из говядины; колбаски из жеребятины «Эркээни» (без оболочки); котлеты для бургеров вариант 3; котлеты для бургеров вариант 4. **Категория Г:** котлеты свиные; котлеты «Деликатесные» без панировки. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** котлеты «Традиционные» с чесноком; котлеты «По-домашнему» с чесноком. **Категория Г:** голубцы ленивые. **Категория Д:** биточки «Вкусные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория В:** купаты свиные; колбаски гриль свиные. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные.**

Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г: голубцы. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** перец фаршированный мясом и рисом. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш «Домашний». **Категория Б:** фарш говяжий «Люкс» вариант 3; фарш говяжий «Люкс» вариант 4. **Изменение № 16.Дата введения в действие 12.06.2019 год**. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** стейк «Шато»; стейк «Шатобриан»; стейк «Ранч»; стейк «Флэт Айрон»; стейк «Батлер»; стейк «Чак Ролл»; стейк «Денвер»; стейк «Топ Блейд»; стейк «Медальон из лопатки»; стейк «Харт Блейд»; стейк «Рамп»; стейк «Трай Тип»; стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK); стейк «Топ Раунд»; стейк «Топ Раунд Кэп»; стейк «Ай Раунд»; стейк «Пиканья»; стейк «Кулет»; стейк «Сирлойн»; стейк «Сирлойн Кэп»; стейк «Рибай Филе»; стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK); стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL); стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK); стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины; стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из оленины; стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из лосятины. **Категория Б:** стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK); стейк «Скерт» (OUTSIDE SKIRT STEAK); стейк «Скерт» (OUTSIDE SKIRT STEAK); стейк «Фланк» (FLANK STEAK); стейк «Мясника»; стейк «Бавет». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины; стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из оленины; стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из лосятины; стейк из говядины «Т-Бон»; стейк из говядины «Клаб».

Изменение № 17. Дата введения в действие 05.07.2019 год. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** свинина для жарки. **Категория Б:** стейк свиной. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б:** шашлык из свинины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** котлеты «Московские» вариант 3; котлеты «Украинские» вариант 2; люля-кебаб. **Категория Г:** бифштекс «Молодежный»; котлеты «Классика»; котлеты «Сытные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория В:** купаты «По-домашнему»; **Категория Г:** купаты «Гриль»; колбаски для пикника. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** голубцы «Деревенские» вариант 2; перец фаршированный мясом и рисом вариант 2. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш свиной вариант 3.

Изменение № 18. Дата введения в действие 18.08.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория Б: рулет мясной «Домашний». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б:** шашлык из свинины «Пикантный»; полуфабрикат для шаурмы; шашлык из козлятины маринованный в майонезе; шашлык из козлятины маринованный в томатном соусе; шашлык «Экстра»; шашлык «Классика». **Категория В:** шашлык из свинины (шейная вырезка) «Традиционный». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Б:** котлетное мясо. **Категория Г:** мясо свиное на хрящах в блоках. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** котлета для гамбургера; бифштекс рубленный; бифштекс «Козий». **Категория В:** бифштекс «Домашний»; тефтели мясные; шницель «Нежный»;

котлеты «По-хлыновски»; тефтели «Российские»; фрикадельки «Москворецкие»; люля-кебаб рубленный; ромштекс рубленный; шницель из козлятины; шницель «Охотничий»; фрикадельки «Ароматные»; фрикадельки «Пикантные»; тефтели «Деревенские»; люля-кебаб «Удачный»; котлеты «Сернурские» без панировки. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория В:** котлеты «Выльтор»; котлеты «Московские»; котлеты; биточки; шницели; котлеты «Домашние»; гамбургер «Буффало»; гамбургер «Пряный»; гамбургер из козлятины; биточки «По-селянски». **Категория Г:** биточки «Сытные» из свинины; ёжики «Мясные»; колбаски с сыром; котлеты «Киевские»; котлеты, биточки «Богатырские»; котлеты, биточки «Особые»; тефтели из говядины;

фрикадельки «Нежные». шницель рубленный; шницель свиной; фрикадельки «Ленинградские»; котлеты «Домашние»; биточки с сыром; голубцы «Ленивки». **Категория Д:** голубцы ленивые; колбаски «Восторг»; котлеты «Ароматные»; биточки «Ароматные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски для гриля «Томатос»; колбаски для гриля «Улитка»; купаты «Сернурские». **Категории В:** колбаски для гриля «Охотничьи». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория В**: колбаски для гриля «К пиву». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** зразы; голубцы. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные.**

Подвид – весовые или фасованные. Категория Б: фарш «Говяжий»; фарш «Свиной». **Категория В:** фарш «Особый»; фарш «Домашний».

Изменение № 19. Дата введения в действие 16.03.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А: бифштекс в беконе; отбивные из говядины без косточки; эскалоп свиной. **Категория Б:** ромштекс из говядины; рулет говяжий со шпиком; рулет бараний с кур-

дючным жиром; отбивные из баранины без косточки. **Категория В:** рулет свиной со шпиком. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** отбивные из говядины с косточкой; каре ягненка; отбивные из свиной корейки. **Категория Б:** отбивные из баранины с косточкой. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид –бескостные, порционные, в маринаде. Категория А:** стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме». **Категория Б:** стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»; стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»; стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория А:** стейк «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые. Категория В:** шашлык свиной «Классический»; шашлык свиной «Кавказский»; шашлык «Кавказский» из баранины бескостный. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные мелкокусковые в маринаде. Категория Б:** шашлык «Кавказский» из каре баранины **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория Б:** гуляш из баранины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория Б:** рагу из баранины. **Категория Д:** суповой набор из баранины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория А:** котлеты для бургеров; котлеты для бургеров «Говяжьи». **Категория Б:** котлеты для бургеров «Свиные»; котлеты для гамбургеров; котлеты говяжьи. **Категория В:** люля-кебаб со свининой и говядиной; фрикадельки из свинины и говядины; котлеты «Домашние» из свинины и говядины; люля-кебаб «Фирменный; люля-кебаб «Восточный»; шницель «Нежный»; тефтели мясные; бифштекс «Домашний». **Категория Г:** шницель свиной. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Г:** купаты свиные. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** голубцы с говядиной; перец фаршированный с говядиной. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** долма с говядиной. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория А:** фарш мясной из мраморной говядины «BlackAngus». **Категория Б:** фарш «Домашний» со свининой и говядиной; фарш говяжий; фарш бараний. **Категория В:** фарш «Классический» свиной. **Изменение № 20. Дата введения в действие 21.04.2020 год**. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория Д:** полуфабрикат мясокостный столовый из свинины (шейная часть). **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из козлятины. Категория А:** тазобедренная часть; вырезка; жиго (козлятина для жарки); филей; корейка для запекания. **Категория Б:** окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой); лопатка баранья. **Категория В:** грудинка. **Категория Г:** котлетное мясо. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория Б:** спинная часть. **Категория В:** голень. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из козлятины. Категория А:** тазобедренная часть;

корейка. **Категория Б:** баранина шея; окорок бараний; лопатка баранья; спинная часть. **Категория В:** грудинка; голень. **Категория Г:** ребрышки для жарки «Оригинальные»; ребрышки. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** корейка козлятины в специях. **Категория Б:** лопатка козлятины в специях. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория Б:** окорок козлятины в специях. **Категория Г:** ребра козлятины в специях. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория Г:** жаркое свиное. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** бифштекс из баранины; котлета для гамбургера из баранины; фрикадельки из баранины. **Категория В:** котлеты из баранины; биточки из баранины; шницели из баранины; тефтели из баранины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б**: купаты для гриля из баранины; купаты для гриля из козлятины; колбаски для гриля из баранины; колбаски для гриля из козлятины. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные.**

Подвид – весовые или фасованные. Категория А: фарш из козлятины.

Изменение № 21. Дата введения в действие - 19.06.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид –бескостные, порционные, в маринаде. Категория Б: стейк из свинины в маринаде «Острый»; стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; стейк из свинины в маринаде «Папричный»; стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; стейк из говядины в маринаде «Острый»; стейк из свинины в маринаде; шея свиная в маринаде. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, в маринаде. Категория Б:** стейк из свинины в маринаде «Острый»; стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; стейк из свинины в маринаде «Папричный»; стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; стейк из говядины в маринаде «Острый». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные или мясокостные мелкокусковые. Категория Б:** шашлык из свинины в маринаде «Острый»; шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; шашлык из

свинины в маринаде «5 перцев»; шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский»; шашлык из свинины в маринаде «Пикантный»; шашлык из свинины в маринаде. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** бифштекс натуральный рубленый из свинины. **Категория В:** биточки «Знатные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория А:** колбаски «Венгерские». **Категория Б:** колбаска «Украинская»; колбаска «Закусочная»; колбаски из свинины с черносливом; острые колбаски «Мергез»; колбаски чоризо «По-мексикански». **Категории В:** колбаски с грецким орехом; колбаски из свинины с печенью и томатами; колбаска «Праздничная»; колбаски мясные со сливками; колбаски ливийские «Осбан»; колбаски с картофелем; колбаски «Кебабчета»; колбаски «Барбекю». **Категория Г:** колбаски «Чивапчичи»; колбаски «Чивапчичи с сыром»; колбаски «Чивапчичи с паприкой»; колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»; колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»; колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»; колбаски кровяные для жарки. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Г:** колбаса с гречкой и травами; колбаска «Мраморная». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Д:** голубцы. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория В:** фарш «По-домашнему».

Изменение № 22. **Дата введения в действие 04.02.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** корейка бескостная; кострец без кости; мясо «По-селянски»; филей свиной. **Категория Б:** рулька свиная бескостная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из свинины. Категория А:** кострец на кости; поясничная часть свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, порционные, панированные или не панированные. Категория А:** антрекот свиной на кости. **Категория Б:** стейк из рульки; рулька малая. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые. Категория А:** филе из свинины; медальоны из свинины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые. Категория Д:** суповой набор из свинины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория Г:** голубцы. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые в маринаде. Категория Б:** корейка свиная; **Категория В:** рулька свиная. **Категория Г:** ребра свиные. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые в маринаде. Категория Б:** карбонад свиной; шея свиная. лопатка свиная; окорок свиной.

Изменение № 24. **Дата введения в действие 17.09.2021 год**. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные или не панированные. Категория Б:** котлеты «Нежные». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные или не панированные. Категория В:** запеканка мясная с черносливом; запеканка мясная с сыром. **Категория Г:** запеканка мясная с черносливом; запеканка мясная с сыром. **Группа полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые или фасованные. Категория В:** фарш особый говяжий; фарш для гамбургера.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от 0 до 6°С в охлажденном состоянии и в замороженном состоянии при температуре не ниже минус 18°С и не выше минус 10°С. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной без применения вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 4°С: крупнокусковые полуфабрикаты – **не более 4 суток;** — порционные полуфабрикаты без панировки – **не более 3 суток;** порционные полуфабрикаты в панировке – **не более 2 суток;** мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 3 суток.** полуфабрикаты рубленые – **не более 2 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной в термо-вакуумную упаковку, с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 4°С: говядина (отруб лопаточной части, отруб шейной части, отруб передней части, отруб задней части, говядина «Люкс», вырезка говяжья, говядина для запекания, говядина для тушения – **не более 23 суток;** окорок свиной, лопатка свиная, шейка свиная, карбонад свиной, вырезка свиная, грудинка свиная – **не более 18 суток;** ребра свиные деликатесные, рагу свиное, рулька свиная, грудинка свиная, корейка свиная, набор для бульона свиной, голяшка свиная, ребра свиные ленточные, ребра свиные мясные – **не более 15 суток;** котлетное мясо (говяжье) – **не более 23 суток;** котлетное мясо свиное – **не более 18 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** нижеприведенного ассортимента, в том числе упакованной без применения вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 4°С **– не более 5 суток:** крупнокусковые полуфабрикаты (отрубы): окорок свиной на кости на шкуре с голяшкой; окорок свиной на кости на шкуре без голяшки; лопатка свиная на кости на шкуре с рулькой; лопатка свиная на кости на шкуре без рульки; шейная часть свиная на кости на шкуре; корейка свиная на кости на шкуре с хребтом; грудинка свиная на кости на шкуре. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**: вырезки говяжьей, толстого (столового) и тонкого края говяжьего, филея говяжьего, корейки на кости бараньи, шеи на кости бараньи, седла бараньего, окорока мясокостного и бескостного бараньего с применение вакуума или модифицированной атмосферы, с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 2°С **– не более 14 суток. Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 10°С: — 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 18°С: 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 момента изготовления при температуре от плюс 2°С – до плюс 6°С: мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 48 часов;** мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – **не более 96 часов;** мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы – **не более – 10 суток;** мелкокусковые полуфабрикаты, герметично упакованные с использованием пищевых добавок «Время КОМПЛЕКС 3712, 3718 – **не более 8 суток;** мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – **не более – 12 суток;** полуфабрикаты рубленные – **не более 48 часов;** полуфабрикаты рубленные с использованием Фреш-соли **– не более 72 часа;** — полуфабрикаты рубленные с использованием модифицированной атмосферы – **не более – 10 суток;** полуфабрикаты рубленные с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – **не более – 12 суток; Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от плюс 2°С – до плюс 6°С: мелкокусковые полуфабрикаты – **не более 5 суток;** мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – **не более 7 суток; Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от 0°С – до плюс 4°С: крупнокусковые полуфабрикаты – **не более 10 суток;** порционные полуфабрикаты без панировки – **не более 10 суток;** порционные полуфабрикаты в панировке – **не более 7 суток;** мелкокусковые полуфабрикаты **– не более 7 суток;** полуфабрикаты рубленые **– не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от плюс 2°С – до плюс 6°С: 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 плюс 2°С – до плюс 6°С: полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – **не более 30 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-031-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9214-031-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство натуральных и рубленных полуфабрикатов из мяса птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, говядины, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса птицы. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; окорочок бескостный бедро; бедро без хребта на кости; бедренная четвертина; голень; голень индейки «Особая» крыло; крыло (плечевая часть); крыло (локтевая часть); кисть крыла; спинка; шейки куриные; кожа шеи для фарширования; кожа; кожа замороженная в блоках; гузка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в обсыпке или без.** цыплята табака; курица для жарки «По-Климовски»; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Столичному»; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Климовски»; куриный окорочок-гриль; грудка куриная панированная; окорочок куриный панированный; голень индейки (индюшат) гриль; крылья куриные «Острые»; крылья индейки «Острые»; крылья индейки (индюшат) гриль; бедро куриное панированное; бедро утки панированное; бедро гуся панированное; бедро индейки панированное; тушка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; полутушка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) передняя в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) задняя в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; грудка куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная»,

или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; окорок куриный (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; крылья куриные (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; голень куриная (цыпленка-бройлера) в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; бедро куриное (цыпленка-бройлера) птицы в обсыпке «Искристая», или «Весенняя», или «Изумрудная», или «Золотистая», или «Луговая», или «Яблочно-луковая», или «Летняя», или «Пестрая», или «Восточная», или «Дачная»; **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде.** тушки (полутушки) птицы «Оригинальные» в маринаде; птица-гриль в маринаде; цыплята по-любительски «Оригинальные» в маринаде; цыплята табака «Оригинальные» в маринаде; окорочок «Оригинальный» в маринаде; бедро «Оригинальное» в маринаде; голень «Оригинальная» в маринаде; крылышки «Оригинальные» в маринаде; крылышки куриные в маринаде «Имбирь с медом»; грудка «Оригинальная» в маринаде; четвертина задняя «Оригинальная» в маринаде; перепела табака в маринаде; перепела барбекю для жарки на вертеле в маринаде; тушка куриная (цыпленка-бройлера) в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; полутушка куриная (цыпленка-бройлера) в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) передняя птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; четвертина куриная (цыпленка-бройлера) задняя птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; грудка куриная (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; окорок куриный (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; крылья куриные (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; голень куриная (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; бедро куриное (цыпленка-бройлера) птицы в маринаде «Для гриля», или «По-мексикански», или «По-старорусски», или «По-грузински», или «По-итальянски», или «Пикантный», или «По-средиземноморски», или «Чесночный», или «Сливочный», или «Ореховый», или «Пять перцев», или «Острый Чили», или «Сибирский гриль», или «Паприка с ароматом копчения», или «Сливочный с травами», или «Для барбекю», или «Пряный»; голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; грудка цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; крылышки цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** курица для жарки «По – гавайски»; курица для жарки «По – мексикански»; курица для жарки с грибами; филе курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в кляре; филе птицы большое; филе птицы малое; филе бедра птицы; бедро птицы бескостное; филе голени птицы; филе куриное панированное; мясо курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) для шаурмы; мясо «Строгановское» куриное; поджарка из курицы натуральная; поджарка из курицы «По-Климовски»; поджарка из индейки натуральная; поджарка из утки натуральная; азу из индейки натуральное; мясо птицы бескостное; гуляш из индейки; гуляш из курицы; гуляш из курицы «Натуральный»; гуляш из курицы натуральный в специях; гуляш из индейки натуральный; гуляш из утки

натуральный; стейк из филе грудки индейки; мясо птицы для шашлыка; отбивная «Особая»; отбивная «Пикантная»; отбивная «По-милански»; отбивная куриная в кунжутной панировке; наггетсы из мяса птицы; медальоны из мяса птицы; медальоны из индейки натуральные; стейк «Люкс»; стейк из индейки натуральный; эскалоп из мяса птицы; эскалоп из индейки натуральный; котлета из курицы (цыплят-бройлеров) натуральная; котлета из индейки натуральная; котлета из утки натуральная; котлета куриная натуральная в специях; котлета из индейки натуральная в специях; котлета из утки натуральная в специях; котлета «Столичная» натуральная; котлета куриная натуральная; «Колобок» куриный. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные.** курица для рагу; стейк голени индейки; стейк из голени индейки; стейк грудки индейки; птица для плова; чахохбили; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы; рагу из индейки; рагу из перепёлки; рагу из гуся; рагу из утки; рагу (набор для тушения); паприкаш (набор для жаркого); набор для первых блюд из мяса цыплят бройлеров; набор для первых блюд из мяса кур; набор из мяса цыплят-бройлеров; набор из мяса кур; набор для студня; набор суповой; набор для первых блюд «Борщок»; набор для бульона «Калья»; набор для лапши; набор для рагу; набор для супа; набор для харчо; набор «Для чахохбили»; набор пищевых костей; суповой набор; суповая косточка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** шашлык из индейки; шашлык из филе кур «Традиционный»; шашлык из филе курицы в майонезе; шашлык куриный «Классический»; шашлык куриный «По-кавказски»; шашлык куриный в маринаде «Универсальный с лимоном и травами»; шашлык куриный в маринаде «Брусничный»; поджарки из курицы натуральная в маринаде; поджарка из индейки в маринаде; поджарка из утки в маринаде; эскалоп из индейки натуральный в маринаде; азу из мяса индейки; азу из индейки натуральное в маринаде; бастурма маринованная; филе «Оригинальное» в маринаде; филе грудки цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; шницель «Особый»; стейк из индейки натуральный в маринаде; индейка в соусе «Барбекю» (филе). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные.** шашлык в маринаде; шашлык из голени индейки; шашлык из бедра индейки; шашлык из крыла индейки; шашлык из курицы в соусе «Томатно-чесночном»; шашлык из курицы в «Чесночном маринаде»; шашлык из курицы в соусе «Мария»; шашлык из курицы в майонезе; шашлык из курицы «Пикантный»; шашлык из индейки в майонезе; шашлык из индейки маринованный; шашлык из индейки в маринаде промпроизводства; шашлык из утки в маринаде промпроизводства; шашлык из утки маринованный; шашлык куриный; шашлык куриный в майонезе; шашлык куриный в майонезе «По-Климовски»; шашлык куриный маринованный; шашлык куриный «Нежный»; шашлык куриный «Классический»; шашлык куриный «По-кавказски»; шашлык куриный в маринаде «Универсальный с лимоном и травами»; шашлык куриный в маринаде «Брусничный»; шашлык куриный в маринаде «Имбирь с медом»; рагу из мяса птицы «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для харчо «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для шашлыка «Оригинальное» в маринаде; мясо птицы для чахохбили «Оригинальное» в маринаде; филе грудки птицы с косточкой «Оригинальное» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** рулетик «Деревенский»; куриный рулетик с беконом и болгарским перцем; рулет куриный; рулет куриный натуральный с грибами; рулет «Деликатесный» куриный; рулет куриный натуральный с сыром; рулет куриный натурального с луком и яйцом; рулет куриный натуральный «По-гавайски»; рулет куриный натуральный с грецким орехом; рулет куриный натуральный с черносливом; рулет куриный со шпинатом, сыром и творогом; рулет куриный с фаршем куриным и ветчиной; рулет куриный с черносливом и курагой; рулет куриный с грибами и яйцами; рулет из индейки натуральный с грибами; рулет из индейки натуральный с сыром; рулет из индейки натуральный с луком и яйцом; рулет из индейки натуральный с черносливом; шейка фаршированная «Популярная»; шейка фаршированная «Деликатесная»; шейка фаршированная «По-деревенски»; шейка фаршированная «Заказная»; шейка фаршированная «Новинка»; шейка фаршированная «Дачная»; шейка фаршированная «Обычная»; шейка фаршированная «Молодежная»; трубочка куриная; трубочка с болгарским перцем; трубочка с овощами; трубочка с овощами и грибами; ножка куриная фаршированная сыром и грибами; ножка куриная фаршированная грибами; ножка куриная фаршированная сыром и зеленым луком; ножка куриная фаршированная сыром и яйцами; ножка куриная с фаршем колбасы копченой и грибами; ножка куриная с черносливом и яблоками; окорочок «С сюрпризом»; голень фаршированная грибами; мясо «По-мичурински»; филе куриное фаршированное грибами; филе куриное фаршированное печенью и арахисом; филе куриное фаршированное орехами и морковью; филе куриное фаршированное сыром и маслинами; филе куриное фаршированное курагой и изюмом; филе «Конвертик»; отбивная «Секрет»; отбивная «По-венски»; отбивная куриная «Купеческая»; «Мешочки» из курицы с рисом и беконом; «Мешочки» из курицы мятно-миндальные; котлета куриная натуральная с черносливом; котлеты куриные натуральные с печенью; котлета куриная натуральная «По-гавайски»; котлета куриная натуральная с грецким орехом; котлета куриная натуральная с луком и яйцом; котлета куриная натуральная с сыром; котлета куриная натуральная с грибами; котлета из индейки натуральная с грибами; котлета из индейки натуральная с сыром; котлета из индейки натуральная с луком и яйцом; котлета из индейки натуральная с черносливом; котлета «По-киевски»; котлета «По-киевски с маслом»; котлета «По-киевски» с сыром; котлета «По-киевски» с сыром и майонезом; котлета «По-киевски» с маслом и зеленью; шницель «Праздничный»; зразы куриные с сыром в сухарях. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, фаршированные.** индейка фаршированная черносливом; индейка фаршированная яблоками; индейка фаршированная гречкой с грибами; индейка фаршированная гречкой; индейка фаршированная рисом с грибами; гусь фаршированный гречкой с грибами; гусь фаршированный рисом с грибами; гусь фаршированный черносливом; гусь

фаршированный яблоками; гусь фаршированный гречкой; утка фаршированная черносливом; утка фаршированная яблоками; утка фаршированная гречкой с грибами; утка фаршированная рисом с грибами; утка фаршированная гречкой; котлета «Де валяй» с куриным фаршем и оливками; котлета «Де валяй» с фаршем из копченой колбасы; ножка куриная фаршированная сыром и зеленым луком; ножка куриная фаршированная сыром и яйцами; ножка куриная фаршированная фаршем колбасы копченой и грибами; ножка куриная фаршированная черносливом и яблоками. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты куриные; котлеты «Деликатесные» 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); котлеты «По-Череповецки» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Чесночные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Чиполино» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Купеческие» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Сказка»; котлеты «Натуральные»; котлеты «Лакомка»; котлеты «Бабушкины»; котлеты «По-домашнему»; котлеты «По-киевски»; котлеты рубленные «По-киевски со сливочным маслицем»; котлеты «По-киевски с маслом» рубленные; котлеты «По-киевски с сыром» рубленные; котлеты «Филе рубленое»; котлеты «Филе по – домашнему»; котлеты «Филе деликатесное»; котлеты «Филе в кунжутной панировке»; котлеты «Филе по-французски»; котлеты «По-пычасски»; котлеты «Полярные»; котлеты «Антикризисные»; котлеты «Депутатский паек»; котлеты «Домашние»; котлеты «Крестьянские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Ассорти»; котлеты «Столичные»; котлеты «Краснополянские»; котлеты «Сытные»; котлеты «Фирменные»; котлеты «Новинка»; котлеты куриные «Ассорти»; котлеты «Пожарские»; котлетка «Сельская»; котлетки на шпажках; котлеты «Натуральные»; котлеты «Царский стол»; котлеты «Сочные»; котлеты «Филейные»; котлеты «Волжские»; котлеты «Вкусные»; котлеты «Отличные»; котлеты «Станичные»; котлеты рубленные «Кордон-блю»; шницель «Люкс»; шницель «Деревенский»; шницель «По-министерски»; шницель «Оригинальный»; шницель куриный рубленый; шницель из индейки; бифштекс из индейки; бифштекс из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); биточки куриные; фрикадельки; фрикадельки куриные; тефтели; тефтели «Натуральные»; тефтели с рисом; тефтелей из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); тефтели из индейки; ёжики из фарша; ёжики; ёжики «Натуральные»; медальоны рубленные; медальоны рубленные «Конверт»; голубцы; голубцы с мясом; голубцы ленивые; голубцы ленивые «Натуральные»; голубцы «Натуральные»; голубцы долма; голубцы долма с грибами; голубцы долма с сыром; голубцы долма с луком и яйцами; голубцы долма с ветчиной и хреном; голубцы долма с зеленью; голубцы долма с капустой; голубцы долма с фасолью и орехами; голубцы долма с морковью и орехами; палочки из фарша с карри; люляшка; чикен боллы; бургер; наггетсы «Классические»; крокеты; люля-кебаб; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленные. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** орешек «Грибной»; орешек «Ореховый; каштанчик с начинкой; котлетка «Два в одном»; батончик с печенью; перец фаршированный; перец фаршированный «Натуральный»; рулет «Заказной» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); рулет «Посольский»; рулет «Покровский»; рулет «Классный»; рулет «Павловский»; галантин; зразы с грибами; зразы с сыром; зразы с луком и яйцами; зразы с ветчиной и хреном; зразы с зеленью; зразы с капустой; зразы с фасолью и орехами; зразы с морковью и орехами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты; купаты куриные; купаты «Дачные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Пикник» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Гриль» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) купаты из индейки; купаты с паприкой «Куликовские»; купаты с луком «Воскресенские»; колбаски; колбаски куриные; колбаски для гриля «Трапеза»; колбаски для жарки «Пикник»; колбаски «Шашлычные»; колбаски «Барбекю»; колбаски для жарки; колбаски «Гриль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** фарш куриный; фарш из цыплят-бройлеров; фарш утиный; фарш гусиный; фарш индюшиный; фарш из мяса цесарок; фарш из мяса перепелов; фарш «Деликатесный»; фарш «Натуральный»; фарш «Особый»; фарш «К царскому столу»; фарш «Куликовский вкус»; фарш «Станичный»; фарш «Славянский»; фарш куриный «По –Климовски»; фарш из кускового мяса индейки; фарш куриный «По-Катайски»; фарш утиный «По-Катайски»; фарш гусиный «По-Катайски; фарш утино-куриный «По-Катайски»; фарш механической обвалки индейки; фарш из мяса курицы (цыплят-бройлеров) механической обвалки; фарш из мяса птицы механической обвалки в блоке; косный остаток механической обвалки.

Изменение № 1. Дата введения в действие 27.01.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. стрипсы из курицы в картофельной панировке; стрипсы из курицы в кукурузной панировке; стрипсы из курицы «Острые». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлетка «Сельская» из индейки; котлета из птицы; котлеты «Рубленные» из мяса курицы вариант 2; тефтели куриные; тефтели из мяса курицы вариант 2; наггетсы куриные «Классические» вариант 2; наггетсы куриные с сыром; наггетсы куриные с ветчиной; нагетсы куриные с сыром и грибами; стрипсы из курицы; голубцы вариант 2; фрикадельки куриные вариант 2. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** котлеты «Нежные»; котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с сыром; котлеты «Кордон-Блю» с ветчиной и сыром; котлета «Киевская» вариант 2; котлеты «Оригиналь-

ные»; наггетсы куриные с ветчиной; наггетсы куриные с картофелем; перец фаршированный вариант 2. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** колбаски куриные гриль. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** фарш из цыплят-бройлеров вариант 5; фарш из индейки вариант 5 фарш из птицы со свининой; фарш из птицы с говядиной.

Изменение № 2. Дата введения в действие 29.01.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. «Бризоль» куриная. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** котлеты «Кордон-Блю» из курицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты из индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты из индейки вариант 2.

Изменение № 3. Дата введения в действие 31.01.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты «Орловские».

Изменение № 4. Дата введения в действие 3.02.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. фарш из мяса уток механической обвалки.

Изменение № 5. Дата введения в действие 28.03.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. бедро куриное «О!» в маринаде; бедро цыпленка-бройлера «О!» в маринаде; бедро индейки «О!» в маринаде; бедро утки «О!» в маринаде; бедро гуся «О!» в маринаде; бедро цесарки «О!» в маринаде; голень куриная «Лень!» в маринаде; голень цыпленка-бройлера «Лень!» в маринаде; голень индейки «Лень!» в маринаде; голень утки «Лень!» в маринаде; голень гуся «Лень!» в маринаде; голень цесарки «Лень!» в маринаде; крыло куриное «Во!» в маринаде; крыло цыпленка-бройлера «Во!» в маринаде; крыло индейки «Во!» в маринаде; крыло утки «Во!» в маринаде; крыло гуся «Во!» в маринаде; крыло цесарки «Во!» в маринаде; курица «ЖариЦа!» в маринаде; цыпленок – бройлер «ЖариЦа!» в маринаде; индейка «ЖариЦа!» в маринаде; утка «ЖариЦа!» в маринаде; гусь «ЖариЦа!» в маринаде; цесарка «ЖариЦа!» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** филе грудки птицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** филе куриное «Мне!» в маринаде; филе цыплят-бройлеров «Мне!» в маринаде; филе индейки «Мне!» в маринаде; филе утки «Мне!» в маринаде; филе гуся «Мне!» в маринаде; филе цесарки «Мне!» в маринаде.

Изменение № 6. Дата введения в действие 02.05.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. голень цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»; голень цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»; голень цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»; голень цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»; голень цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»; бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»; бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»; бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»; бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»; бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»; крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»; крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»; крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»; крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Русский». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные.** шашлык «Аппетитный с косточкой» в маринаде; чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»; чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»; чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»; чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Русский». **Изменение № 7. Дата введения в действие 02.05.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** полуфабрикат для шаурмы в маринаде; полуфабрикат для шаурмы «Оригинальный» в маринаде.

Изменение № 8. Дата введения в действие 23.06.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. «Бедрышко» цыпленка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые.** наггетсы «Классические». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** шницель «Особый»; котлеты «Столичные»; наггетсы «Куриные».

Изменение № 9. Дата введения в действие 03.07.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. филе куриное панированное. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** котлеты «По-киевски». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты

«Нежные»; наггетсы куриные рубленные; фрикадельки «Для куриного бульона». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш «Куриный»; фарш из мяса птицы механической обвалки в брикете. **Изменение № 10. Дата введения в действие 12.07.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в обсыпке или без.** цыпленок табака.

Изменение № 11. Дата введения в действие 16.08.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты «Деликатесные». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** котлета «Киевская».

Изменение № 12. Дата введения в действие 16.11.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. шейка индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные.** набор для бульона. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** жаркое «По-домашнему»; набор для тушения. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** колбаски для жарки «Куриные с сыром»; колбаски для жарки «Куриные». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш «Котлетный»; фарш «По-домашнему»; фарш «Домашний»; фарш «Индюшкин»; фарш «Классический»; фарш «Любительский»; фарш «Фирменный». **Изменение № 13. Дата введения в действие 22.11.2017 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек.** окорочок с хребтом; бедро с хребтом. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** филе птицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные.** набор для бульона. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** люляшка; голубцы ленивые; шницель «Праздничный»; зразы с ветчиной и сыром; котлеты «Нежные»; отбивная «По-милански»; котлеты «Киевские»; шницель «Деревенский». **Группа –** полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. **колбаски куриные.**

Изменение № 14. Дата введения в действие 01.02.2018 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. цыпленок в соусе «Барбекю» вариант 2; цыпленок «Корнишон» в соусе «Барбекю»; окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю» вариант 2; бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю» вариант 2; голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю» вариант 2; крыло цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю» вариант 2; грудка цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю» вариант 2; ножки цыпленка-бройлера куриные «По-грузински» с баклажанами и томатом. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** филе цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные.** «Шкмерули» (Цыпленок в молочно-чесночном соусе); чахохбили.

Изменение № 15. Дата введения в действие 06.02.2018 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты «По-домашнему» из курицы.

Изменение № 16. Дата введения в действие 07.03.2018 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. утенок табака; утка «Для жарки». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в обсыпке или без. утка «По-пекински»; полутушка утиная «По-пекински»; четверть задняя утиная «По-пекински»; грудка утиная «По-пекински»; полугрудка утиная «По-пекински»; окорочок утиный «По-пекински»; бедро утиное «По-пекински»; голень утиная «По-пекински»; крыло утиное «По-пекински»; шейка утиная «По-пекински». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. утка для запекания; окорочок утиный для запекания; бедро утиное для запекания; голень утиная для запекания; крыло утиное для запекания; шейка утиная для запекания; окорочок «Уткино» в маринаде; бедро «Уткино» в маринаде; голень «Уткино» в маринаде; крыло «Уткино» в маринаде; полугрудка утиная для запекания; полугрудка «Уткино» в маринаде; Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. филе утиное «По-пекински»; мясо утки (утенка) для шаурмы; гуляш из утки. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные. чахохбили из утки; рагу из утки; утка для плова; набор суповой из утки; набор для бульона из утки; набор для холодца из утки; набор «Для чахохбили». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не

маринованные. филе утиное для запекания; филе «Уткино» в маринаде; шашлык из индейки. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные. шашлык из мяса голени индейки в маринаде; шашлык «Семейный» из мяса утки в маринаде; набор для барбекю «Птичий двор». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. колбаски для жарки «Птичий двор»; колбаски «Чивапчичи»; колбаски «Чиполино»; купаты «Уткино».

Изменение № 17. Дата введения в действие 20.04.2018 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. цыплёнка-корнишон; цыплёнка-корнишон зерновой; цыпленок-корнишон кукурузный; цыпленок-корнишон фермерский; цыпленок-корнишон желтый; курица фермерская кукурузная; курица желтая; петух фермерский; крылышко (плечевая и локтевая часть). Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. крылышки куриные «По-домашнему». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные. мясо на косточке. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные. шашлык куриный «Летний». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные в оболочке. купаты куриные вариант 1; купаты куриные вариант 2. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. тефтели куриные; тефтели из индейки; ёжики; котлеты «Нежные» вариант 4; биточки «Нежные». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные. «Курица галантин»; перец фаршированный; голубцы; долма.

Изменение № 18. Дата введения в действие 08.10.2018 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. Кисть (флиппер) крыла, полученная путем распила/разбития замороженного блока. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. колбаски куриные «Классические»; колбаски куриные с сыром; колбаски куриные с укропом.

Изменение № 19. Дата введения в действие 23.10.2018 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. Грудки куриная «Нежность»; голень куриная с картофелем и грибами; мясо птицы с рисом и овощами; филе куриное в яйце; курица «По-домашнему» с овощами; жаркое из мяса птицы с овощами мясо птицы «По-французски» мясо птицы «По-русски»; куриное ассорти с фруктами и овощами; бефстроганов из мяса птицы с овощами; фрикасе куриное; филе куриное с ананасами; мясо цыплят-бройлеров со специями; мясо птицы с картофелем «По-домашнему»; отбивная с сыром и овощами; мясо птицы «По-узбекски». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. Крылышки куриные в маринаде. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные. Жаркое из птицы с фруктами; куриные грудки «По-восточному»; чахохбили «По-восточному»; гусь с овощами; утка с овощами; гусь с сухофруктами; утка с сухофруктами. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные. Рулетики куриные «Пальчики оближешь»; рулет из мяса птицы с овощами и сухофруктами; рулет куриный с сыром; кармашек из мяса птицы; рулет куриный «Радужный». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Тефтели из мяса птицы. Изменение № 20 Дата введения в действие 08.11.2018 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. Передняя часть куриная; передняя часть цыплят-бройлеров; крыло плечевая и локтевая часть; крыло локтевая часть и кисть. Изменение № 21 Дата введения в действие 29.01.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. Медальоны в рисовых хлопьях. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Котлеты с кукурузой; котлеты с гречкой;котлеты «Сливочные»; котлеты «Куриные»; котлеты «Лакомка»; котлеты «Нежные»; котлеты «Рубленные»; котлеты «Для бургеров»; шницель «Классический»; шницель куриный; тефтели в манке; шарики куриные; рубатки «Куриные»; люля-кебаб; колбаски «Чевапчичи» (без оболочки). Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные. Котлеты «Со сладким перцем»; котлеты «По-киевски»; котлеты «Со сладким перцем и сыром»; котлеты «Со шпинатом и сыром»; биточки «Сливочные»; биточки «С сыром». Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Колбаски для жарки/гриля «Улитка»; колбаски для жарки/гриля «Барбекю»; колбаски «Шашлычные»; колбаски «К пиву»; колбаски для жарки/гриля «Ассорти». Изменение № 22 Дата введения в действие 14.02.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка цыплят-бройлеров с шеей. Группа – полуфабрикаты из мяса. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. куриная грудка с овощами. Группа – полуфабрикаты из

мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты «Куриные» вариант 6; биточки куриные вариант 3; люля-кебаб из курицы. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные. трубочки куриные фаршированные для жарки. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. колбаски гриль куриные; купаты куриные. Изменение № 23 Дата введения в действие 11.03.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. цыпленок бескостный (пластом или чулком); окорочок бескостный без кожи; бедро бескостное с кожей; бедро бескостное без кожи; голень бескостная без кожи. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные. набор для бульона; окорочок «Особый» с кожей; окорочок без кожи; бедро «Особое» с кожей.

Изменение № 20. Дата введения в действие 08.11.2018 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. передняя часть куриная; передняя часть цыплят-бройлеров; крыло плечевая и локтевая часть; крыло локтевая часть и кисть.

Изменение № 21. Дата введения в действие 29.01.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. Медальоны в рисовых хлопьях. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** Котлеты с кукурузой; котлеты с гречкой; котлеты «Сливочные»; котлеты «Куриные»; котлеты «Лакомка»; котлеты «Нежные»; котлеты «Рубленные»; котлеты «Для бургеров»; шницель «Классический»; шницель куриный; тефтели в манке; шарики куриные; рубатки «Куриные»; люля-кебаб; колбаски «Чевапчичи» (без оболочки). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** Котлеты «Со сладким перцем»; котлеты «По-киевски»; котлеты «Со сладким перцем и сыром»; котлеты «Со шпинатом и сыром»; биточки «Сливочные»; биточки «С сыром». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** Колбаски для жарки/гриля «Улитка»; колбаски для жарки/гриля «Барбекю»; колбаски «Шашлычные»; колбаски «К пиву»; колбаски для жарки/гриля «Ассорти».

Изменение № 22. Дата введения в действие 14.02.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка цыплят-бройлеров с шеей. **Группа – полуфабрикаты из мяса. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** куриная грудка с овощами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** Котлеты «Куриные» вариант 6; биточки куриные вариант 3; люля-кебаб из курицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** трубочки куриные фаршированные для жарки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** колбаски гриль куриные; купаты куриные.

Изменение № 23. Дата введения в действие 11.03.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. цыпленок бескостный (пластом или чулком); окорочок бескостный без кожи; бедро бескостное с кожей; бедро бескостное без кожи; голень бескостная без кожи. **Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные.** набор для бульона; окорочок «Особый» с кожей;

окорочок без кожи; бедро «Особое» с кожей.

Изменение № 24. Дата введения в действие 16.05.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые.

Подвид – бескостные, панированные или не панированные. наггетсы; наггетсы «Классические»; отбивная «Пикантная»; отбивная «Пикантная» из куриной голени; филе куриное панированное. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, панированные или не панированные.** суповой куриный набор; набор пищевых костей. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** шашлык куриный маринованный; шницель «Особый». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные.** шашлык куриный маринованный мясокостный. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** «Валентинки» куриные с сыром и чесноком; голень фаршированная грибами; котлеты «По-киевски с маслом»; котлеты «По-киевски» с сыром; филе куриное фаршированное грибами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, фаршированные**. голень куриная в беконе. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** биточки из мяса птицы с сыром и чесноком; голубцы ленивые «Натуральные»; котлеты «Вкусные»; котлеты «По-домашнему»; котлеты «Натуральные»; котлеты «Филейные»; котлеты «Пожарские»; котлеты «Сказка»; ёжики «Натуральные»; котлеты «Сочные»; котлеты «Царский стол»; котлеты панированные «Куриная ножка»; крокеты с сыром; крокеты с ветчиной; палочки куриные; тефтели «Натуральные». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные,**

не панированные. котлеты «По-киевски с маслом» рубленые; котлеты «По-киевски с сыром» рубленые; куриные зразы с шампиньонами; голубцы «Натуральные»; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленые; перец фаршированный «Натуральный» вариант 2; котлеты «Филейные» в беконе. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке**. колбаски для жарки; люляшка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш из мяса птицы; фарш куриный «Натуральный».

Изменение № 25. Дата введения в действие 30.08.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; бедра цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; окорочка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** шаурма «По-арабски»; шаурма «Пряная»; шаурма «Фирменная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** рулетик куриный с сыром. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты куриные; котлета для гамбургера куриная; котлеты «Загадка»; котлеты «Студенческие»; котлеты из мяса птицы; котлеты «Нежные» с ароматом индейки; биточки куриные; биточки «Загадка»; биточки из мяса птицы; шницель «Любительский»; шницель с ароматом индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш с ароматом индейки;

фарш «1 сорт» с ароматом индейки.

Изменение № 26. Дата введения в действие 25.11.2019 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. крылышки в маринаде «Огненные»; крылышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; крылышки в маринаде «С кайенским перцем»; крылышки в маринаде «С перцем чили»; крылышки в маринаде «К пиву»; крылышки в маринаде «По-баварски»; крылышки в маринаде «Пикантные»; крылышки в маринаде «Барбекю»; крылышки в маринаде «Для гриля»; крылышки в соусе «Карри»; крылышки в соусе «Терияки»; крылышки в брусничном соусе; крылышки в остром соусе; крылышки в чесночном соусе; голень в маринаде «Огненная»; голень в маринаде «Огненная с кайенским перцем»; голень в маринаде «С кайенским перцем»; голень в маринаде «С перцем чили»; голень в маринаде «К пиву»; голень в маринаде «По-баварски»; голень в маринаде «Пикантная»; голень в маринаде «Барбекю»; голень в маринаде «Для гриля»; голень в соусе «Карри»; голень в соусе «Терияки»; голень в брусничном соусе; голень в остром соусе; голень в чесночном соусе; бедрышки в маринаде «Огненные»; бедрышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; бедрышки в маринаде «С кайенским перцем»; бедрышки в маринаде «С перцем чили»; бедрышки в маринаде «К пиву». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** отбивные из филе птицы; медальоны в рисовых хлопьях; шницель натуральный; шницель «Натуральный» куриный. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** филе в маринаде «По-баварски»; филе в маринаде «Пикантное»; филе в маринаде «Барбекю»; филе в маринаде «Для гриля»; филе в соусе «Карри»; филе в соусе «Терияки»; филе в брусничном соусе; филе в остром соусе; филе в чесночном соусе. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные.** набор для тушения из утки в маринаде; рагу из утки в маринаде; утка в маринаде для запекания; шашлык в маринаде «Огненный»; шашлык в маринаде «Огненный с кайенским перцем»; шашлык в маринаде «С кайенским перцем»; шашлык в маринаде «С перцем чили»; шашлык в маринаде «К пиву»; шашлык в маринаде «По-баварски»; шашлык в маринаде «Пикантный»; шашлык в маринаде «Барбекю»; шашлык в маринаде «Для гриля»; шашлык в соусе «Карри»; шашлык в соусе «Терияки»; шашлык в брусничном соусе, шашлык в остром соусе; шашлык в чесночном соусе. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** котлеты «По-киевски»; котлеты «По-киевски Ароматные». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** Котлеты «Домашние»; котлеты «Любительские»; люля-кебаб куриный; тефтели с манкой; котлеты с кукурузой; котлеты с гречкой; шницель «По-домашнему»; шницель «По-домашнему» с сыром; «Дакбургер» с мясом утки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** котлеты «Пожарские». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты куриные.

Изменение № 27. Дата введения в действие 15.04.2020 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые.

Подвид – бескостные, панированные или не панированные. мясо индейки для фаршей и начинок; бефстроганов из мяса индейки; набор для тушения вариант 2. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые.**

Подвид – мясокостные, панированные или не панированные. Мясо индейки для плова; набор для холодца; суповой набор

вариант 2. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** шашлык из филе куриной грудки; шашлык из индейки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, маринованные, не маринованные.** шашлык «Кавказский» из курицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** рулет «Польский»; рулет «Классный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты куриные вариант 3; котлеты «Филе деликатесное»; бифштекс из индейки; наггетсы из мяса птицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** рулет из мяса индейки. **Изменение № 28. Дата введения в действие 21.07.2020 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** отбивная утиная «Натуральная»; окорочок утиный «МЯСНОВЪ»; стейк из филе утиной грудки «МЯСНОВЪ»; стейк из филе утиной грудки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, маринованные, не маринованные.** стейк из филе утиной грудки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** тефтели «Домашние» с мясом утки; фрикадельки утиные; биточки с мясом утки; шницель «Столичный» с мясом утки; бургер из мяса утки; бургер с уткой; «Дакбургер» из мяса утки; котлеты «Домашние»; котлеты «Столичные»; котлеты утиные «Натуральные»; котлеты «Фермерские»; котлеты «Дружба». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** фарш «Домашний»; фарш «Натуральный» из утки; фарш утиный; фарш «Фирменный» из утки.

Изменение № 29. Дата введения в действие 25.02.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. стейк из курицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** ёжики; котлеты куриные; котлеты рубленые «По-киевски»; котлета куриная рубленая; котлеты «Домашние»; котлеты с куриной печенью; тефтели; тефтели «Аппетитные»; тефтели с морковью; тефтели с рисом; фрикадельки; фрикадельки «Вкусные»; биточки; биточки «Аппетитные»; палочки куриные; наггетсы «Оригинальные»; наггетсы «Традиционные»; наггетсы «Из мяса птицы»; наггетсы куриные; голубцы ленивые. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** зразы с ветчиной и сыром; голубцы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты «Шашлычные»; купаты куриные.

Изменение № 30. Дата введения в действие 16.04.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные. тушка перепела; полутушка перепела; филе грудки птицы [кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов] с кожей или без кожи; филе грудки перепелов с кожей или без кожи; ножки перепелов; окорочок перепелов; грудка перепелов; кусковое мясо перепелов; кусковое мясо окорочка перепелов; филе птицы (обваленное мясо от всех частей тушки птицы) [кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов] с кожей или без кожи; стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы куриные.

Изменение № 31.Дата введения в действие 16.04.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, мясокостные Подвид – тушки, части тушек. грудка с кожей; грудка без кожи; окорочок «Особый» с кожей; окорочок «Особый» без кожи; бедро «Особое» с кожей; бедро «Особое» без кожи; голень с кожей. грудка с кожей замороженная, монолит/полиблок, 10-15 кг; грудка без кожи замороженная, монолит/полиблок, 10-15 кг; окорочок «Особый» с кожей замороженный, монолит/полиблок, 10-15 кг; окорочок «Особый» без кожи замороженный, монолит/полиблок, 10-15 кг; бедро «Особое» с кожей замороженное, монолит/полиблок, 10-15 кг; бедро «Особое» без кожи замороженное, монолит/полиблок, 10-15 кг; голень с кожей замороженное, монолит/полиблок, 10-15 кг. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** филе с кожей; филе без кожи; кожа шеи. филе с кожей замороженное, монолит/полиблок, 10-15 кг; филе без кожи замороженное, монолит/полиблок, 10-15 кг; кожа шеи замороженная, монолит/полиблок, 10-15 кг. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые.** набор для первых блюд.

Изменение № 32. Дата введения в действие 21.07.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде. утенок в маринаде Гриль, охлажденный; утенок в маринаде Барбекю, охлажденный; утенок табака в маринаде, охлажденный; полутушка утки в маринаде Гриль, охлажденная; полутушка утки в маринаде Барбекю, охлажденная; окорочок утиный в маринаде Гриль, охлажденный; окорочок утиный в маринаде Барбекю, охлажденный; грудка утки в маринаде Гриль, охлажденная; грудка утки в маринаде Барбекю, охлажденная; чахохбили из утки в маринаде Гриль, охлажденное; чахохбили из утки в маринаде Барбекю, охлажденное; тушка гуся в маринаде Гриль, охлажденная; тушка гуся в маринаде Барбекю, охлажденная; окорочок гусиный в маринаде Гриль, охлажденный; окорочок гусиный в

маринаде Барбекю, охлажденный; грудка гуся в маринаде Гриль, охлажденная; грудка гуся в маринаде Барбекю, охлажденная. утенок в маринаде Гриль, замороженный; утенок в маринаде Барбекю, замороженный; утенок табака в маринаде, замороженный; полутушка утки в маринаде Гриль, замороженная; полутушка утки в маринаде Барбекю, замороженная; окорочок утиный в маринаде Гриль, замороженный; окорочок утиный в маринаде Барбекю, замороженный; грудка утки в маринаде Гриль, замороженная; грудка утки в маринаде Барбекю, замороженная; чахохбили из утки в маринаде Гриль, замороженное; чахохбили из утки в маринаде Барбекю, замороженное; тушка гуся в маринаде Гриль, замороженная; тушка гуся в маринаде Барбекю, замороженная; окорочок гусиный в маринаде Гриль, замороженный; окорочок гусиный в маринаде Барбекю, замороженный; грудка гуся в маринаде Гриль, замороженная; грудка гуся в маринаде Барбекю, замороженная.

Изменение № 33. Дата введения в действие 16.09.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка потрошеная с ногами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, наборы** набор для бульона. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** запеканка из мяса птицы с индейкой и черносливом; запеканка из мяса птицы с индейкой и сыром. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты «Натуральные»; купаты «Пряные»; купаты «Барбекю»; купаты «Фермерские»; купаты «Рубленные»; купаты «Рубленные со свининой»; купаты «Сельские»; купаты «С сыром»; купаты «Домашние».

Изменение № 34. Дата введения в действие 16.09.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в обсыпке или без. гусь с сельдереем; гусь с овощами; индейка в смеси пряностей [кумин, розмарин, кинза, чили перец, тмин, кориандр]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде.** гусь в темно-зеленом маринаде; гусь в овощном маринаде; индейка в соусе карри. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, фаршированные.** утка, фаршированная апельсинами.

Изменение № 35. Дата введения в действие 21.10.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, мясокостные Подвид – тушки, части тушек в обсыпке или без. Цыпленок-бройлер зернового откорма; Цыпленок-бройлер кукурузного откорма; Цыпленок-бройлер деревенский; Цветной бройлер деревенский. Петух; Цветной бройлер деревенский. Курица; Цыпленок-корнишон зернового откорма; Цыпленок-корнишон кукурузного откорма; Цыпленок-корнишон деревенский; Домашняя курица; Полутушка цыпленка-бройлера деревенского; Полутушка цветного бройлера деревенского; Грудка цыпленка-бройлера деревенского; Грудка цветного бройлера деревенского; Крыло цыпленка-бройлера деревенского; Крыло цветного бройлера деревенского; Бедро цыпленка-бройлера деревенского; Бедро цветного бройлера деревенского; Бедро без хребта цыпленка-бройлера деревенского; Бедро без хребта цветного бройлера деревенского; Бедро без кожи цыпленка-бройлера деревенского; Бедро без кожи цветного бройлера деревенского; Окорочок цыпленка-бройлера деревенского; Окорочок цветного бройлера деревенского; Голень цыпленка-бройлера деревенского; Голень цветного бройлера деревенского; Шеи цыпленка-бройлера деревенского; Шеи цветного бройлера деревенского. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, панированные или не панированные.** Филе большое цыпленка-бройлера деревенского; Филе большое цветного бройлера деревенского; Филе малое цыпленка-бройлера деревенского; Филе малое цветного бройлера деревенского; Бедро бескостное без кожи цыпленка-бройлера деревенского; Бедро бескостное без кожи цветного бройлера деревенского; Окорочок бескостный без кожи цыпленка-бройлера деревенского; Окорочок бескостный без кожи цветного бройлера деревенского. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов). Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые.** Набор для первых блюд из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Набор для первых блюд из мяса цветного бройлера деревенского; Кость грудная цыпленка-бройлера; Кость грудная цветного бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** Котлеты из филе цыплят. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные.** Фарш из филе грудки цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из филе грудки цветного бройлера деревенского; Фарш из филе бедра цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из филе бедра цветного бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цветного бройлера деревенского.

Изменение № 36. Дата введения в действие 10.11.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные. палочки куриные «Нежные»; наггетсы куриные; котлета Куриная. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные.** кордон блю из курицы с ветчиной и сыром; кордон блю из курицы с грибами и сыром; кордон блю из курицы с ананасом; кордон блю из курицы с огурцом. наггетсы куриные с сыром; наггетсы куриные с ветчиной.

Изменение № 37. Дата введения в действие 22.11.2021 г. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные. котлеты куриные с сыром; котлеты из индейки с сыром; котлеты из индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** фарш куриный; фарш индюшиный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием; заменять 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»). Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия изготовителя должны иметь температуру в толще продукта: охлажденные от минус 2 °С до плюс 6 °С, замороженные – не выше минус 18°С. **Рекомендуемый срок годности охлажденных** натуральных полуфабрикатов (тушек, частей тушек) при температуре от минус 2 ºС до плюс 6 ºС: негерметично упакованных (в обсыпке или без) не более – 9 суток; герметично (в обсыпке или без) упакованных не более – 13 суток; герметично упакованных в маринаде – не более 15 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в обсыпке или без) – не более 18 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в маринаде) – не более 20 суток. **Рекомендуемые срок годности охлажденных** натуральных кусковых (мясокостных и бескостных) полуфабрикатов в панировке, в обсыпке и без, с момента изготовления при температуре: от 0ºС до плюс 6ºС, герметично упакованной, с применением пищевой добавки «Грильфикс 20» фирмы «Шаллер», «Фришин», «ОМ-Фреш», «Митфреш» не более 15 суток; от 0ºС до плюс 2ºС герметично упакованная продукция, без консервантов – не более 14 суток; от минус 2ºС до плюс 2ºС, негерметично упакованные с применением консерванта – не более 11 суток; от минус 2ºС до плюс 2ºС герметично упакованные с применением консерванта – не более 18 суток. **Рекомендуемый срок годности натуральных кусковы**х (бескостных и мясокостных) охлажденных полуфабрикатов в панировке, без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре: от 0ºС до плюс 6 ºС – не более 8 суток; от 0 ºС до плюс 4 ºС – не более 12 суток; от 0 ºС до плюс 2 ºС – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности суповых наборов из птиц**ы (бескостных и мясокостных) негерметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 2 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 4 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 8 суток. **Рекомендуемый срок годности суповых наборов из птиц**ы (бескостных и мясокостных) герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 8 суток; от 0ºС до плюс 4ºС– не более 10 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности** для пищевых костей из птицы не герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 4 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 6 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 8 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** для пищевых костей из птицы герметично упакованных при температуре: от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 5 суток; от 0ºС до плюс 6ºС – не более 7 суток; от 0ºС до плюс 4ºС – не более 9 суток; от 0ºС до плюс 2ºС – не более 11 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных рубленных** полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 6ºС: фарш из мяса птицы без добавления консервантов негерметично упакованный – не более 6 суток; фарш из мяса птицы с добавлением консервантов, негерметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса птицы без добавления консервантов, герметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса птицы с добавлением консервантов, герметично упакованный – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных** рубленных полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: фарш из мяса птицы герметично упакованный – не более 12 суток; фарш из мяса птицы упакованный под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных рубленных** полуфабрикатов (весовых, фасованных) мяса птицы механической обвалки, с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, негерметично упакованное – не более 5 суток; мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, герметично упакованное – не более 7 суток. мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), с добавлением консервантов, негерметично упакованное – не более 7 суток; мясо птицы механической обвалки (в том числе костный остаток), без добавления консервантов, герметично упакованное – не более 9 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденных** рубленных полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 4ºС: негерметично упакованных без применения консерванта – не более 8 суток; негерметично упакованных с применением консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных без применения консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных с применением консерванта – не более 12 суток; упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности рубленных** полуфабрикатов в оболочке охлажденных, при температуре от 0 до плюс 4ºС: в натуральной оболочке без применения консерванта – не более 7 суток; в натуральной оболочке с применением консерванта – не более 9 суток; в искусственной оболочке без применения консерванта – не более 12 суток; в искусственной оболочке с применением консерванта не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 25ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 16 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12

месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 18 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции, при температуре не выше минус 20ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 9 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 12 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 16 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 18ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 6 месяцев; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 8 месяцев; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 10 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 10 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 14 месяцев; **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре: не выше минус 8 ºС: негерметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 1 месяца; герметично упакованной (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 3 месяца; негерметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 4 месяцев; герметично упакованной (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 6 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 5 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (тушки, части тушек, в том числе кусковые) – не более 8 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-025-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен 9214-025-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными и мясосодержащими фаршами. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Аристократские»; пельмени «Таймырские»; пельмени «Путораны»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Таймырские»; хинкали «Путораны»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Как дома»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Отборные» из свинины и говядина; пельмени «Телятина»; пельмени «69 параллель»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Домашняя традиция»; пельмени «Семейные»; пельмени «Колдуны»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Классические»; пельмени «Русская традиция»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говядиной; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Рождественские»; пельмени «Смак»; «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Липецкие»; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени «Богатырские»; манты «Домашние»; манты «69 параллель»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали со свининой и говядиной; хинкали из баранины; хинкали «Особые»; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Таймырские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые»; равиоли «Итальянские»; равиоли «Неаполитанские»; равиоли «Московские»; беляши «Любимые»; ушки с мясом; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; «Курзе» с бараниной и говядиной; позы «По-японски». **Категории В:** пельмени; пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Русская традиция»; пельмени «Русская традиция» из свинины; пельмени «Русская традиция» с перчиком; пельмени «Столичные»; пельмени «Останкинские»; пельмени «Останкинские свиные»; пельмени «Останкинские традиционные»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; пельмени «Наши»; «Курзе» с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говядиной; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Царские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Свиные»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкаль-

ские»; пельмени «Сибирская охота»; пельмени «Великан»; пельмени «Сырные»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Мясные»; пельмени «Русская Масленица»; пельмени «Студенческие»; пельмени «Аристократские»; пельмени «Имидж»; пельмени «Королевские»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Просто Вкусные»; пельмени «Гурман»; пельмени «Праздничные»; пельмени «Мясницкие»; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Сибирский Ермак»; пельмени «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Как дома»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Холостяцкие»; пельмени «От тёщи»; пельмени со сливками; пельмени «Дмитриевские»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обояшки»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Вкус востока»; пельмени «Лора Городские»; пельмени «Лора Чесночные» пельмени «Загадка»; пельмени «Домашний очаг»; пельмени «Эконом»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; манты «Лора Городские»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые Сочные»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Лора»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Нежные»; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; чебуреки «Городские»; чебуреки «Лора»; самса с говядиной; самса с бараниной; самса «Слободская»; самса «Классная»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; самса «Дачная»; струдели «Мясные»; струдели «Мясные с грибами»; палочки «Обеденные»; палочки «Смак»; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; беляши «Городские»; рулетики «Мясные»; бараночки «Мясные»; ушки с говядиной; трубочки «Мясные»; слоеные пышки с мясом; рогалики «Мясные»; позы (манты по-бурятски); «Ламаджо»; «Подкоголи». **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени; пельмени «Студенческие»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Халяльные» из баранины с пряностями; пельмени «Престиж»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Бабушкины»; пельмени «Сердечные»; пельмени «Эконом»; пельмени «Крестьянские»; равиоли «Миланские»; равиоли «Бергамские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; пельмени «Мясные с пекинской капустой (кимчи)»; ушки с птицей и дичью; беляши «Ленивые»; позы «Нежные»; позы «Дачные»; чебуреки «Ленивые»; чебуреки «Дачные»; самса «Эчпочмак»; самса «Бородинская»; самса «Столичная». **Категории Д:** пельмени «Новинка»; слоеные пышки «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские»; ушки с ливером и печенью. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** «Пельмешки от Олежки»; пельмени классические из говядины; пельмени «Деликатесные»; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени «Наша Маша»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; струдели с говядиной и куриными потрошками; струдели с говядиной, курицей и грибами; чучвара из говядины, утки с картофелем. **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Как дома»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Лора Нежные»; пельмени «Лора» мясо-капустные; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени со свининой и птицей; пельмени «Северские»; пельмени «Классические» из говядины и свинины; пельмени «Наивкуснейшие»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты; манты «Пикантные»; манты «Каспийские»; манты «Лора Нежные»; манты с говядиной и курицей; хинкали «Любительские»; хинкали со свининой и говядиной; чебуреки «Деревенские»; чебуреки с говядиной и курицей; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром; мясные палочки «Лора»; хушаны «Таджикские». **Категория Д:** пельмени «Фасолевые»; пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени со свининой и куриными потрошками»; пельмени «Монастырские»; пельмени «Мясные с картофелем»; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; манты; манты с картофелем; манты «Гусарские»; манты «Курник»; манты «Лора» мясо-картофельные; манты с тыквой; равиоли «Лора»; равиоли «Туринские»; равиоли с адыгейским сыром; беляши «Столичные»; беляши «Нежные»; хинкали «Андижанские»; беляши «Аппетитные»; самса с мясом.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.01.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени «Из говядины». **Категория В:** пельмени «Мини-Мини». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Мясо-капустные».

Изменение № 2. Дата введения в действие 27.01.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г: пельмени «Бабушкины» вариант 2. **Категория Д:** пельмени «Мясные».

Изменение № 3. Дата введения в действие 06.02.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В: пельмени с мясом.

Изменение № 4. Дата введения в действие 27. 02. 2017 год. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени с мясом свинины и говядины; пельмени с говядиной; пельмени с бараниной; пельмени из мяса кабана; пельмени из оленины; пельмени из мяса медведя; пельмени из мяса лося; пельмени «Премиум»; пельмени «Премиум черные»; пельмени из мяса кабана «Черные»; пельмени из мяса лося «Черные»; пельмени из мяса медведя «Черные»; пельмени «Радужные». **Категория В:** пельмени с помидором; пельмени «Герасимовские»; манты с бараниной; манты с говядиной. **Категория Г:** пельмени «Яицкие». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени со свининой и грибами.

Изменение № 5. Дата введения в действие 04.04.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени с мясом лося и кабана; пельмени с мясом лося; пельмени с мясом кабана. **Изменение № 6. Дата введения в действие 24.04.2017 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** посикунчики «С мясом». **Категории Д:** посикунчики «Коми-Пермяцкие с пистиками».

Изменение № 7. Дата введения в действие 27.04.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В: пельмени из оленины.

Изменение № 8. Дата введения в действие 27.04.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: хинкали. **Категория Г**: равиоли «Азовские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** манты; чебуреки.

Изменение № 9. Дата введения в действие 03.07.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Бейзин» с бараниной и говядиной. **Категория В:** пельмени «Иркутские». **Категории Г:** пельмени «Гедза Бута»; пельмени «Бейзин». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Д:** пельмени «Алтайские»; пельмени «Студенческие»; пельмени «Деревенские».

Изменение № 10. Дата введения в действие 31.07.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** манты из говядины; манты из баранины; манты из конины.

Изменение № 11. Дата введения в действие 28.08.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Домашние»; чебуреки; беляши.

Изменение № 12. Дата введения в действие 31.10.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Желанные»; пельмени «Вкуснямские»; посекунчики «Домашние»; манты «Ермак». **Категория Г:** пельмени «Крестьянские» вариант 3; пельмени «Бабушкины» вариант 3; пельмени «Царские». **Категория Д:** пельмени «Пикантные»; пельмени «Аппетитные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Зимушка». **Категория Д:** пельмени «Сюрприз».

Изменение № 13. Дата введения в действие 16.11.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Старорусские»; пельмени «Семейные» вариант 3; пельмени «Свиные»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Сосногорье»; **Категория В:** манты. **Категория Г:** пельмени «Нежные»; пельмени «Вкусные».

Изменение № 14. Дата введения в действие 04.12.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А: пельмени говяжьи; чучвара с говядиной; чебуреки с говядиной. **Категория Б:** «Курзе» с говядиной и бараниной. **Категория В:** пельмени из говядины; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Эконом»; чучвара «По-узбекски»; манты с говядиной; манты с бараниной; пельмени «Вкуснейшие»; самса с говядиной; самса с бараниной; чебуреки с бараниной; рулетики с говядиной; бараночки с говядиной; трубочи с говядиной; рогалики с говядиной; «Курзе» с говядиной и бараниной. **Категории Г:** пельмени с говядиной и зеленью. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени с капустой; пельмени с картофелем; пельмени с морковью; пельмени с рисом; пельмени с бараниной и капустой; пельмени с бараниной и морковью; пельмени с бараниной и рисом; манты с тыквой.

Изменение № 15. Дата введения в действие 04.12.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; пельмени «Домашние традиции»; пельмени «Таежные»; пельмени «Праздничные по-мусульмански». **Категория В:** пельмени «Аппетитные» вариант 3; «Пельмешки-малышки»; пельмени «По-итальянски с чесноком»; пельмени из говядины и гуся «По-мусульмански»; пельмени «Сибиряк»; пельмени «Московские»; пельмени «Наслаждение»; пельмени «Российские»; пельмени «Российские говяжьи»; манты «Южные» вариант 2; манты из говядины и гуся; манты «Каспийские»; манты из говядины; хинкали «Сухумские». **Категория Г:** пельмени «По-деревенски»; хинкали «По-вятски»; хинкали «Сочинские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени из говядины и курицы «По-мусульмански».

Изменение № 16. Дата введения в действие 26.03.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени из свинины и говядины. **Категории В:** пельмени «Крестьянские»; чебуреки. **Категории Г:** манты.

Изменение № 17 Дата введения в действие 11.04.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени «Благородные»; пельмени «Хуторские» с говядиной; бораки; пельмени «Кусинские». **Категория В:** пельмени «Элитные традиции»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мелкие»; пельмени «Тройные»; пельмени «Тройные» с кониной; пельмени «Сельские»; пельмени «Уральские новые»; пельмени «Бульонные»; пельмени «Хуторские»; пельмени «Русские традиции»; пельмени «Классические»; хинкали «Оригинальные»; чебуреки «По-уральски»; беляши «По-кусински». **Категория Г:** пельмени «Пикантные»; пельмени «Столичные»; манты «Фермерские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Кремлевские»; пельмени «Мясо-капустные» вариант 3; пельмени «Казанские»; манты «Мясные с картофелем»; манты со свининой и картофелем; гёдза.

Изменение № 18. Дата введения в действие 20.04.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени из баранины и говядины. **Категория В:** пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины; пельмени из баранины; «Бёреги». **Категории Г:** пельмени из свинины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Ка-**

тегории В: чебуреки из баранины; чебуреки из говядины; мини чебуреки из баранины; мини чебуреки из говядины. **Категории Г:** чебуреки из свинины; чебуреки из свинины и говядины; мини чебуреки из свинины; мини чебуреки из свинины и говядины.

Изменение № 19. Дата введения в действие 07.06.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Тазовские» с олениной. **Категории В:** пельмени «Классические»; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Татарские»; манты Татарские». **Категория Г:** манты «Классические». ***Примечание:*** Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

Изменение № 20. Дата введения в действие 20.07.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Пальчики оближешь»; пельмени «Удача». **Категория В:** пельмени «Классика»; пельмени «На-бис!»; пельмени «Новинка»; пельмени «Забава». **Категория Г:** пельмени «По-Балезински»; пельмени «Морозко»; пельмени «Астория»; пельмени «Восторг»; пельмени «Ням-Ням»; пельмени «По-деревенски»; пельмени «Домашний рецепт»; посикунчики «На ура!»; посикунчики «Уральские».

Изменение № 21. Дата введения в действие 21.09.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Столичные».

Изменение № 22. Дата введения в действие 01.10.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: пельмени «Классические».

Изменение № 23. Дата введения в действие 14.11.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г: пельмени «Зарни пельнянь»; хинкали «Гурман»; хинкали «Зеленецкие»; чебуреки «Зэв Ческыд»; самса «По-зеленецки».

Изменение № 24. Дата введения в действие 20.12.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Классические»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Рождественские»; пельмени «Невские»; пельмени «Особые»; пельмени «Лакомые»; манты «По-уйгурски»; хинкали «По-грузински». **Категория Б:** пельмени «Любимые»; пельмени «Пикантные»; манты «По-уйгурски». **Категории В:** пельмени «Изысканные»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Сибирская охота»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Русская масленица»; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Степные»; пельмени «Таежные»; пельмени «Северские»; манты «По – домашнему»; равиоли с говядиной и курицей. **Категории Г:** пельмени со свининой и птицей; пельмени «Застольные»; равиоли «Сибирские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени «Нежные»; пельмени «Мясо-капустные»; самса с мясом и картофелем; самса с мясом. ***Примечание:*** Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

Изменение № 25. Дата введения в действие 12.02.2019 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Эркээни» из говядины; пельмени «Эркээни» из жеребятины; пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»; розочки «Эркээни» из говядины; розочки «Эркээни» из жеребятины. Категория Б: пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции». пельмени «Илья Воевода»; пельмени «Царские жаровни»; пельмени «Царские жаровни» с томленым молоком; пельмени «Царские жаровни» с молодым чесноком; пельмени «Царские жаровни» с мясом и сыром; пельмени «Царские жаровни» с сибирской черемшой; пельмени «Царские жаровни» с луком шалот; пельмени «Царские жаровни» «Высший сорт» Мясные; пельмени «Царские жаровни» Мясные (без сои); пельмени «Царские жаровни» «Высший сорт Самые маленькие»; пельмени «Хальмени» с бараниной; пельмени «Хальмени»; пельмени «Росторгуевские 4 мяса»; пельмени «Росторгуевские» с томленым молоком; пельмени «Росторгуевские» с молодым чесноком; пельмени «Росторгуевские» с мясом и сыром; пельмени «Росторгуевские» с сибирской черемшой; пельмени «Росторгуевские» с луком шалот; пельмени «Сочные». **Категория В:** пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»; пельмени «Росторгуевские» с мясом и вешенками; пельмени «Государев заказ»; пельмени «Императоръ»; пельмени «Ясен-мясен»; пельмени «Национальная гордость»; пельмени «Росторгуйчики»;пельмени «Разгуляйчики»; пельмени «Домашний стандарт». **Категория Г:** пельмени «Фарш-шеф»; пельмени «ЛайкМени». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Мусульманские».

Изменение № 26. Дата введения в действие 25.05.2019 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б: пельмени «Царские». **Категории В:** пельмени «Мясные»; пельмени «Домашние традиции» вариант 1; пельмени «Домашние традиции» вариант 2. **Категории Г:** пельмени «Витебские»; пельмени «Губерния»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Элитные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Царские»; манты; хинкали «Губерния»; чебуреки «Губерния».

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г: пельмени «Китайские» с мясом говядины; пельмени «Классические». **Категории Д:** пельмени «Китайские» с мясом.

Изменение № 27. Дата введения в действие 18.09.2019 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В: манты «Халяль». **Категории Г:** пельмени. **Изменение № 28. Дата введения в действие 05.11.2019 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:** пельмени «Сернурские»; пельмени «Как дома»; пельмени «Сочные»; пельмени «Фирменные»; пельмени «Гурман»; пельмени «Ассорти»; пельмени «Чучвара Сернурские»; манты «Сернурские»; манты «Императорские»; манты «Настоящие»; манты «Дружба»; манты «Дуэт» с тыквой; подкоголи «Фирменные»; позы «Сернурские». **Категории В:** хинкали «Сернурские»; хинкали «Оригинальные»; равиоли «Нежные»; равиоли «Сернурские»; равиоли «Вкусные»; подкоголи «Сернурские»; подкоголи «Оригинальные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** равиоли «Престиж».

Изменение № 29. **Дата введения в действие 23.02.2020 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А:** пельмени «Президентские» со специями для бульона. **Категория Б:** пельмени из говядины; пельмени «Восточные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Землянские»; пельмени «Землянские» со специями для бульона; манты «Землянские»; хинкали «Кавказские»; хинкали с говядиной; равиоли с говядиной и сыром; курзе с говядиной. **Категории В:** пельмени «Гурман» вариант 3; пельмени из говядины и свинины; пельмени «Классические»; пельмени «Землянские» с приправами; пельмени «Фермерские»; пельмени «Фермерские» с приправами; пельмени «Фермерские» со специями для бульона; пельмени «Деревенские» со специями для бульона; манты «Ленивые Ханум»; чебуреки «Губерния»; чебуреки с говядиной; самса с говядиной; беляши с говядиной; хушаны с говядиной; рогалики с говядиной; трубочки с говядиной.

Категория Г: пельмени из свинины; чебуреки со свининой. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени с говядиной и свининой; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой; пельмени «Классические» с говядиной и свининой; пельмени «Фермерские»; пельмени «Фермерские» с приправами; пельмени «Фермерские» со специями для бульона; манты с говядиной и свининой. **Категория Г:** пельмени «Гёдза»; манты с говядиной и свининой; манты «Восточные»; манты с говядиной и картофелем; треугольники с говядиной и картофелем. **Категория Д:**
пельмени «Гёдза»; пельмени «Любительские»; хинкали «Любительские».

Изменение № 30. Дата введения в действие 23.10.2021 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Мясной дуэт». **Категория В:** пельмени «Любимые»; пельмени «От жениха»; пельмени «От жениха» с уткой»; пельмени «Витаминные»; пельмени с укропом в тесте; манты; блинчики с мясом; хинкали; чебуреки с мясом. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени с сюрпризом; конвертики с грибами; самса с говядиной; вак бэлеш. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Коронные»; пельмени «Курзе». **Категория Г:** пельмени «С маслом»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Царские»; пельмени «Незаменимые»; пельмени «С кроликом». **Категория Д:** пельмени «Охотные»; пельмени «С уткой». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Гурман». **Категория Д:** пельмени «Сытные».

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: весовой – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой – не более 6 месяцев; негерметично упакованной – не более 8 месяцев; герметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-069-37676459-2019** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ** **(взамен ТУ 9214-069-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия ТУ.

Настоящие технические условия распространяются на производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов из оленины мяса животных, относящихся к семейству оленевых (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция 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 – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. 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; оленина для тушения; оленина для варки; оленина для жарки; оленина духовая; оленина гриль; оленина для тушения экстра; оленина для варки экстра; оленина для жарки экстра; вырезка; оленина первого сорта на кости (лопатка); **Категория Б:** шея на кости; лопатка на кости; тазобедренная часть на кости; спинная часть на

кости; **Категория В:** набор для бульона из оленины; ребра; суповой набор; **Категория Г:** набор для холодца. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** корейка оленья без кости; окорок олений без кости; мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для оленины духовой; оленина для жарки; оленина для жарки Экстра; котлетное мясо; **Категория Б:** лопатка оленья без кости; **Категория В:** оленина (котлетное мясо); **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** котлета отбивная из оленины; котлета натуральная из оленины; шницель натуральный из оленины; ростбиф из оленины; ростбиф из оленины экстра; бифштекс из оленины; лангет из оленины; антрекот из оленины; филе из оленины; **Группа – мясная. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** стейк на кости. **Группа мясные. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** бефстроганов из оленины; поджарка из оленины; азу из оленины; гуляш из оленины; плов из оленины; оленина для шашлыка; бефстроганов из оленины экстра; поджарка из оленины экстра; оленина для шашлыка экстра; азу из оленины экстра; гуляш из оленины экстра; плов из оленины экстра; **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; шашлык «Кавказский»; **Группа мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория А:** оленина для тушения; оленина для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; оленина для варки; рагу из оленины; **Категория Б:** рагу из оленины Экстра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** ромштекс из оленины в цветной панировке; **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; фрикадельки из оленины; колбаски из оленины со свининой; купаты «Шашлычные»; **Категория В:** котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; голубцы ленивые из оленины; котлеты из оленины «северные»; тефтели из оленины «северные»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; ромштекс из оленины; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; 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; колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины «особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой; рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с оливками; **Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; тефтели из оленины; тефтели из оленины с курицей; тефтели из оленины с индейкой; зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; рулет из оленины с грибами; **Группа мясные. Вид – не формованные. Подвид рубленные. Категория А:** фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины; фарш из оленины «северный»; фарш из оленины «особый»; **Категория Б:** фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2 ºС до 6 ºС: ***Негерметично упакованные:*** полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 2 суток. ***Герметично упакованные, с применением вакуума или газовой модифицированной среды:*** полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 4 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции при температуре от 2 ºС до 6 ºС **после нарушения целостности герметичной упаковки,** в пределах основного срока годности: полуфабрикаты кусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты кусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 2 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °С **после нарушения целостности герметичной упаковки,** в пределах основного срока годности – не более 28 суток.

15 000 РУБ.	ТУ 01.49.23-851-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия ТУ.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из лапок лягушек [озёрных *Rana ridibunda*] охлажденных или мороженных [далее по тексту – полуфабрикат, продукция], с добавлением или без добавления пряностей, соусов или маринадов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лапки лягушек охлажденные; лапки лягушек замороженные; лапки лягушек в обсыпке; лапки лягушек в маринаде; лапки лягушек в майонезе; лапки лягушек с соусом; лапки лягушек в томатном соусе; лапки лягушек в голландском соусе; лапки лягушек в панировке; лапки лягушек со специями; лапки лягушек в белом вине.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Охлажденные полуфабрикаты из лапок лягушек хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от 0ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. **Рекомендуемые сроки и условия хранения полуфабрикатов из лапок лягушек: охлажденные** лапки лягушек при температуре от 0ºС до 4ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: С применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 5 суток; **замороженные** лапки лягушек при температуре минус 18 ºС: С применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 11-12 месяцев.

15 000 РУБ.	ТУ 10.86.10-834-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 3 лет, дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» вырабатывают замороженные и охлажденные. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами (витаминными премиксами). Полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы «Халяль» для детского питания: Полуфабрикаты мясокостные «Халяль»:** тушка цыпленка (цыпленка-бройлера); тушка индейки (индюшат); тушка перепела; полутушка цыпленка (цыпленка-бройлера); полутушка индейки (индюшат); полутушка перепела; четвертина передняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина передняя индейки (индюшат); четвертина передняя перепела; четвертина задняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина задняя индейки (индюшат); четвертина задняя перепела; грудка цыпленка (цыпленка-бройлера); грудка индейки (индюшат); грудка перепела; окорочок цыпленка (цыпленка-бройлера); окорочок индейки (индюшат); окорочок перепела; бедро цыпленка (цыпленка-бройлера); бедро индейки (индюшат); бедро перепела; голень цыпленка (цыпленка-бройлера); голень индейки (индюшат); крылышко цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка; плечо индейки (индюшат). **Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые «Халяль»:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части индейки; филе большое цыпленка; филе большое индейки; филе малое цыпленка; филе малое индейки; «Медальончики» мяса из цыплят-бройлеров; «Медальончики» из мяса индейки; «Медальончики» из мяса перепелов; филе для стейка цыпленка; стейки из индейки; филе для стейка перепела; филе плеча индейки; филейки «Школьные» цыплят; филейки «Школьные» индейки; филейки «Школьные» перепелов; мясо цыпленка для жаркого; мясо индейки для жаркого; окорочок цыпленка бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо плеча индейки; мясо цыплят (цыплят-бройлеров) бескостное; мясо индеек (индюшат) бескостное; тушка цыпленка бескостная. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые «Халяль»:** гуляш; поджарка; азу; рагу; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Полуфабрикаты фаршированные «Халяль»:** рулетики из мяса цыплят с сыром и овощами; рулетики из мяса цыплят с рисом и овощами; рулетики из мяса цыплят с овощами; рулетики из мяса цыплят с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с овощами; рулетики из мяса индейки с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; филе-конвертик фаршированное; зразы «Золотой петушок»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса индейки; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса индейки; кармашек из мяса цыплят с творожной начинкой; кармашек из мяса индейки с творожной начинкой. **Полуфабрикаты панированные**

«Халяль»: котлета отбивная; котлета по-киевски; наггетсы «Буковки»; наггетсы «Смешарики»; наггетсы «Сюси-пуси»; кусочки куриные «Тинки-Пинки» в панировке; кусочки индюшиные «Цецерята» в панировке; котлетки филейные «Спиногрызики»; эскалоп «Гурвинок» из мяса цыплят; эскалоп «Тух-тух» из мяса цыплят с сыром; эскалоп «Смайлик» из мяса индейки; эскалоп «Лошарик» из мяса индейки с сыром. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания «Халяль»: Фарш (весовой или фасованный) «Халяль»:** фарш из мяса цыпленка-бройлера; фарш из мяса индейки; фарш из мяса птицы; фарш из грудки цыпленка-бройлера; фарш из грудки индейки; фарш из грудки перепела; фарш из грудки и бедра цыпленка-бройлера; фарш из грудки и бедра индейки; фарш из грудки и бедра перепелов; фарш «Мясное ассорти»; фарш «Школьный»; фарш для оладий из потрошков. **Рубленые формованные панированные «Халяль» Котлеты «Халяль»:** котлеты из мяса цыпленка-бройлера; котлеты из мяса индейки; котлеты из мяса птицы; котлеты «Топ-топ»; котлеты «Антошка»; котлеты «Чунга-Чанга»; котлеты «Филиппок»; котлеты «Очаровашка»; котлеты «Солнышко»; котлеты «Золотой петушок»; котлеты «Чадушко»; котлеты «Почемучки»; котлеты «Лисички-сестрички»; котлеты «Гномик»; котлеты «Винни»; котлеты из индейки «Дошколенок»; котлетки «Ладушки»; котлетки «Аппетитки»; котлетки «Звездочки»; котлетки «Секретики»; котлетки «Бабушкины сказки». **Крокеты «Халяль»:** крокеты «Пчелка»; крокеты «Пиноккио»; крокеты «Крепыш»; крокеты «Солнышко»; крокеты «Карапузики»; крокеты «Мишки Гамми». **Палочки «Халяль»:** палочки «Капитошка»; палочки «Петушок»; палочки «Крепыш»; палочки «Домовенок»; палочки «Умка»; палочки «Лимпопо». **Биточки «Халяль»:** биточки из мяса цыпленка-бройлера; биточки из мяса индейки; биточки из мяса птицы; биточки «Ладушки»; биточки «Непоседы»; биточки «Познайки»; биточки «Бабушкино лукошко»; биточки «Лимпопо»; биточки «Винни»; биточки «Светлячки»; биточки из индейки «Почемучки»; биточки из мяса птицы «Волшебные сказки»; биточки «Розовые щечки». **«Ежики» «Халяль»:** «Ежики» куриные «Лунтик»; «Ежики» детские «Кнопочка». **Шницель «Халяль»:** шницель рубленый из мяса цыпленка-бройлера; шницель рубленый из мяса индейки; шницель рубленый из мяса птицы; шницель «Теремок»; шницель «Семь гномов»; шницель «Тополек»; шницель «Здоровячок» рубленый из цыпленка-бройлера; шницель «Здоровячок» рубленый из индейки; шницель «Здоровячок» рубленый из мяса птицы. **Рубленые формованные непанированные «Халяль» Тефтели «Халяль»:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; тефтели «Почемучки»; тефтели «Сделай Ам»; тефтели «Гулливер»; тефтели «Лукоморье»; тефтели «Бемби»; тефтели куриные «Смешарики». тефтельки из индейки «Вкусняшки»; тефтельки из мяса птицы «Гномики»; тефтельки «Колобки». **Фрикадельки «Халяль»:** фрикадельки из мяса цыпленка-бройлера; фрикадельки из мяса индейки; фрикадельки из мяса птицы; фрикадельки «Малышок»; фрикадельки «Лапушка»; фрикадельки «Семеро с ложкой»; фрикадельки из индейки «Киндер»; фрикадельки «Румяные шечки»; фрикадельки «Карапузики»; фрикадельки «Забава». **Кнели «Халяль»:** кнели из мяса цыпленка-бройлера с рисом; кнели из мяса индейки с рисом; кнели из мяса птицы с рисом; кнели «Ням Ням» с картофелем; кнели «Ням Ням» с морковью; кнели «Ням Ням»; кнели «Самарики» из мяса цыпленка; кнели «Самарики» из мяса индейки; кнели «Самарики» из мяса перепелов; кнели «Курочка Ряба» из мяса цыпленка; кнели «Курочка Ряба» из мяса индейки; кнели «Курочка Ряба» из мяса перепелов. **Бифштекс «Халяль»:** бифштекс «Робин-бобин»; бифштекс школьный «Лесовичок». **Ромштекс «Халяль»:** ромштекс «Лимпопо»; ромштекс «Добрыня»; ромштекс «Рыжик»; ромштекс «Буратино»; ромштекс «Малышок»; **Голубцы ленивые «Халяль»:** голубцы ленивые из мяса цыпленка-бройлера; голубцы ленивые из мяса индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; голубцы ленивые «Почемучки»; голубцы ленивые «Богатырь»; голубцы ленивые «Двое из ларца»; голубцы ленивые «Три толстяка»; голубцы ленивые «Пух» из мяса цыпленка; голубцы ленивые «Пух» из мяса индейки; голубцы ленивые «Пух» из мяса перепелов; **Гамбургер «Халяль»:** гамбургер «Жар-птица»; гамбургер «Росток»; гамбургер куриный «Садко»; гамбургер «Семеро с ложкой»; гамбургер школьный «Лицейский»; люляшка «Неваляшка». **Рубленые фаршированные «Халяль»:** орешек «Секретик»; каштанчик «Лучик»; батончик «Поспел» с печенью. **Зразы «Халяль»:** зразы «Хочушка»; зразы «Сырная сказка»; зразы «Алиса»; зразы «Мистер Твистер» с печенью. **Рулет «Халяль»:** рулет «Из Детского сада» из мяса цыплят с яйцом и зеленым луком; рулет «Из Детского сада» из мяса индейки с яйцом и зеленым луком; рулет «Топтыжка»; рулет «Пострелята»; рулет «Непослуха»; рулет «Подрастайка». **Голубцы фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Перец фаршированный «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Кабачки фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Рубленные в оболочке «Халяль»:** колбаска «Аппетитная» из мяса птицы; колбаска «Школьная»; колбаски субпродуктовые. **Рекомендуемые сроки** годности **охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 48 часов;** рубленые**– не более 48 часов;** фаршированные – **не более 48 часов;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 10 суток;** рубленые**– не более 10 суток;** фаршированные – **не более 10 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 15 суток;**

рубленые– **не более 15 суток;** фаршированные – **не более 15 суток** Рекомендуемые сроки годности **замороженных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев.** После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4ºС – **не более 24 часов.** Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-354-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ (взамен ТУ 9212-354-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

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

АССОРТИМЕНТ: **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные. Подвид панированные Категория А:** отбивные из телячьего сердца; отбивные из говяжьего сердца; отбивные из говяжьего сердца в кляре; шницели из говяжьего сердца; шницели из говяжьего сердца «По-милански». сердце говяжье для жарки. **Категория Б:** отбивные из свиного сердца; отбивные из свиного сердца в кляре; бефстроганов из говяжьего сердца; бефстроганов из свиного сердца; шницели из свиного сердца; шницели из свиного сердца «По-милански»; жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; сердце свиное для жарки. **Категория Д:** печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки в мучной панировке; мозги для жарки; почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки; почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жаркив сухарях «Броше»; шницель из вымени; ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной); ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А:** гуляш из говяжьего сердца; бефстроганов из говяжьего сердца; сердце говяжье для жарки; сердце говяжье для тушения; сердце говяжье по-строгановски. рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **Категория Б:** жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов; гуляш сборный говяжий; гуляш сборный свиной; гуляш из свиного сердца; шашлык из свиного сердца; бефстроганов из свиного сердца; сердце свиное для жарки; сердце свиное для тушения; сердце свиное по-строгановски; сердце баранье для жарки; сердце баранье для тушения; сердце баранье по-строгановски; субпродукты свиные со специями; субпродукты говяжьи со специями**;** «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из сердца. **Категория Д:** гуляш из вымени; полуфабрикат костный мозг; печень «По-гомельски»; печень говяжья «По-бразильски». ассорти из субпродуктов для барбекю; шашлык из субпродуктов «По-абазински»; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для тушения; печень (говяжья, баранья, свиная) для запекания; шашлык из (говяжьей, бараньей, свиной) печени; шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе; печень (говяжьей, бараньей, свиной) «По-строгановски»; поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной); отбивная из свиной печени; шашлык из щековины; шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных); почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки; почки (говяжьи, бараньи, свиные) по-строгановски; шашлык из почек (говяжьи, бараньи, свиные); вымя для жарки; шницель из вымени; вымя по-строгановски; печень для приготовления на вертеле; рагу из почек; почки, нарезанные соломкой; засыпка для супа (зобная железа); зобная железа для начинки из слоеных пирожков; зобная железа для запекания; зобная железа для рагу фин; рубец для «Итальянского супа из потрохов»; рубец, нарезанный соломкой, для салата из субпродуктов; субпродукты на шампуре; жаркое рулет из печени; жаркое рулет из рубца; жаркое с почками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория А:** сердце, фаршированное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с грибами; рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное овощами. сердце, фаршированное рисом. **Категория В:** сердце, фаршированное печенью. **Категория Д:** рулет из желудка; желудок свиной, фаршированный ливером; рулет из рубца со специями; рулет из рубца с чесноком; рулет из рубца острый; рулет из рубца с морковью; трубочки из печени с яблоками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория В:** набор бараний для калле-баш-аяк; набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов; ассорти «По-винницки». **Категория Г:** набор мясной для холодца; набор мясной для студня с мясом птицы; набор мясной для студня «По-таджикски»; набор мясной для супа из субпродуктов; набор бараний «Кала-поча»; набор для шурпы из говяжьих субпродуктов; набор для шурпы из свиных субпродуктов; набор для

шурпы из бараньих субпродуктов**; «**Кыздырма» из субпродуктов; «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов; шашлык из бараньих субпродуктов; шашлык из свиных субпродуктов; набор для запеканки из субпродуктов; набор для зельца. **Категория Д:** набор мясной для студня; набор мясной для студня «Домашний»; набор мясной для холодца «Домашний»; набор мясной для студня «По-украински»; набор мясной для студня «По-казахски»; набор мясной для студня «По-белорусски»; набор мясной для студня «По-молдавски»; набор мясной для студня «По-литовски»; набор мясной для студня с языком; набор мясной для холодца свиной; набор мясной для холодца говяжий; набор мясной для холодца «По-белорусски»; набор мясной для холодца «По-молдавски»; набор мясной для холодца «По-эстонски»; набор мясной для холодца «По-латвийски»; набор мясной для рассольника говяжий; набор мясной для рассольника свиной; набор мясной для мужижи; набор мясной для хаша «По-грузински»; набор мясной для хаша «По-азейбарджански»; набор мясной для хаша «По-армянски»; набор мясной для «Джиз-быз»; набор говяжий «Калла-пача»; набор бараний для пити; набор бараний для куардака; набор бараний для куардака «По-таджикски»; набор говяжий для куардака; набор бараний для куардака «По-казахски»; набор для зельца «Домашний»; набор для бигуса; кучмачи свиные «По-домашнему»; набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка); ножки свиные для варки; рыло для варки; рыло для велльфлейш; уши свиные для варки; засыпка для айнтопфа (уши свиные). **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных; фарш из субпродуктов говяжьих; фарш из субпродуктов свиных; фарш «Домашний»; фарш для бифштекса; «Манти»; фарш из субпродуктов (сердца и легкого); **Категория Д:** фарш из печени для суповой засыпки; фарш для фрикаделек из печени (с квашеной капустой); фарш для начинок. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – формованные Категория Б:** люля-кебаб; палочки из субпродуктов; крокеты из субпродуктов; тефтели из субпродуктов; купаты; полуфабрикат мясной «Особый»; субпродукты говяжьи рубленые со специями; субпродукты свиные рубленые со специями; «Ёжики» из сердца. **Категория В:** кюфта; кюфта «По-московски»; фрикадельки из субпродуктов; фарш для долмы; купаты из свиных и говяжьих субпродуктов; котлеты из сердца; биточки из сердца; котлеты из сердца «По-домашнему»; биточки из сердца «По-домашнему»; «Кололак» из говяжьих субпродуктов; «Кололак» из свиных субпродуктов; голубцы из сердца «По-венгерски». **Категория Г:** «Асип» (колбаски из субпродуктов); колбаски из субпродуктов; колбаса из говяжьих субпродуктов; колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов; начинка субпродуктовая для вторых блюд; «Печеночная» колбаса; оладьи из печени (говяжьей, бараньей, свиной); котлеты из печени (говяжьей, бараньей, свиной); биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной); отбивная из свиной печени; оладьи из свиной печени; котлеты из свиной печени; котлеты из свиной печени «По-домашнему»; колбаски из субпродуктов для пикника; «Сариси»; «Ливер в сальнике»; шашлык из печени и почек «Королевский».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности дефростированных полуфабрикатов, изготовленных из замороженного сырья, при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС: кусковых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением консерванта Униконс XXL – 14 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением консерванта Униконс XXL – 14 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-807-37676459-2018** **ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция) с мясными и мясосодержащими фаршами из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Графские»; пельмени «Таймырские»; хинкали «Таймырские»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Гурман»;

пельмени «Царские»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Советские»; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Липецкие»; равиоли «Особые»; равиоли «Московские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Особые»; чебуреки «Таймырские»; **Категории В:** пельмени «Советские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Великан»; пельмени «Мясные»; пельмени «Премиум»; пельмени «Королевские»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мясницкие»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Восточные»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени «Мясо-картофельные»; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые» сочные; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; самса «Слободская»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; беляши «Дачные»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; чебуреки «Дачные»; самса «Бородинская»; самса «Столичная»; беляши «Ленивые»; **Категории Д:** пельмени «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени «Деликатесные»; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени «Пища богов»; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени «Северские»; пельмени «Застольные»; пельмени «Новые»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты «Каспийские»; манты «Пикантные»; хинкали «Любительские»; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса с мясом и картофелем; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; чебуреки «Деревенские». **Категории Д:** пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени «Монастырские»; пельмени мясные с картофелем; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; пельмени «Фасолевые».

Термины и определения Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 °С: весовой – **не более 3 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 4 месяцев;** герметично упакованной – **не более 6 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 8 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 8 месяцев;** герметично упакованной – **не более 10 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 12 месяцев.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-235-37676459-2018** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ9212-235-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных. (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция) изготовленные из мясных обработанных субпродуктов в виде кусков или фарша [из фарша] или их сочетания, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, в панировке/или без нее, в обсыпке/или без нее, маринаде/или без него и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке. Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, производства продуктов питания и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид панированные Категория А: отбивные из телячьего сердца; отбивные из говяжьего сердца; отбивные из говяжьего сердца в кляре; шницели из говяжьего сердца; шницели из говяжьего сердца «По-милански». **Категория Б:** отбивные из свиного сердца; отбивные из свиного сердца в кляре; бефстроганов из говяжьего сердца; бефстроганов из свиного сердца; шницели из свиного сердца; шницели из свиного сердца «По-милански». **Категория Д:** печень для жарки; печень для жарки в мучной панировке; мозги для жарки; почки для жарки; почки для жарки в сухарях «Броше»; шницель из вымени; ромштекс из печени; ромштекс из печени в цветной панировке; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые,**

бескостные Подвид непанированные Категория А: гуляш из говяжьего сердца; бефстроганов из говяжьего сердца; **Категория Б:** жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов; гуляш сборный говяжий; гуляш сборный свиной; гуляш из свиного сердца; шашлык из свиного сердца; бефстроганов из свиного сердца; **Категория Д:** гуляш из вымени; полуфабрикат костный мозг; печень «По-гомельски»; печень говяжья «По-бразильски». ассорти из субпродуктов для барбекю; шашлык из субпродуктов «По-абазински»; печень для тушения; печень для запекания; шашлык из печени; шашлык из печени в беконе; печень «По-строгановски»; поджарка из печени; шашлык из щековины; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория Б:** рулет из сердца с грибами; сердце фаршированное овощами. **Категория В:** сердце фаршированное печенью. **Категория Д:** рулет из желудка; желудок свиной, фаршированный ливером; рулет из рубца со специями; рулет из рубца с чесноком; рулет из рубца острый; рулет из рубца с морковью; трубочки из печени с яблоками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория В:** набор мясной для жаркого из свинины; набор бараний для калле-баш-аяк; набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов; ассорти «По-винницки». **Категория Г:** набор мясной для холодца; набор мясной для студня с мясом птицы; набор мясной для студня «По-таджикски»; набор мясной для супа из субпродуктов; набор бараний «Кала-поча»; набор для шурпы из говяжьих субпродуктов; набор для шурпы из свиных субпродуктов; набор для шурпы из бараньих субпродуктов**; «**Кыздырма» из субпродуктов; «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов; шашлык из бараньих субпродуктов; шашлык из свиных субпродуктов; набор для запеканки из субпродуктов; набор для зельца. **Категория Д:** набор мясной для студня; набор мясной для студня «Домашний»; набор мясной для холодца «Домашний»; набор мясной для студня «По-украински»; набор мясной для студня «По-казахски»; набор мясной для студня «По-белорусски»; набор мясной для студня «По-молдавски»; набор мясной для студня «По-литовски»; набор мясной для студня с языком; набор мясной для холодца свиной; набор мясной для холодца говяжий; набор мясной для холодца «По-белорусски»; набор мясной для холодца «По-молдавски»; набор мясной для холодца «По-эстонски»; набор мясной для холодца «По-латвийски»; набор мясной для рассольника говяжий; набор мясной для рассольника свиной; набор мясной для мужижи; набор мясной для хаша «По-грузински»; набор мясной для хаша «По-азейбарджански»; набор мясной для хаша «По-армянски»; набор мясной для «Джиз-быз»; набор говяжий «Калла-пача»; набор бараний для пити; набор бараний для куардака; набор бараний для куардака «По-таджикски»; набор говяжий для куардака; набор бараний для куардака «По-казахски»; набор для зельца «Домашний»; набор для бигуса; кучмачи свиные «По-домашнему»; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных; фарш из субпродуктов говяжьих; фарш из субпродуктов свиных; фарш «Домашний»; фарш для бифштекса; «Манти»; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – формованные Категория Б:** люля-кебаб; бифштекс «Молодежный»; палочки из субпродуктов; крокеты из субпродуктов; тефтели из субпродуктов; купаты; полуфабрикат мясной «Особый»; субпродукты рубленые со специями; «Ёжики» из сердца. **Категория В:** кюфта; кюфта «По-московски»; фрикадельки из субпродуктов; фарш для долмы; купаты из свиных и говяжьих субпродуктов; котлеты из сердца; биточки из сердца; котлеты из сердца «По-домашнему»; биточки из сердца «По-домашнему»; «Кололак» из говяжьих субпродуктов; «Кололак» из свиных субпродуктов; голубцы из сердца «По-венгерски». **Категория Г:** «Асип» (колбаски из субпродуктов); колбаски из субпродуктов; колбаса из говяжьих субпродуктов; колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов; начинка субпродуктовая для вторых блюд; «Печеночная» колбаса; оладьи из печени; котлеты из печени; биточки из печени; отбивная из свиной печени; оладьи из свиной печени; котлеты из свиной печени «По-домашнему»; колбаски из субпродуктов для пикника; «Сариси»; «Ливер в сальнике»; шашлык из печени и почек «Королевский». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – в тесте Подвид формованные Категория В:** пельмени «Закусочные»; пельмени «Особые». Допускается вырабатывать полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 24.04.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория Д: жилки свиные (от обвалки свиных полутуш); сухожилия диафрагмы; сухожилия сгибателей; набор для желе.

Изменение № 2. Дата введения в действие 13.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: «Тутырма по-татарски» с рисом; «Тутырма по-татарски» с гречкой; «Тутырма» с пшеном.

Изменение № 3. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А: рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **Категория Б:** жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из сердца. **Категория Д:** гуляш из говяжьей печени печень для приготовления на вертеле; рагу из почек; почки, нарезанные соломкой; засыпка для супа (зобная железа); зобная железа для начинки из слоеных пирожков; зобная железа для запекания; зобная железа для рагу фин; рубец для «Итальянского супа из потрохов»; рубец, нарезанный соломкой, для салата из субпродуктов; субпродукты на шампуре; жаркое рулет из печени; жаркое рулет из рубца; жаркое с почками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория Д:** набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка); ножки свиные для варки; рыло для варки; рыло для веллфлейш; уши свиные для варки; засыпка для

айнтопфа (уши свиные). **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория А:** сердце, фаршированное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное рисом. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов (сердца и легкого); **Категория Д:** фарш из печени для суповой засыпки; фарш для фрикаделек из печени (с квашеной капустой); фарш для начинок. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д:** Колбаски «Домашние»; Колбаски «Деревенские»; Колбаски «Сельские»; Колбаски «Печёночные с рисом»; Купаты «Печёночные». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – в тесте Подвид формованные Категория В:** Пельмени из субпродуктов «Гурман».

Изменение № 4. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – формованные. Категория Д: фарш ливерный.

Изменение № 5. Дата введения в действие 10.03.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные, формованные Категория Б: фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в брикетах; фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в блоках. **Категория Г:** фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в брикетах; фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в блоках.

Изменение № 6. Дата введения в действие 24.06.2019 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвидпанированные Категория Д: Отбивная из свиной печени; Печень свиная для жарки в мучной панировке. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид – мелкокусковые, непанированные Категория Д:** Печень свиная для жарки. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвидвесовые, фасованные Категория Д:** Оладьи из свиной печени.

Изменение № 7. Дата введения в действие 04.09.2019 год. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвидформованные Категория Д: Котлеты из печени.

Изменение № 8. Дата введения в действие 14.01.2020 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, бескостные, в маринаде Категория Б: Сердце свиное в маринаде; Сердце свиное в сливочном маринаде; Жаркое из сердца свиного «По-домашнему». **Категория Д:** Печень свиная в маринаде; Печень свиная в сливочном маринаде.

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

Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых полуфабрикатов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС: кусковых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: кусковых и рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией) – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы: не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев; не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев; не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** фарша в зависимости от термического состояния, вида упаковки и температуры хранения: при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности – не более 90 суток; с применением модифицированной атмосферы: не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев; не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев; не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-485-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ (взамен ТУ 9214-485-37676459-2016)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из мяса диких животных (оленя, медведя, кабана, косули, лося), вырабатываемые в охлажденном и замороженном виде (далее продукция). Продукция готова к употреблению в пищу после доведения до полной кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные. Категория А: корейка оленья без кости; окорок олений без кости; корейка косули без кости; окорок косули без кости; корейка лося без кости; окорок лося без кости; филе из оленины; филе лося; филе косули; мясо для бифштекса из оленины; мясо для бифштекса из лося; мясо для бифштекса из косули; мясо для филе из оленины; мясо для филе из лося; мясо для филе из косули; мясо для лангета из оленины; мясо для лангета из лося; мясо для лангета из косули; мясо для антрекота из оленины; мясо для антрекота из лося; мясо для антрекота из косули; мясо для оленины духовой; оленина для тушения; мясо лося для тушения; мясо косули для тушения; оленина для варки; мясо лося для варки; мясо косули для варки; оленина для жарки; мясо лося для жарки; мясо косули для жарки; оленина духовая; оленина гриль; мясо лося гриль; мясо косули гриль; оленина для тушения Экстра; мясо лося для тушения Экстра; мясо косули для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; мясо лося для варки Экстра; мясо косули для варки Экстра; оленина для жарки Экстра; мясо лося для жарки Экстра; мясо косули для жарки Экстра; **Категория Б:** корейка оленья на кости; окорок олений на кости; лопатка оленья без кости; корейка косули на кости; окорок косули на кости; лопатка косули без кости; корейка лося на кости; лопатка лося без кости; корейка медвежья без кости; окорок медвежий без кости; лопатка медвежья без кости. **Категория В:** оленина (котлетное мясо); набор для шурпы из оленины; котлетное мясо косули; набор для шурпы из мяса косули; котлетное мясо лося; набор для шурпы из мяса лося; котлетное мясо медведя; набор для шурпы из мяса медведя; котлетное мясо кабана; корейка кабанья без кости; окорок кабаний без кости; лопатка кабанья без кости; шея кабанья без кости; корейка кабанья на кости; окорок кабаний на кости; набор для шурпы из кабана. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные. Категория А:** бефстроганов из оленины; бефстроганов из мяса лося; бефстроганов из мяса косули; рагу из оленины; рагу из мяса лося; рагу из мяса косули; поджарка из оленины; поджарка из мяса лося; поджарка из мяса косули; азу из оленины; азу из мяса лося; азу из мяса косули; гуляш из оленины; гуляш из мяса лося; гуляш из мяса косули; плов из оленины; плов из мяса лося; плов из мяса косули; оленина для шашлыка; мясо лося для шашлыка; мясо косули для шашлыка; бефстроганов из оленины Экстра; бефстроганов из мяса лося Экстра; бефстроганов из мяса косули Экстра; рагу из оленины Экстра; рагу из мяса лося Экстра; рагу из мяса косули Экстра; поджарка из оленины Экстра; поджарка из мяса лося Экстра; поджарка из мяса косули Экстра; оленина для шашлыка Экстра; мясо лося для шашлыка Экстра; мясо косули для шашлыка Экстра; азу из оленины Экстра; азу из мяса лося Экстра; азу из мяса косули Экстра; гуляш из оленины Экстра; гуляш из мяса лося Экстра; гуляш из мяса косули Экстра; плов из оленины Экстра; плов из мяса лося Экстра; плов из мяса косули Экстра; **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; шашлык из мяса лося маринованный в уксусе; шашлык из мяса лося маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из мяса лося маринованный в томатах со специями; шашлык из мяса лося в соевом соусе; шашлык из мяса лося в вине и специях; шашлык из мяса лося в майонезе; шашлык из мяса косули маринованный в уксусе; шашлык из мяса косули маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из мяса косули маринованный в томатах со специями; шашлык из мяса косули в соевом соусе; шашлык из мяса косули в вине и специях; шашлык из мяса косули в майонезе; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – порционные, формованные. Категория А:** ромштекс из оленины в цветной панировке; ромштекс из мяса лося в цветной панировке; ромштекс из мяса косули в цветной панировке; котлета отбивная из оленины; котлета отбивная из мяса лося; котлета отбивная из мяса косули; котлета натуральная из оленины; котлета натуральная из мяса лося; котлета натуральная из мяса косули; шницель натуральный из оленины; шницель натуральный из мяса лося; шницель натуральный из мяса косули; ростбиф из оленины; ростбиф из мяса лося; ростбиф из мяса косули; ростбиф из оленины Экстра; ростбиф из мяса лося Экстра; ростбиф из мяса косули Экстра; бифштекс из оленины; бифштекс из мяса лося; бифштекс из мяса косули; лангет из оленины; лангет из мяса лося; лангет из мяса косули; антрекот из оленины; антрекот из мяса лося; антрекот из мяса косули. **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из мяса лося; бифштекс рубленый из мяса косули; фрикадельки из оленины; фрикадельки из мяса лося; фрикадельки из мяса косули; **Категории В:** колбаски для жарки из оленины; купаты для жарки из оленины; котлеты для жарки из оленины; колбаски для жарки из мяса косули; купаты для жарки из мяса косули; котлеты для жарки из мяса косули; колбаски для жарки из мяса лося; купаты для жарки из мяса лося; котлеты для жарки из мяса лося; колбаски для жарки из мяса медведя; купаты для жарки из мяса медведя; котлеты для жарки из мяса медведя; колбаски для жарки из

мяса кабана; купаты для жарки из мяса кабана; котлеты для жарки из мяса кабана; колбаски для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; купаты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; котлеты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной. котлеты из оленины «северные»; котлеты из мяса лося «сибирские»; котлеты из мяса косули «якутские»; тефтели из оленины «северные»; тефтели из мяса лося «сибирские»; тефтели из мяса косули «якутские»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; бифштекс рубленый из мяса лося «егерский»; бифштекс рубленый из мяса косули «охотничий»; ромштекс из оленины; ромштекс из мяса лося; ромштекс из мяса косули; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из мяса лося с курицей; фрикадельки из мяса косули с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; фрикадельки из мяса лося с индейкой; фрикадельки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины; котлеты из мяса лося; котлеты из мяса косули; биточки из оленины; биточки из мяса лося; биточки из мяса косули; шницели из оленины; шницели из мяса лося; шницели из мяса косули; котлеты из оленины с курицей; котлеты из мяса лося с курицей; котлеты из мяса косули с курицей; биточки из оленины с курицей; биточки из мяса лося с курицей; биточки из мяса косули с курицей; котлеты из оленины с индейкой; котлеты из мяса лося с индейкой; котлеты из мяса косули с индейкой; биточки из оленины с индейкой; биточки из мяса лося с индейкой; биточки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины «особые»; котлеты из мяса лося «особые»; котлеты из мяса косули «особые»; биточки из оленины «особые»; биточки из мяса лося «особые»; биточки из мяса косули «особые»; ежики из оленины; ежики из мяса лося; ежики из мяса косули; ежики из оленины с курицей; ежики из мяса лося с курицей; ежики из мяса косули с курицей; ежики из оленины с индейкой; ежики из мяса лося с индейкой; ежики из мяса косули с индейкой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 13.06.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А: котлеты Тазовские из оленины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – неформованные. Категория А:** фарш Тазовский из оленины.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.09.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: тушка бобра; полутушка бобра; передняя четвертина бобра; задняя четвертина бобра; лопатка бобра; окорок бобра; нога задняя бобра; нога передняя бобра; хвост бобра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория Б:** лопатка бобра без кости; окорок бобра без кости; нога задняя бобра без кости; нога передняя бобра без кости.

Изменение № 3. Дата введения в действие 20.11.2019 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: мясо верблюда для тушения; мясо яка для тушения; мясо верблюда для варки; мясо яка для варки; мясо верблюда гриль мясо яка для гриля; стейк из кабана; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; тушка зайца; полутушка зайца; передняя четвертина зайца; задняя четвертина зайца; лопатка зайца; окорок зайца; нога зайца задняя; нога зайца передняя; спинка зайца; тушка суслика; полутушка суслика; передняя четвертина суслика; задняя четвертина суслика; тушка нутрии; полутушка нутрии; передняя четвертина нутрии; задняя четвертина нутрии; **Категория Б:** корейка верблюда на кости; окорок верблюда на кости; корейка яка на кости; окорок яка на кости; корейка лосиная на кости; корейка кабанья на кости; корейка оленья на кости; корейка косули на кости; корейка медвежья на кости; **Категория В:** грудинка верблюжья на кости; грудинка яка на кости; грудинка лосиная на кости; грудинка кабанья на кости; грудинка оленья на кости; грудинка косули на кости; грудинка медвежья на кости; **Категория Г:** суповой набор из мяса верблюда; суповой набор из мяса яка; суповой набор из мяса лося; суповой набор из мяса кабана; суповой набор из оленины; суповой набор из мяса косули; суповой набор из мяса медведя; ребра верблюжьи; ребра яка; ребра лося; ребра кабана; ребра оленя; ребра косули; ребра медведя; косточки с хрящом верблюжьи; косточки с хрящом яка; косточки с хрящом лосиные; косточки с хрящом кабаньи; косточки с хрящом оленьи; косточки с хрящом косули; косточки с хрящом медвежьи; мозговые косточки верблюжьи; мозговые косточки яка; мозговые косточки лосиные; мозговые косточки кабаньи; мозговые косточки оленьи; мозговые косточки косули; мозговые косточки медвежьи; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** вырезка лосиная вырезка кабанья вырезка оленья вырезка косули вырезка медведя; вырезка верблюда; вырезка яка; вырезка зайца; корейка верблюда без кости; корейка яка без кости; корейка лосиная без кости; корейка кабанья без кости; корейка оленья без кости; корейка косули без кости; корейка медвежья без кости; спинка зайца; окорок верблюда без кости; окорок яка без кости; окорок лосиный без кости; окорок кабаний без кости; окорок олений без кости; окорок косули без кости; окорок медвежий без кости; окорок бобра без кости; внутренняя часть бедра лосиная; внутренняя часть бедра кабанья; внутренняя часть бедра оленья; внутренняя часть бедра косули; внутренняя часть бедра медвежья; внутренняя часть бедра верблюжья; внутренняя часть бедра яка; кострец лосиный; кострец кабаний; кострец олений; кострец косули; кострец медвежий; кострец верблюжий; кострец яка; мясо для бифштекса из верблюда; мясо для бифштекса из яка; мясо для филе из верблюда; мясо для филе из яка; мясо для лангета из верблюда; мясо для лангета из яка; мясо для антрекота из верблюда; мясо для антрекота из яка; мясо верблюда для жарки; мясо яка для жарки; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; лопатка верблюда без кости; лопатка яка без кости; лопатка лосиная без кости; лопатка кабанья без кости; лопатка оленья без кости; лопатка косули без кости; лопатка медвежья без кости; шея верблюжья без кости; шея яка без кости; шея лосиная без кости; шея кабанья без кости; шея оленья без кости; шея косули без кости; шея медвежья без кости; гуляш верблюжий без кости; гуляш яка без кости; гуляш лосиный без кости; гуляш кабаний без кости; гуляш олений без кости; гуляш косули без кости; гуляш медвежий без кости; пашина верблюжья; пашина яка; пашина лосиная; пашина кабанья; пашина оленья; пашина косули; пашина медвежья; голяшка верблюжья без кости; голяшка яка без кости; голяшка лосиная

без кости; голяшка кабанья без кости; голяшка оленья без кости; голяшка косули без кости; голяшка медвежья без кости; **Категория В:** котлетное мясо верблюда; котлетное мясо яка; котлетное мясо лосиное; котлетное мясо кабанье; котлетное мясо оленье; котлетное мясо косули; котлетное мясо медвежье; котлетное мясо бобриное; грудинка верблюжья без кости; грудинка яка без кости; грудинка лосиная без кости; грудинка кабанья без кости; грудинка оленья без кости; грудинка косули без кости; грудинка медвежья без кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра**;** котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; **Категория Б:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра**;** котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; люля-кебаб из медведя; люля-кебаб из кабана; люля-кебаб из оленины; люля-кебаб из лося; люля-кебаб из косули; люля-кебаб из зайца; люля-кебаб из бобра; люля-кебаб из верблюда; люля-кебаб из яка; **Категория В:** котлеты рубленые из медведя; котлеты рубленые из кабана; котлеты рубленые из оленины; котлеты рубленые из лося; котлеты рубленые из косули; котлеты рубленые из зайца; котлеты рубленые из бобра; котлеты рубленые из верблюда; котлеты рубленые из яка; колбаски для жарки из бобра; колбаски для жарки из верблюда; колбаски для жарки из яка; котлеты «По-домашнему» из медведя; котлеты «По-домашнему» из кабана; котлеты «По-домашнему» из оленины; котлеты «По-домашнему» из лося; котлеты «По-домашнему» из косули; котлеты «По-домашнему» из зайца; котлеты «По-домашнему» из бобра; колбаски для жарки из мяса бобра; котлеты «По-домашнему» из верблюда; котлеты «По-домашнему» из яка.

Изменение № 4. Дата введения в действие 23.11.2019 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: мясо верблюда для тушения; мясо яка для тушения; мясо верблюда для варки; мясо яка для варки; мясо верблюда гриль мясо яка для гриля; стейк из кабана; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; тушка зайца; полутушка зайца; передняя четвертина зайца; задняя четвертина зайца; лопатка зайца; окорок зайца; нога зайца задняя; нога зайца передняя; спинка зайца; тушка суслика; полутушка суслика; передняя четвертина суслика; задняя четвертина суслика; тушка нутрии; полутушка нутрии; передняя четвертина нутрии; задняя четвертина нутрии; **Категория Б:** корейка верблюда на кости; окорок верблюда на кости; корейка яка на кости; окорок яка на кости; корейка лосиная на кости; корейка кабанья на кости; корейка оленья на кости; корейка косули на кости; корейка медвежья на кости; **Категория В:** грудинка верблюжья на кости; грудинка яка на кости; грудинка лосиная на кости; грудинка кабанья на кости; грудинка оленья на кости; грудинка косули на кости; грудинка медвежья на кости; **Категория Г:** суповой набор из мяса верблюда; суповой набор из мяса яка; суповой набор из мяса лося; суповой набор из мяса кабана; суповой набор из оленины; суповой набор из мяса косули; суповой набор из мяса медведя; ребра верблюжьи; ребра яка; ребра лося; ребра кабана; ребра оленя; ребра косули; ребра медведя; косточки с хрящом верблюжьи; косточки с хрящом яка; косточки с хрящом лосиные; косточки с хрящом кабаньи; косточки с хрящом оленьи; косточки с хрящом косули; косточки с хрящом медвежьи; мозговые косточки верблюжьи; мозговые косточки яка; мозговые косточки лосиные; мозговые косточки кабаньи; мозговые косточки оленьи; мозговые косточки косули; мозговые косточки медвежьи. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** вырезка лосиная вырезка кабанья вырезка оленья вырезка косули вырезка медведя; вырезка верблюда; вырезка яка; вырезка зайца; корейка верблюда без кости; корейка яка без кости; корейка лосиная без кости; корейка кабанья без кости; корейка оленья без кости; корейка косули без кости; корейка медвежья без кости; спинка зайца; окорок верблюда без кости; окорок яка без кости; окорок лосиный без кости; окорок кабаний без кости; окорок олений без кости; окорок косули без кости; окорок медвежий без кости; окорок бобра без кости; внутренняя часть бедра лосиная; внутренняя часть бедра кабанья; внутренняя часть бедра оленья; внутренняя часть бедра косули; внутренняя часть бедра медвежья; внутренняя часть бедра верблюжья; внутренняя часть бедра яка; кострец лосиный; кострец кабаний; кострец олений; кострец косули; кострец медвежий; кострец верблюжий; кострец яка; мясо для бифштекса из верблюда; мясо для бифштекса из яка; мясо для филе из верблюда; мясо для филе из яка; мясо для лангета из верблюда; мясо для лангета из яка; мясо для антрекота из верблюда; мясо для антрекота из яка; мясо верблюда для жарки; мясо яка для жарки; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; лопатка верблюда без кости; лопатка яка без кости; лопатка лосиная без кости; лопатка кабанья без кости; лопатка оленья без кости; лопатка косули без кости; лопатка медвежья без кости; шея верблюжья без кости; шея яка без кости; шея лосиная без кости; шея кабанья без кости; шея оленья без кости; шея косули без кости; шея медвежья без кости; гуляш верблюжий без кости; гуляш яка без кости; гуляш лосиный без кости; гуляш кабаний без кости; гуляш олений без кости; гуляш косули без кости; гуляш медвежий без кости; пашина верблюжья; пашина яка; пашина лосиная; пашина кабанья; пашина оленья; пашина косули; пашина медвежья; голяшка верблюжья без кости; голяшка яка без кости; голяшка лосиная без кости; голяшка кабанья без кости; голяшка оленья без кости; голяшка косули без кости; голяшка медвежья без кости. **Категория В:** котлетное мясо верблюда; котлетное мясо яка; котлетное мясо лосиное; котлетное мясо кабанье; котлетное мясо оленье; котлетное мясо косули; котлетное мясо медвежье; котлетное мясо бобриное; грудинка верблюжья без кости; грудинка яка без кости; грудинка лосиная без кости; грудинка кабанья без кости; грудинка оленья без кости; грудинка косули без кости; грудинка медвежья без кости. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра**;** котлеты для

бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка. **Категория Б:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра**;** котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; люля-кебаб из медведя; люля-кебаб из кабана; люля-кебаб из оленины; люля-кебаб из лося; люля-кебаб из косули; люля-кебаб из зайца; люля-кебаб из бобра; люля-кебаб из верблюда; люля-кебаб из яка. **Категория В:** котлеты рубленые из медведя; котлеты рубленые из кабана; котлеты рубленые из оленины; котлеты рубленые из лося; котлеты рубленые из косули; котлеты рубленые из зайца; котлеты рубленые из бобра; котлеты рубленые из верблюда; котлеты рубленые из яка; колбаски для жарки из бобра; колбаски для жарки из верблюда; колбаски для жарки из яка; котлеты «По-домашнему» из медведя; котлеты «По-домашнему» из кабана; котлеты «По-домашнему» из оленины; котлеты «По-домашнему» из лося; котлеты «По-домашнему» из косули; котлеты «По-домашнему» из зайца; котлеты «По-домашнему» из бобра; колбаски для жарки из мяса бобра; котлеты «По-домашнему» из верблюда; котлеты «По-домашнему» из яка.

Изменение № 5. Дата введения в действие 23.11.2020 год. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: кусковой полуфабрикат (мясо северного оленя распиленное); **Категория Г:** суповой набор из оленины; полуфабрикат для студня; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** вырезка северного оленя/вырезка «Оленина для жарки «Экстра»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** стейк «Рибай»; стейк «Стриплоин»; стейк «Мачете»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** котлета на кости; стейк «Оссо буко»; **Группа –мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид – мелкокусковые, бескостные Категория А:** тонкая поджарка; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты из фарша со свининой; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – неформованные. Категория А:** фарш из оленины; фарш из оленины и свинины.

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

Сроки годности охлажденной продукции при температуре от 2ºС до 6 ºС: полуфабрикатов крупнокусковых бескостных – не более 48 часов; полуфабрикатов мясокостных – не более 36 часов; полуфабрикатов рубленых – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: полуфабрикатов крупнокусковых бескостных – не более 96 часов; полуфабрикатов мясокостных – не более 72 часов; полуфабрикатов рубленых – не более 48 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 120 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции, упакованной с применением вакуума, при температуре не выше минус 18ºС – не более 180 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-218-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9214-218-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется мясные и мясосодержащие полуфабрикаты из мяса кролика кусковые, рубленые (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат) с добавлением шпика свиного, птицы, вкусоароматических веществ, овощей, фруктов, ягод, орехов или без них. Продукцию выпускают в охлажденном или замороженном виде, полуфабрикаты в тестовой оболочке выпускают только в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после доведения её до кулинарной готовности. Продукция 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 – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка кролика; полутушка задняя; полутушка передняя; передняя четвертина продольной полутушки; задняя четвертина продольной полутушки; средний отруб; спинка кролика (седло); филе из задней ножки; ножки кролика передние; лопаточно-плечевая часть; поясничная часть; тазобедренная часть; лопатка кролика; окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; каре кролика; филе кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек в маринаде/специях.** кролик-гриль; кролик маринованный; кролик в майонезе; кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»; кролик в горчичном соусе; кролик в соусе с хреном и сметаной; кролик в соусе с горчицей и хреном; кролик в соусе с васаби; полутушка задняя в маринаде; полутушка передняя в маринаде; передняя четвертина продольной полутушки в

маринаде; задняя четвертина продольной полутушки в маринаде; средний отруб в маринаде; спинка кролика (седло) в маринаде; филе кролика в маринаде; филе из задней ножки в маринаде; ножки кролика передние в маринаде; лопаточно-плечевая часть в маринаде; поясничная часть в маринаде; тазобедренная часть в маринаде; лопатка кролика в маринаде; окорочка (задние ножки) кролика в маринаде; грудка кролика в маринаде; бедро кролик в маринаде; каре кролика в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, порционные, панированные, не панированные.** котлета натуральная из мяса кролика; котлета натуральная панированная в специях; котлета натуральная панированная в сухарях; филе кролика со специями; филе кролика панированное в сухарях; филе кролика панированная в специях; кролик «По-столичному». **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные.** филе кролика шпигованное; 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 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; зразы из кролика с сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные в маринаде.** рулетики из мяса кролика в маринаде; рулетики из мяса кролика в соусе; рулетики из мяса кролика с горчицей; рулетики из мяса кролика со специями и травами; рулетики из мяса кролика острые. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, маринованные, не маринованные.** рагу из кролика; рагу из кролика в маринаде; рагу из кролика в соусе рагу из кролика со специями и приправами фрикасе из кролика; кролик для плова; кролик для тушения; набор для бульона из кролика; суповой набор для бульона из кролика; **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – натуральные, кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, маринованные, не маринованные.** шашлык из кролика; шашлык из кролика маринованный; шашлык из кролика маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде; поджарка; бефстроганов. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; котлеты из мяса кролика; котлеты из мяса кролика «По-домашнему»; котлеты из мяса кролика с грибами; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы; кнели из мяса кролика; биточки из мяса кролика; биточки из мяса кролика с добавлением мяса птицы; шницели из мяса кролика; шницели из мяса кролика с добавлением мяса птицы; тефтели из мяса кролика; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы; голубцы ленивые из мяса кроликов; голубцы ленивые из мяса кроликов с добавлением мяса птицы; люля-кебаб из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика с добавлением мяса птицы; бифштексы натуральные рубленые из мяса кролика. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие. Вид – рубленные. Подвид – формованные, фаршированные.** зразы из мяса кролика с сыром; зразы из мяса кролика с зеленью. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** колбаски; колбаски-гриль; колбаски «Сибирские»; колбаски «Городские»; колбаски из мяса кролика с добавлением мяса птицы; купаты; купаты «По-деревенски»; купаты «Сельские»; купаты из мяса кролика с добавлением мяса птицы. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** фарш из мяса кролика натуральный; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски». **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленные. Подвид – в тесте.** пельмени «Пастушьи»; пельмени «Домашний вкус»; пельмени «Великан»; пельмени «Аппетитные; пельмени «Пикантных»; пельмени «Деликатесных»; пельмени с мясом кролика; пельмени с мясом кролика и грибами; пельмени с мясом кролика и потрошками; пельмени с мясом кролика и курицей; манты с мясом кролика и индейкой. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие. Вид – рубленные. Подвид – в тесте.** пельмени с мясом кролика, капустой и грибами; пельмени с мясом кролика и капустой; пельмени с мясом кролика и сыром; пельмени с мясом кролика и гречкой; пельмени с мясом кролика и горохом; пельмени с мясом кролика и овощами; пельмени с мясом кролика, овощами и специями; пельмени с мясом кролика и картофелем.

Изменение № 6. Дата введения в действие 09.09.2021 год. Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, маринованные, не маринованные. Категория Г: костный остаток; **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория А:** купаты из мяса кролика; **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** фарш кролика.

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

Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от минус 1 до 6°С в охлажденном состоянии и в замороженном состоянии при температуре не ниже минус 18оС и не выше минус 8оС. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, негерметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: тушки, части тушек – не более 7 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 9 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 4 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 3 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 6 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 4 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 6 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 5 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 3 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 2 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: тушки, части тушек полуфабрикаты – не более 11 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 13 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 8 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 6

суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 9 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 6 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 8 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 6 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 4 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 1оС до плюс 6оС: тушки, части тушек – не более 20 суток; тушки, части тушек в маринаде/специях – не более 25 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 16 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 12 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 18 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 12 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 16 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 14 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 12 суток; полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции**, негерметично упакованной**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС для всей продукции **– не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, **герметично упакованной**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС для всей продукции **– не более 8 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, **упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС для всей продукции **– не более 12 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-726-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рубленные и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты «Халяль», панированные и не панированные, в маринаде или без изготовленные из мяса говядины, телятины, мраморной говядины, баранины, конины, оленины (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат) с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, сыра кислотной коагуляции, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины. Категория А: вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); тазобедренная часть (оковалок, огузок); тазобедренная часть (подбедерок); лопаточная часть; подлопаточная часть; толстый край; тонкий край; покромка; лопатка говяжья; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; филей окорока. **Категория Б:** грудная часть; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины; тазобедренная часть (кострец). **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; лопатка говяжья; шея говяжья; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** грудинная часть; окорок; окорок с голяшкой. **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Категория Г:** голяшка передняя; голяшка задняя; ребра. **Группа мясные полуфабрикаты**. **Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые из конины. Категория А:** вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; плечевая часть; пашина; филей окорока. **Категория Б:** грудная часть; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой). **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Группа мясные полуфабрикаты**. **Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из конины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; вырезка. **Категория Б:** грудинная часть; окорок. **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Категория Г:** голяшка передняя; голяшка задняя. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые из баранины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой). **Категория В:** грудинка; грудная часть; корейка. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** окорок. **Категория В:** грудинка; баранье седло; корейка; шейка. **Категория Г:** ребра. **Группа – мясные полуфабрикаты.**

Вид – кусковые. Подвид –мясокостные, мелкокусковые, в маринаде. Категория Г: ребрышки бараньи для гриля в специях; ребрышки бараньи маринованные; ребрышки бараньи острые для жарки; ребрышки бараньи пряные для жарки; ребрышки говяжьи для гриля в специях; ребрышки говяжьи маринованные; ребрышки говяжьи острые для жарки; ребрышки говяжьи пряные для жарки. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде. Категория А:** шашлык из говядины; шашлык из конины. **Категория Б:** шашлык из говядины в уксусе; шашлык из конины в уксусе; шашлык из говядины маринованной в томатах со специями; шашлык из конины маринованной в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины в соевом соусе; шашлык из говядины в майонезе; шашлык из баранины в майонезе; шашлык из говядины в кетчупе; шашлык из конины в кетчупе; шашлык из говядины «По-кавказски»; шашлык из говядины «Традиционный»; шашлык из конины «Традиционный». **Категория В:** шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице; шашлык из баранины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные, в маринаде. Категория Б:** рулет из шеи бараньей маринованный. **Категория В:** антрекот из баранины маринованный. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные, панированные и не панированные. Категория А:** ромштекс из говядины; ромштекс из говядины в цветной панировке; отбивная из говядины; отбивная из баранины; отбивная из конины; отбивная из оленины. **Категория Б:** стейк «Нью-Йорк» из мраморной говядины; стейк «Нью-Йорк» из говядины; стейк «Рибай» из мраморной говядины; стейк «Рибай» из говядины; стейк «Флэт Айрон» из мраморной говядины; стейк «Флэт Айрон» из говядины; стейк «Филе Миньон» из мраморной говядины; стейк «Филе Миньон» из говядины. **Категория В:** котлета отбивная из баранины; стейк «Ти-Бон» из мраморной говядины; стейк «Ти-Бон» из говядины; стейк «Портерхаус» из мраморной говядины; стейк «Портерхаус» из говядины; стейк «Томагавк» из мраморной говядины; стейк «Томагавк» из говядины; стейк «Ковбой» из мраморной говядины; стейк «Ковбой» из говядины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** фарш говяжий натуральный; фарш из баранины натуральный; фарш из конины натуральный; фарш из оленины натуральный. **Категория Б:** фарш для бифштексов. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** фарш для тефтелей с рисом. **Категория Г:** фарш «Городской»; фарш для котлет и биточков. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория Б:** бифштекс из говядины; бифштекс «Казанский»; бифштекс «Восточный» с сыром; люля-кебаб из баранины; люля-кебаб из говядины; котлеты «Полтавские»; биточки «Полтавские»; шницель «Полтавский». **Категория В:** шницель из говядины; шницель «Семейный»; шницель «По-домашнему»; котлеты из баранины; котлет из говядины со сладким перцем; котлеты «Семейные»; котлеты «Классика»; котлеты «Особые»; котлеты из баранины с луком; котлеты из баранины «Пикантные» с паприкой; котлеты из баранины с чесноком; котлеты из баранины с грибами; котлеты «По-домашнему»; биточки «Семейные». **Категория Г:** котлеты «Осенние». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория В:** котлеты «Вкус востока»; котлеты «Домашние»; котлеты в панировке из специй; котлеты с капустой; котлеты с тыквой; биточки «Вкус востока»; биточки «Домашние»; биточки в панировке из специй; шницель «Вкус востока»; шницель «Домашний»; шницель в панировке из специй; шницель с капустой; шницель с тыквой. **Категория Г:** котлеты «Нежные»; котлеты мясо-картофельные; биточки «Нежные»; шницель «Нежный»; шницель мясо-картофельный. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски «Берлинские»; колбаски из оленины; колбаски из телятины. **Категория В:** колбаски «Деревенские»; колбаски «Восточные» с сыром; колбаски «Провансальские»; купаты «Для гриля»; купаты из говядины сыром; купаты из баранины с сыром; купаты из конины с сыром; купаты из оленины с сыром; купаты из говядины с курицей; купаты из баранины с курицей; купаты из конины с курицей; купаты из оленины с курицей.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной, негерметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 6 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 3 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 2 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 3 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 4 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 2 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 24 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной, герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 7 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 8 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 6 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 5 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 3 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 1оС до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 20 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 14 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 16 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток. мелкокусковые полуфабрикаты

в маринаде – не более 14 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 12 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 10 суток; полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 180 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-688-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА СТРАУСА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса страуса, предназначенные для реализации, приготовления различных блюд и закусок. Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (страуса). Вид – натуральные, (кусковые). Подвид – мясокостные/бескостные, панированные/непанированные. Мясо страуса; Филе «Чудо страус»; Филе «Мистер страус»; Стейк «Обед аристократа»; Рулеты «Экзотика Кубани»; Котлета натуральная «Ковбой»; Набор для первых блюд; Мясо страуса для шашлыка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные. Подвид – фаршированные.** Филе «Мечта гурмана». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, бескостные; маринованные, не маринованные.** Шашлык «Экзотический»; Мясо страуса «Пикантное»; Стейк «Цезарь». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, непанированные.** Кнели «Мираж»; Котлеты: «Бермудский треугольник»; «Знойное сафари»; «Нежность»; «Здоровье»; «Пикантные». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** Фарш из мяса страуса натуральный; Фарш из мяса страуса с пряностями. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** Купаты из мяса страуса «Знойное сафари».

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

Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов при температуре хранения от 2 до 6°С: Полуфабрикаты натуральные: бескостные без панировки не более 48 часов; Полуфабрикаты натуральные Бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные – не более 24 часов. Полуфабрикаты рубленые в панировке и без неё не более 18 часов. Наборы для первых блюд – не более 12 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденных натуральных полуфабрикатов (кусковые) при температуре от минус 2С до плюс 6С: негерметично упакованных (в обсыпке или без) не более – 9 суток; герметично (в обсыпке или без) упакованных не более – 13 суток; герметично упакованных в маринаде – не более 15 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в обсыпке или без) – не более 18 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в маринаде) – не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** натуральных кусковых (бескостных и мясокостных) охлажденных полуфабрикатов в панировке, без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре: от 0ºС до плюс 6 ºС – не более 8 суток; от 0 ºС до плюс 4 ºС – не более 12 суток; от 0 ºС до плюс 2 ºС – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** суповых наборов из мяса страуса (бескостных и мясокостных) негерметично упакованных при температуре: от плюс 2оС до плюс 6оС – не более 2 суток; от 0оС до плюс 6оС – не более 4 суток; от 0оС до плюс 4оС – не более 6 суток; от 0оС до плюс 2оС – не более 8 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленных полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 6С: фарш из мяса страуса без добавления консервантов негерметично упакованный – не более 6 суток; фарш из мяса страуса с добавлением консервантов, негерметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса страуса без добавления консервантов, герметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса страуса с добавлением консервантов, герметично упакованный – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленных полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 2С: фарш из мяса страуса, герметично упакованный – не более 12 суток; фарш из мяса страуса, упакованный под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленных полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 4С: негерметично упакованных без применения консерванта – не более 8 суток; негерметично упакованных с применением консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных без применения консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных с применением консерванта – не более 12 суток; упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** рубленных полуфабрикатов в оболочке охлажденных, при температуре от 0 до плюс 4С: в натуральной оболочке без применения консерванта – не более 7 суток; в натуральной оболочке с применением консерванта – не более 9 суток; в искусственной оболочке без применения консерванта – не более 12 суток; в искусственной оболочке с применением

консерванта не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов в замороженном состоянии: при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев, при температуре не выше минус 12°С не более 2 месяцев, при температуре не выше минус 8°С не более 30 дней. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-236-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9214-236-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы рубленые в тестовой оболочке замороженные (далее по тексту полуфабрикаты из мяса птицы в тесте, продукция), изготовленные из теста и начинки в виде фарша из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания, или в виде рубленых кусочков мяса и/или субпродуктов птицы, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов в составе начинки, требующие перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукцию выпускают ручным и машинным способом.

АССОРТИМЕНТ: пельмени с курицей; пельмени с курицей «Пастушьи»; пельмени с курицей «Домашние»; пельмени с курицей «Аппетитные»; пельмени с курицей «Пикантные»; пельмени с курицей «Великан»; пельмени: с курицей «Мизерные» пельмени с курицей и грибами; 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 куриными потрошками; 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; пельмени с курицей (чучвара); пельмени; пельмени «Натуральные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Павловские»; пельмени «Сытные»; пельмени «Славянские»; пельмени «Классические»; пельмени «Любительские»; пельмени «Куриные»; пельмени «Походные»; пельмени «Боярские»; пельмени «Купеческие»; пельмени «Сельские»; пельмени «Традиционные»; пельмени с печенью куриной и салом; пельмени с курицей и капустой; 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; равиоли «Вкусные»; равиоли «Традиционные»; равиоли «Престольные»; равиоли «Московские»; хинкали с курицей; хинкали с индейкой; хинкали; хинкали «Натуральные»; хинкали «Семейные»; хинкали: «Грузинские»; манты; манты «Натуральные»; манты с курицей; манты с курицей Восточные; манты с индейкой; манты «Любительские»; манты «Куриные»; манты-косичка с куриным фаршем; манты куриные из дрожжевого теста; позы «Русские»; позы «Сибирские»; «Позы по-бурятски» с фаршем из мяса индейки; палочки куриные в тесте «Особенные»; палочки куриные в тесте «Южные»; палочки куриные в тесте «Петушок»; струдели «По-сельски»; струдели «Домашние»; струдели «Ароматные»; берек с куриным фаршем; берек с фаршем из индейки; Хушан с фаршем из мяса птицы; бораки с куриным фаршем; бораки с фаршем из мяса индейки; ушки с фаршем из мяса птицы; ушки с фаршем из потрохов; ушки Хамана с куриным фаршем и орехами; ушки Хамана с фаршем из мяса индейки и орехами; Гошкийда с фаршем из мяса птицы; расстегаи с фаршем из мяса птицы «Вкусные»; расстегаи с фаршем из мяса птицы «Дачные»; перемячи с куриным фаршем; перемячи с фаршем из индейки; Нэмы с куриным фаршем; Нэмы с фаршем из индейки; Ишлеки с куриным фаршем; Ишлеки с фаршем из индейки; куриный фарш в тесте «Шахматная доска»; Сиу Маи с куриным фаршем; барак-чучвара с фаршем из мяса птицы; Дим Сумм с фаршем из мяса птицы; чебуреки; чебуреки «Натуральные»; чебуреки «Деревенские»; чебуреки с курицей; чебуреки с индейкой; чебуреки с фаршем из мяса птицы и сладким перцем; чебуреки «Под градусом» с фаршем из мяса птицы; чебуреки «Чир-Чир»; «Крымские» чебуреки из слоеного теста; чебуреки из заварного теста с куриным фаршем; ханум с куриным фаршем, морковью и луком; куббе с фаршем из индейки; куббе с фаршем из индейки с кедровыми орехами; куббе с фаршем из индейки с зеленью; куббе с фаршем из индейки с миндалем; куббе с фаршем из индейки с изюмом; аранчини с куриным фаршем; самса с курицей; самса с курицей и картофелем; самса с фаршем из индейки и тыквой; самса с куриным фаршем и тыквой; вараки самса с фаршем из мяса птицы; самбуса-варахин с фаршем из мяса птицы; беляши с мясом птицы; беляши «Студенческие»; беляши «Аппетитные»; беляши «Бабушкины»; вак-бэлиш с куриным фаршем; гуштли нон с фаршем из мяса птицы; рулетики или трубочки с куриным фаршем; рулетики или трубочки с куриным фаршем и рисом; рулетики или трубочки с куриным фаршем, брокколи и сыром; эчпочмак с куриным фаршем и картошкой; баоцзы с фаршем из мяса птицы; Пян-се с фаршем из мяса птицы и зеленой редькой; Пян-се с фаршем из мяса птицы и квашеной капустой; рогалики в слоеном тесте с куриным фаршем «Обеденные»; рогалики в слоеном тесте «Закусочные»; рогалики в слоеном тесте «Бабушкины»; Джиз-быз в слоеном тесте; слоеные косички с куриным фаршем; спиральки из слоеного теста с куриным фаршем; Хычины с куриным фаршем; Хычины с фаршем из мяса индейки; Хычины с куриным фаршем, сыром, чесноком и зеленью; Хычины с фаршем из мяса индейки, сыром, чесноком и зеленью; пышки слоеные с куриным фаршем; пышки слоеные, рисом и грибами; пышки слоеные, рисом и сладким перцем; китайские лепешки с фаршем из мяса птицы; вертута с фаршем из мяса птицы; «Улитки» с куриным фаршем; «Улитки» с фаршем из мяса индейки; слоеные клубочки с фаршем из

мяса индейки; слоеные клубочки с куриным фаршем; слоеные клубочки с фаршем из мяса индейки под сыром; слоеные клубочки с куриным фаршем под сыром; конвертики слоеные с фаршем из мяса индейки; конвертики слоеные с куриным фаршем.

Изменение № 1. Дата введения в действие 03.07.2017 год. Пельмени «Деликатесные»; манты; чебуреки «Кубанские».

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.07.2017 год. Пельмени «Летние»; пельмени «Аппетитные».

Изменение № 3. Дата введения в действие 31.10.2017 год. Пельмени «Гурман» с мясом птицы»; пельмени «Куриные штучки»; «Чебуреки с мясом птицы».

Изменение № 4. Дата введения в действие 12.12.2017 год. Пельмени из мяса птицы (кур/индейки); пельмени «С курицей и сыром»; пельмени «С индейкой»; пельмени «С курицей»; пельмени «С уткой»; пельмени «Удачные». пельмени «Мусульманские праздничные с курицей».

Изменение № 5. Дата введения в действие 27.12.2017 год. Пельмени «Рябушка»; пельмени «Смачные».

Изменение №6. Дата введения в действие 17.04.2018 год. Пельмени с мясом курицы (2 вариант); пельмени с мясом курицы «Пикантные» (2 вариант); пельмени с мясом курицы «Деликатесные» (2 вариант); пельмени с мясом индейки (2 вариант); пельмени с мясом утки (2 вариант); пельмени с мясом гуся (2 вариант); пельмени с мясом птицы и зеленью (2 вариант); пельмени «Натуральные» (2 вариант); пельмени: с мясом курицы и капустой (2 вариант); равиоли с мясом курицы (2 вариант); равиоли с мясом индейки (2 вариант); равиоли с мясом птицы и зеленью (2 вариант); манты с мясом курицы (2 вариант); манты «Натуральные» (2 вариант); хинкали с мясом курицы (2 вариант); хинкали с мясом индейки (2 вариант); хинкали «Натуральные» (2 вариант); чебуреки «Натуральные» (2 вариант); «Мини чебуреки».

Изменение №7. Дата введения в действие 03.05.2018 год. Пельмени «Гребешок».

Изменение № 8. **Дата введения в действие 07.05.2018 год**. «Бёреги».

Изменение №9. Дата введения в действие 07.08.2018 год. Пельмени «Благодать» вариант I; пельмени «Благодать» вариант II; пельмени «Благодать» с курицей; пельмени «Благодать «Домашние»; пельмени «Благодать «Аппетитные»; пельмени «Благодать «Пикантные»; пельмени «Благодать «Деликатесные»; пельмени «Благодать «Натуральные»; пельмени «Благодать» с мясом птицы; пельмени «Благодать» с курицей и грибами; пельмени «Благодать» с курицей и капустой; пельмени «Благодать» с курицей, капустой и грибами; пельмени «Благодать» с курицей и сыром; пельмени «Благодать» с курицей и гречкой; пельмени «Благодать» с курицей и потрошками; пельмени «Благодать» с мясом птицы и зеленью; пельмени «Благодать «Рябушка»; пельмени «Благодать «Смачные»; пельмени «Благодать «По-домашнему» из мяса птицы; пельмени «Благодать с мясом птицы и сыром»; пельмени «Благодать» куриные; пельмени «Благодать «Удачные»; пельмени «Благодать «Праздничные» с курицей; пельмени «Благодать «Гурман» с мясом птицы; пельмени «Благодать «Куриные штучки»; пельмени «Благодать «Сытные»; пельмени «Благодать «Боярские»; пельмени «Благодать «Купеческие»; пельмени «Благодать «Обыкновенные»; чебуреки «Благодать» с мясом птицы; бораки «Благодать» с куриным фаршем; ушки «Благодать» с фаршем из мяса птицы; манты «Благодать» куриные; чебуреки «Благодать» с фаршем из мяса птицы и сладким перцем; пышки слоеные «Благодать» с куриным фаршем; чебуреки «Благодать» из слоеного теста; «Улитки «Благодать» с куриным фаршем»; равиоли «Благодать с мясом птицы; равиоли «Благодать» с мясом птицы и зеленью.

Изменение №10. Дата введения в действие 01.10.2018 год. Пельмени «Крестьянские».

Изменение №11. Дата введения в действие 09.11.2018 год. Самса «Казачья»; чебуреки «Зеленецкие».

Изменение № 12. Дата введения в действие 11.05.2019 год. манты с курицей; манты с курицей и картофелем.

Изменение № 13. Дата введения в действие 21.06.2019 год. манты «Натуральные» (вариант 2); пельмени «Натуральные» (вариант 2); пельмени Натуральные «Малышки» пельмени Натуральные «Малышки» (вариант 2); хинкали «Натуральные» (вариант 2); чебуреки «Натуральные» (вариант 2).

Изменение № 14. Дата введения в действие 05.08.2019 год. пельмени «Сливочные»; пельмени «Любительские»; пельмени «Домашние» (вариант 1); пельмени «Домашние» (вариант 2); пельмени «Домашние» (вариант 3); пельмени «Домашние» (вариант 4).

Изменение № 15. Дата введения в действие 14.10.2019 год. пельмени «С курицей и кукурузой».

Изменение № 16. Дата введения в действие 04.01.2020 год. Сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 17. Дата введения в действие 11.02.2020 год. пельмени куриные.

Изменение № 18. Дата введения в действие 07.04.2020 год. Пельмени «Любительские новые»; Пельмени «По-Захаровски»; Пельмени с куриной грудкой; Пельмени с куриными сердечками; Курник «Классический»; Курник с грибами; Курник с картофелем и грибами; Курник с картофелем. **Изменение № 19. Дата введения в действие 20.04.2021 год.** Хинкали «Нежные»; Хинкали «Изысканные»; Хинкали «Грузинские»; Хинкали «Грузинские особые»; Хинкали «Грузинские с укропом».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы в тестовой оболочке хранят в соответствии с правилами хранения при температуре воздуха не выше минус 10°С. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной и весовой не более 30 суток. герметично упакованной не более 180 суток; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей консервантов – не более 240 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 10 °С: негерметично упакованной и весовой не

более 15 суток. герметично упакованной не более 30 суток; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей консервантов – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-217-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 9214-217-37676459-2014, ТУ 9214-280-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые: формованные; в оболочке; весовые, фасованные (фарши) изготовленные из мяса птицы с добавлением говядины, свинины, овощей, грибов, ягод, специй и пряностей, вкусоароматических добавок или без них (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса птицы, а также для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты куриные; котлеты из индейки; котлеты из птицы «Спутник»; котлеты из птицы «Нежные»; котлеты куриные «Оригинальные»; котлеты из утки; котлеты куриные «По-домашнему»; котлеты из утки «По-домашнему»; котлеты из индейки «По-домашнему»; котлеты куриные с грибами; котлеты из индейки с грибами; котлеты куриные с зеленью; котлеты из индейки с зеленью; биточки куриные; биточки куриные «По-домашнему»; биточки куриные с грибами; биточки из индейки с грибами; биточки куриные с зеленью; биточки из индейки с зеленью; биточки из индейки; голубцы ленивые из курицы; голубцы ленивые из индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; тефтели куриные; тефтели из индейки; тефтели из мяса птицы; крокеты куриные; крокеты из мяса птицы; наггетсы из курицы; сигаретки куриные; палочки куриные; палочки из индейки; кнели куриные; кнели из индейки; кнели из мяса птицы; люля-кебаб из индейки; люля-кебаб из курицы; люля-кебаб из птицы; фрикадельки куриные; шницель из индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные.** 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. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** колбаски куриные; колбаски из индейки; колбаски из мяса птицы; колбаски из птицы «Сибирские»; колбаски из птицы «Для гриля»; купаты куриные; купаты из индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** фарш из мяса птицы «Деликатесный»; фарш из мяса птицы «Классический»; фарш из мяса птицы «Деревенский»; фарш из мяса птицы «Оригинальный»; фарш из курицы; фарш из индейки; фарши из утки «Липецкий»; фарш гусиный «Елецкий»; фарш из мяса птицы «Моршанский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тамбовский»; фарш из мяса индейки механической обвалки «Тулиновский»; фарш из мяса индейки механической обвалки с приправами; фарш из мяса индейки механической обвалки «Крестьянский»; фарш из мяса курицы «Котлетный»; фарш из мяса индейки «Котлетный»; фарш из мяса утки «Котлетный»; фарш гусиный «Особый»; фарш гусиный с курицей; фарш гусиный с индейкой; фарш гусиный с говядиной; фарш из утки с курицей; фарш из утки с индейкой; фарш из утки с говядиной; фарш из мяса птицы «Ассорти»; фарш из мяса птицы «Изобилие»; фарш из курицы со свининой; фарш из курицы с говядиной; фарш из утки «Казанский»; фарш из утки «Нежный»; фарш гусиный «Княжеский»; фарш гусиный «Купеческий»; фарш из мяса птицы «Ассорти экстра»; фарши из мяса птицы «Оригинальный экстра»; фарш механической обвалки из утки и гуся; фарш утиный механической обвалки; фарш утиный ручной обвалки.

Изменение №1. Дата введения в действие — 12.09.2018 год. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты куриные «БЛАГОДАТЬ»; котлеты куриные «Спутник «БЛАГОДАТЬ»; котлеты «Спутник «БЛАГОДАТЬ»; котлеты (биточки) «По-домашнему «БЛАГОДАТЬ»; голубцы ленивые из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; тефтели из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; тефтели куриные «БЛАГОДАТЬ»; люля-кебаб из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; люля- фрикадельки для бульона из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; шницель куриный «БЛАГОДАТЬ». ***Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.*** фарш из мяса птицы «Деликатесный» «БЛАГОДАТЬ»; фарш из мяса птицы «Классический» «БЛАГОДАТЬ»; фарш из мяса птицы «Деревенский» «БЛАГОДАТЬ».

Изменение № 2. Дата введения в действие — 12.09.2018 год. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные. фарш из филе грудки птицы.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 29.06.2020 год. Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты «Пожарские»; тефтели куриные; котлеты куриные с

сыром моцарелла; наггетсы с ветчиной из мяса птицы; наггетсы с сыром из мяса птицы; котлеты из курицы «Сочные»; ромштекс «Сочный Классический»; шницель из мяса птицы; котлеты из индейки и курицы со шпинатом и сыром пармезаном; котлеты куриные; биточки куриные. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные.** котлеты куриные с ананасом и сыром; котлеты куриные со шпинатом и сыром; котлеты куриные с болгарским перцем, беконом и сыром; котлеты куриные с грибами и сыром; котлета «Кордон-Блю» куриная; котлета «По-киевски».

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: - 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°С: весовая, фасованная продукция - не более 12 часов; - остальная продукция - не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции**, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°С - не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной** продукции при температуре 0-6°С: для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 7 суток; - для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 9 суток; для полуфабрикатов весовых, фасованных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре 0-6°С: для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 14 суток; для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 18 суток; для полуфабрикатов весовых, фасованных – не более 10 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-242-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ** **(взамен ТУ 9214-242-37676459-2014)**

Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство мясных и мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины с добавлением мяса свинины, говядины, баранины, конины, мяса птицы, ягод, пряностей, смесей пряностей и приправ, вкусоароматических добавок и без них (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б: фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины; фарш из оленины «Северный»; фарш из оленины «Особый»; фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой. **Группа – мясная. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски из оленины со свининой. **Категория В:** колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины «Особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой; колбаски из оленины «Первоклассные»; колбаски из оленины «К пиву»; колбаски из оленины «К завтраку»; колбаски из оленины «Имперские»; колбаски из оленины «Ароматные»; колбаски из оленины «Сочные». **Группа – мясная. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из оленины «К завтраку»; котлеты из оленины «Домашние»; котлеты из оленины «Отличные»; биточки из оленины «Отличные»; фрикадельки из оленины; фрикадельки из оленины «Вкусные». **Категория В:** бифштекс из оленины «Оригинальный»; бифштекс из оленины с кроликом; ромштекс из оленины; ромштекс из оленины «Праздничный»; тефтели из оленины «Северные»; тефтели из оленины «Советские»; котлеты из оленины «Северные»; котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «Особые»; котлеты, биточки, шницели из оленины «Северные»; котлеты, биточки из оленины «Народные»; котлеты, биточки из оленины «Любимые»; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; фрикадельки из оленины с мясом птицы «Ассорти»; фрикадельки из оленины «Перченые»; ёжики из оленины; ёжики из оленины с курицей; ёжики из оленины с индейкой; ёжики из оленины «Обеденные»; ёжики из оленины «Первые»; ёжики из оленины «Пряные». **Группа – мясосодержащая. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория В:** котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; котлеты, биточки из оленины с сухофруктами; котлеты, биточки из оленины с грибами и сыром; котлеты, биточки из оленины с картофелем «По особому рецепту»; голубцы ленивые из оленины; голубцы ленивые из оленины «Три перца»; тефтели из оленины «Советский вкус». **Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; тефтели из оленины; тефтели из оленины с курицей; тефтели из оленины с индейкой; тефтели из оленины «Прованс»; тефтели из оленины «Таёжные». **Группа – мясосодержащая. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные. Категория В:** рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с оливками; рулет из оленины «Новый». **Категория Г:** зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из

оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; зразы из оленины рубленые с чесноком и сладким перцем; зразы из оленины рубленые с печенью; зразы из оленины рубленые с грибами и сыром; рулет из оленины с ветчиной и сыром; рулет из оленины «Оригинальный»; рулет из оленины с грибами.

Примечание: **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60 % до 80 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 40 % до 60 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20 % до 40 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20 %.

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

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С — не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления:** — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 36 часов; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления:** — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 6 суток; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления:** при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 12 суток; — при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 16 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-054-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9214-054-37676459-2015)**

Дата введения в действие 22.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие кусковые и кусковые панированные полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины, баранины (козлятины), конины (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса.

АССОРТИМЕНТ: Ассортимент продукции, охлажденной или замороженной. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; 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; 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) односортная; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец); поясничная часть(антрекот); спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** блочное мясо. Грудинка; грудинка; грудинная часть; **Категория В:** грудинка на кости. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из конины. Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; 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; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; конина односортная; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец); поясничная часть (антрекот); спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** блочное мясо. Грудинка; грудинка; филей конский на кости; грудинная часть; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат; 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. 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; шея; рулька свиная. подлопаточная часть; окорок; рулька (предплечье); голяшка. **Категория В:** блочное мясо. Корейка; котлетное мясо; свинина односортная мясная; **Категория Г:** грудинка; свинина жирная; блочное мясо. Щековина; щековина (баки); свинина односортная жирная; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; **Категория Д:** шкурка свиная; кость пищевая; сало-шпик; *Блочное мясо при шприцевании 15%:* **Категория В:** блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 20%:*

Категория В: блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 25%:* **Категория В:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 30%:* **Категория Г:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные 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. корейка; грудинка. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; говядина (телятина) духовая; говядина (телятина) гриль; бефстроганов; поджарка из говядины (телятины); азу из говядины (телятины); гуляш из говядины (телятины); ромштекс; ромштекс в цветной панировке. **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. шницель «Любительский»; полуфабрикат для гамбургера; бургер «Экстра»; **Категория В:** рагу из говядины (телятины). **Категория Г:** набор для бульона. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. гуляш; азу; конина для шашлыка; поджарка; 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, бескостные, мясокостные из свинины Категория А:** бефстроганов; **Категория Б:** свинина духовая; котлета из свинины; эскалоп; свинина гриль; поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова; шницель из свинины; **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; котлета отбивная из свинины; **Категория Г:** рагу из свинины; набор для бульона свиной. **Категория Д:** ребра свиные для гриля в специях. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория А:** баранина (козлятина) духовая; котлета из баранины (козлятины); баранина гриль. баранина Барбекю. 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. шашлык из баранины в майонезе. котлета отбивная из баранины; **Категория В:** рагу из баранины (козлятины); **Категория Г:** ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи маринованные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки. набор для бульона бараний. **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть 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. мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; **Категория Б:** грудинка Экстра; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничная часть (антрекот) Экстра; спинная часть Экстра; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; шейная часть Экстра; пашина Экстра; зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра. мясо для эскалопа; **Категория В:** грудинка на кости Экстра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из говядины. Категория А:** поджарка из говядины (телятины) по-домашнему; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; азу из говядины (телятины) по-домашнему; гуляш из говядины (телятины) по-домашнему; бефстроганов по-домашнему. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; 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; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. мясо для свинины духовой; **Категория В:** котлетное мясо 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 – мелкокусковые, бескостные из свинины. Категория Б:** поджарка из свинины по-домашнему; свинина для шашлыка Экстра; гуляш из свинины по-домашнему; свинина для плова по-домашнему; свинина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. 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. корейка Экстра; грудинка Экстра. мясо для баранины (козлятины) духовой; баранина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые**

полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А: баранина для плова по-домашнему баранина (козлятина) для шашлыка Экстра.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.06.2016 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А: шашлык из говядины; говядина для плова; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А:** шашлык из конины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория Б:** шашлык из свинины. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория Б:** шашлык из баранины; баранина для плова; **Категория Д:** кость пищевая баранья; набор для бульона из баранины.

Изменение № 2. Дата введения в действие 01.11.2017 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: мясо говядины передняя четверть; мясо говядины задняя четверть; вырезка говяжья; длиннейшая мышца спины говяжья; тазобедренная часть говядины; лопаточная часть говядины; подлопаточная часть говядины; покромка говяжья; котлетное мясо говяжье; говядина духовая; рибай (кусок); стриплойн (кусок); задняя голяшка говяжья на кости (shank bone-in); задняя голяшка говяжья бескостная (shank); нижняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (heel muscle); полусухожильная мышца бедра говяжья (глазной мускул) (eye round); наружная часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (silverside); внутренняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (topside); боковая часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (knuckle); верхняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (rump heart); верхняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная, (rump tail); вырезка говяжья (tenderloin); поясничный отруб говяжий на кости (striploin bone-in, 3 ribs); поясничный отруб говяжий бескостный (striploin, 3 ribs); поясничный отруб говяжий с вырезкой на кости (short loin bone-in, 3 ribs); спинной отруб говяжий на кости (prime rib bone-in, 5 ribs); спинной отруб говяжий бескостный (prime rib, 5 rib); пашина говяжья (flank steak); пашина говяжья (flap meat); верхняя часть реберного отруба говяжьего на кости (kalbi rib); подлопаточный отруб говяжий на кости (chuck bone-in); подлопаточный отруб говяжий бескостный (chuck roll); передняя голяшка говяжья на кости (shin bone-in); передняя голяшка говяжья бескостная (shin); шейный отруб говяжий бескостный (neck); верхняя часть реберного отруба говяжьего на кости (kalbi rib); лопаточный отруб (chuck tender); лопаточный отруб (shoulder clod); лопаточный отруб (sholder tender); лопаточный отруб (top blade); говядина в/сорт; говядина 1/сорт; говядина 2/сорт; говядина односортная; тазобедренный отруб без голяшки бескостный; тазобедренный отруб без голяшки на кости; тазобедренный отруб без голяшки на кости; **Категория Б:** грудной отруб говяжий бескостный (brisket); **Категория В:** грудной отруб говяжий на кости (brisket bone-in); реберный отруб говяжий бескостный; реберный отруб говяжий на кости (short rib); говядина для тушения (ребра); грудная часть говядины; грудинка на харчо говяжья; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** бифштекс натуральный говяжий; лангет говяжий; ромштекс без панировки говяжий; антрекот говяжий; азу говяжье; поджарка говяжья; бефстроганов говяжий; гуляш говяжий; медальоны из вырезки; ростбиф из рампа; стейк «Рибай»; стейк «Стриплойн»; стейк «Филе-миньон»; стейк «Портерхаус» (на кости); стейк «Ти-бон» (на кости); стейк «Клаб» (на кости); стейк «Ковбой» (на кости); стейк «Томагавк» (на кости); стейк «Оссо буко» (на кости); стейк «Чак ролл»; стейк «Топ блейд»; стейк «Мачете»; стейк «Фланк»; **Категория Г** суповой набор говяжий.

Изменение № 3. **Дата введения в действие 21.02.2018 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 5%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 10%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 5%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 10%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 5%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 10%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 5%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 10%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 5%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 10%; вырезка при шприцевании 5%; вырезка при шприцевании 10%; спинно-поясничная часть при шприцевании 5%; спинно-поясничная часть при шприцевании 10%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 5%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 10%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 5%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 10%; лопаточная часть при шприцевании 5%; лопаточная часть при шприцевании 10%; подлопаточная часть при шприцевании 5%; подлопаточная часть при шприцевании 10%; покромка при шприцевании 5%; покромка при шприцевании 10%; котлетное мясо при шприцевании 5%; котлетное мясо при шприцевании 10%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 5%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 10%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 5%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 10%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 5%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 10%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 5%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 10%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 5%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 10%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 5%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 10%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 5%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 10%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 5%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 10%; спинная часть при шприцевании 5%; спинная часть при шприцевании 10%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 5%; лопаточная часть (лопатка, предплечный

край) при шприцевании 10%; шейная часть при шприцевании 5%; шейная часть при шприцевании 10%; пашина при шприцевании 5%; пашина при шприцевании 10%; зарез при шприцевании 5%; зарез при шприцевании 10%; голяшка передняя при шприцевании 5%; голяшка передняя при шприцевании 10%; голяшка задняя при шприцевании 5%; голяшка задняя при шприцевании 10%; **Категория Б:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 15%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 20%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 25%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 30%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 15%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 20%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 25%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 30%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 15%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 20%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 25%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 30%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 15%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 20%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 25%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 30%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 15%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 20%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 25%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 30%; вырезка при шприцевании 15%; вырезка при шприцевании 20%; вырезка при шприцевании 25%; вырезка при шприцевании 30%; спинно-поясничная часть при шприцевании 15%; спинно-поясничная часть при шприцевании 20%; спинно-поясничная часть при шприцевании 25%; спинно-поясничная часть при шприцевании 30%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 15%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 20%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 25%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 30%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 15%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 20%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 25%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 30%; лопаточная часть при шприцевании 15%; лопаточная часть при шприцевании 20%; лопаточная часть при шприцевании 25%; лопаточная часть при шприцевании 30%; покромка при шприцевании 15%; покромка при шприцевании 20%; покромка при шприцевании 25%; покромка при шприцевании 30%; подлопаточная часть при шприцевании 15%; подлопаточная часть при шприцевании 20%; подлопаточная часть при шприцевании 25%; подлопаточная часть при шприцевании 30%; котлетное мясо при шприцевании 15%; котлетное мясо при шприцевании 20%; котлетное мясо при шприцевании 25%; котлетное мясо при шприцевании 30%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 15%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 20%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 25%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 30%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 15%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 20%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 25%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 30%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 15%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 20%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 25%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 30%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 15%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 20%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 25%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 30%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 15%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 20%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 25%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 30%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 15%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 20%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 25%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 30%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 15%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 20%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 25%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 30%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 15%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 20%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 25%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 30%; спинная часть при шприцевании 15%; спинная часть при шприцевании 20%; спинная часть при шприцевании 25%; спинная часть при шприцевании 30%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 15%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 20%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 25%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 30%; шейная часть при шприцевании 15%; шейная часть при шприцевании 20%; шейная часть при шприцевании 25%; шейная часть при шприцевании 30%; пашина при шприцевании 15%; пашина при шприцевании 20%; пашина при шприцевании 25%; пашина при шприцевании 30%; зарез при шприцевании 15%; зарез при шприцевании 20%; зарез при шприцевании 25%; зарез при шприцевании 30%; голяшка передняя при шприцевании 15%; голяшка передняя при шприцевании 20%; голяшка передняя при шприцевании 25%; голяшка передняя при шприцевании 30%; голяшка задняя при шприцевании 15%; голяшка задняя при шприцевании 20%; голяшка задняя при шприцевании 25%; голяшка задняя при шприцевании 30%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 5%; грудинка при шприцевании 5%; грудинная часть при шприцевании 5%; **Категория В:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 40%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 45%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 50%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 40%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 45%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 50%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 40%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 45%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 50%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 40%; блочное мясо. Подлопаточная

часть при шприцевании 45%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 50%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 40%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 45%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 50%; вырезка при шприцевании 40%; вырезка при шприцевании 45%; вырезка при шприцевании 50%; спинно-поясничная часть при шприцевании 40%; спинно-поясничная часть при шприцевании 45%; спинно-поясничная часть при шприцевании 50%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 40%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 45%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 50%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 40%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 45%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 50%; лопаточная часть при шприцевании 40%; лопаточная часть при шприцевании 45%; лопаточная часть при шприцевании 50%; подлопаточная часть при шприцевании 40%; подлопаточная часть при шприцевании 45%; подлопаточная часть при шприцевании 50%; покромка при шприцевании 40%; покромка при шприцевании 45%; покромка при шприцевании 50%; котлетное мясо при шприцевании 40%; котлетное мясо при шприцевании 45%; котлетное мясо при шприцевании 50%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 40%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 45%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 50%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 40%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 45%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 50%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 40%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 45%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 50%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 40%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 45%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 50%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 40%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 45%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 50%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 40%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 45%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 50%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 40%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 45%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 50%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 40%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 45%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 50%; спинная часть при шприцевании 40%; спинная часть при шприцевании 45%; спинная часть при шприцевании 50%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 40%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 45%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 50%; шейная часть при шприцевании 40%; шейная часть при шприцевании 45%; шейная часть при шприцевании 50%; пашина при шприцевании 40%; пашина при шприцевании 45%; пашина при шприцевании 50%; зарез при шприцевании 40%; зарез при шприцевании 45%; зарез при шприцевании 50%; голяшка передняя при шприцевании 40%; голяшка передняя при шприцевании 45%; голяшка передняя при шприцевании 50%; голяшка задняя при шприцевании 40%; голяшка задняя при шприцевании 45%; голяшка задняя при шприцевании 50%; грудинка при шприцевании 10% грудинка при шприцевании 15% грудинка при шприцевании 20% грудинка при шприцевании 25% грудинка при шприцевании 30% грудинная часть при шприцевании 10%; грудинная часть при шприцевании 15%; грудинная часть при шприцевании 20%; грудинная часть при шприцевании 25%; грудинная часть при шприцевании 30%; грудинка на кости при шприцевании 5%. грудинка на кости при шприцевании 10%. грудинка на кости при шприцевании 15%. грудинка на кости при шприцевании 20%. блочное мясо. Грудинка при шприцевании 10%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 20%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 25%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 30%; **Категории Г:** грудинка при шприцевании 40% грудинка при шприцевании 45% грудинка при шприцевании 50% блочное мясо. Грудинка при шприцевании 40%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 45%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 50%; грудинная часть при шприцевании 40%; грудинная часть при шприцевании 45%; грудинная часть при шприцевании 50%; грудинка на кости при шприцевании 25%. грудинка на кости при шприцевании 30%. грудинка на кости при шприцевании 40%. грудинка на кости при шприцевании 45%. грудинка на кости при шприцевании 50%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 17.05.2018 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: глазной мускул бескостный Eye of Round; наружняя часть тазобедренного отруба бескостная Silverside; внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная Topside; боковая часть тазобедренного отруба бескостная Knuckle; верхняя часть тазобедренного отруба бескостная Rump Heart; верхняя часть тазобедренного отруба бескостная Rump Tail; вырезка зачищенная Tenderloin; тонкий край бескостная Striploin; толстый край бескостная Ribeye; пашина Flank; пашина Flap; грудной отруб бескостный Brisket; подлопаточный отруб бескостный Chuck Roll; лопаточный отруб бескостный Chuck Tender; лопаточный отруб бескостный Blade; вырезка из лопаточного отруба бескостная Shoulder Tender; наружняя часть лопатки бескостная Top Blade; шейный отруб говяжий бескостный Neck; треугольная мышца из верхней части тазобедренного отруба бескостная Tri-tip; **Категория Б:** тонкий край на кости Shortloin; реберный отруб на кости Short Ribs; верхняя часть реберного отруба на кости Kalbi Rib; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** стейк «Барбекю»; стейк «Для гриля»; стейк «Денвер»; стейк «Три-тип»; стейк «Пиканья»; стейк «Флет Айрон»; стейк «Шатобриан».

Изменение № 6. Дата введения в действие 17.05.2018 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория Б: свинина «Для шашлыка»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория Б:** тримминг из конины с

добавлением говяжьего жира и инъектированием до 20%. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория Б:** шашлык «Для пикника»; шашлык свиной «Экстра»; шашлык «По-Уральски»; **Категория Г:** рагу свиное «Экстра»; **Категория Д:** ребрышки «Для барбекю»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория Б:** шашлык из баранины.

Изменение № 7. Дата введения в действие 25.10.2018 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: говядина б/кости фасованная в термоупаковке. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные свинины. Категория А:** карбонат свиной б/кости фасованный в термоупаковке; **Категория Б:** корейка свиная фасованная в термоупаковке; лопатка свиная б/кости фасованная; окорок свиной на кости фасованный; шея свиная б/кости фасованная в термоупаковке.

Изменение № 8 Дата введения в действие 29.04.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: огузок; оковалок; подбедерок; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины. Категория А:** огузок; оковалок; подбедерок.

Изменение № 9 Дата введения в действие 13.06.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: бедренная часть; мясо для шашлыка; **Категория Б:** лопатка на кости; край (спинная часть) на кости; **Категория В:** ребра; **Категория Г:** голяшка бескостная; котлетное мясо; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** эскалоп; **Категория Г:** суповой набор; набор для борща.

Изменение № 10 Дата введения в действие 14.12.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные из свинины Категория В: рулька свиная в маринаде «Люкс»; **Категория Г:** ребра свиные в маринаде «Люкс»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из говядины. Категория А:** бифштекс натуральный говяжий; лангет говяжий; ромштекс без панировки говяжий; антрекот говяжий; медальоны из вырезки; ростбиф из рампа; стейк «Рибай»; стейк «Стриплойн»; стейк «Филе-миньон»; стейк «Чак ролл»; стейк «Топ блейд»; стейк «Мачете»; стейк «Фланк»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из свинины. Категория В:** стейк свиной в маринаде «Люкс»; отбивная свиная в маринаде «Люкс»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные мясокостные из говядины. Категория В:** стейк «Портерхаус» (на кости); стейк «Ти-бон» (на кости); стейк «Клаб» (на кости); стейк «Ковбой» (на кости); стейк «Томагавк» (на кости); стейк «Оссо буко» (на кости); **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины. Категория А:** азу говяжье; поджарка говяжья; бефстроганов говяжий; гуляш говяжий; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из свинины Категория В:** шашлык из свинины «Классический»; шашлык из свинины «Абхазия (с аджикой)»; шашлык из свинины «Грузия (с травами)»; шашлык из шеи свиной «Классический».

Изменение № 11 Дата введения в действие 12.02.2020 г. Изменения в рекомендуемых сроках годности.

Изменение № 12 Дата введения в действие 25.03.2020 г. Изменения в рекомендуемых сроках годности.

Изменение № 13 Дата введения в действие 14.05.2020 г. Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – порционные бескостные из говядины Категория А: стейк Шатобриан (из вырезки); стейк Рибай зачищенный (из толстого края); стейк Рибай не зачищенный (из толстого края); стейк Стриплойн (из тонкого края). **Группа –мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из говядины (телятины) Категория А:** котлетное мясо; ростбиф; мясо для шашлыка; говядина односортная; говядина б/кости фасованная в термоупаковке; тримминг говяжий 95/5; тримминг говяжий 90/10; тримминг говяжий 86/14; тримминг говяжий 80/20; тримминг говяжий 75/25; тримминг говяжий 70/30; тримминг говяжий 65/35; тримминг говяжий 60/40; тримминг говяжий 55/45; **Категория Б:** говядина зернового откорма для бургеров (тримминг); говядина зернового откорма (вырезка), полуфабрикат для бефстроганов; котлетное мясо; ромштекс; азу из говядины; поджарка из говядины; бефстроганов; гуляш из говядины; медальоны из вырезки; ростбиф; мясо для шашлыка; суповой набор; набор для борща; говядина односортная; мясо для бифштекса; мясо для лангета; мясо для антрекота; рагу из говядины; говядина для плова; говядина б/кости фасованная в термоупаковке; тримминг говяжий 50/50; тримминг говяжий 45/55; тримминг говяжий 40/60; тримминг говяжий 35/65; тримминг говяжий 30/70; тримминг говяжий 25/75; тримминг говяжий 20/80; тримминг говяжий 15/85; тримминг говяжий 10/90; тримминг говяжий 5/95; **Категория Г:** кость пищевая; **Группа –мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из свинины Категория А:** тримминг свиной 95/5; тримминг свиной 90/10; тримминг свиной 86/14; **Категория Б:** тримминг свиной 80/20; тримминг свиной 75/25; тримминг свиной 70/30; тримминг свиной 65/35; тримминг свиной 60/40; **Категория В:** тримминг свиной 55/45; тримминг свиной 50/50; тримминг свиной 45/55; тримминг свиной 40/60; тримминг свиной 35/65; тримминг свиной 30/70; **Категория Г** тримминг свиной 25/75; тримминг свиной 20/80; тримминг свиной 15/85; тримминг свиной 10/90; тримминг свиной 5/95.

Изменение № 14 Дата введения в действие 21.10.2020 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: говядина в/с при шпицевании 5%; говядина в/с при шприцевании 10%; говядина 1/с при шприцевании 5%; говядина 1/с при шприцевании 10%; глазной мускул

бескостный при шприцевании 5%; глазной мускул бескостный при шприцевании 10%; толстый край при шприцевании 5%; толстый край при шприцевании 10%; тонкий край при шприцевании 5%; тонкий край при шприцевании 10%; **Категория Б:** говядина 1/с при шприцевании 15%; говядина 1/с при шприцевании 20%; говядина 1/с при шприцевании 25%; говядина 1/с при шприцевании 30%; говядина 2/с при шприцевании 5%; говядина 2/с при шприцевании 10%; говядина 2/с при шприцевании 15%; говядина 2/с при шприцевании 20%; говядина 2/с при шприцевании 25%; **Категория В:** говядина 1/с при шприцевании 40%; говядина 1/с при шприцевании 45%; говядина 1/с при шприцевании 50%; говядина 2/с при шприцевании 30%; говядина 2/с при шприцевании 40%; говядина 2/с при шприцевании 45%; говядина 2/с при шприцевании 50%.

Изменение № 15 Дата введения в действие 18.01.2021 г. Ассортимент продукции охлажденной или замороженной. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: бабина для шаурмы из телятины; бабина для шаурмы из говядины; филе говядины; филе говядины в маринаде; говядина Экстра; говядина для запекания в маринаде; говядина для запекания; говядина для тушения; говядина Духовая в маринаде; голяшка говяжья; голяшка в маринаде; вырезка; мясо для приготовления фарша; **Категория Б:** голяшка на кости; **Категория В:** говядина для супа; ребра говяжьи ребра говяжьи в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория Б:** лопатка свиная на кости в шкуре; корейка свиная на кости в шкуре; окорок свиной на кости в шкуре; бабина для шаурмы из свинины; **Категория В:** грудинка свиная на кости в шкуре; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** бабина для шаурмы из баранины; филе баранины без кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные из говядины. Категория А:** антрекот; ромштекс;

Примечание: полуфабрикат категории А: Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. ***полуфабрикат категории Б:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. ***полуфабрикат категории В:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Г:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Д:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее. ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.*** **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2- 6^{0}С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от 0 до +4 ^{0}С: крупнокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума – не более 45 суток; мелкокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума – не более 25 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной **– не более 3 месяцев;** герметично упакованные **– не более 6 месяцев;** герметично упакованной с применением вакуума **– не более 12 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-551-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяется на полуфабрикаты из пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы или их сочетания (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция), с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подготовленные к дальнейшей обработке и требующие перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. Полуфабрикатов из пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и производства продуктов питания. **В зависимости от вида и возраста птицы полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на полуфабрикаты из сухопутной птицы кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, -на полуфабрикаты из водоплавающей птицы уток, утят, гусей, гусят. **В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из субпродуктов птицы подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще продукта от 0°С до 2°С; подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5±0,5)°С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8°С; глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18°С. **В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из пищевых субпродуктов птицы подразделяют:** на натуральные; рубленые.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы: Головы (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Гребни; Гребни в маринаде; Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке Шеи (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в об-

сыпке; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки (куриные, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек), разрезанные V-образно; Печень (куриная, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) с верхушкой аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек без верхушки аортального клапана; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в обсыпке; Сердце (куриное, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) в маринаде; Ноги куриные (цыплят, цыплят-бройлеров, индеек); **Полуфабрикаты из субпродуктов водоплавающей птицы:** Головы утиные (гусиные) с языком; Головы утиные (гусиные) без языка; Головы утиные (гусиные) с целой шеей; Головы утиные (гусиные) с половиной шеи; Головы утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Языки (язычки) утиные, гусиные; Язычки утиные (гусиные) в маринаде; Язычки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Язычки утиные (гусиные) по-пекински; Язычки утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные); Шеи утиные (гусиные) для фарширования; Шеи утиные (гусиные) по-деревенски; Шеи утиные (гусиные) в обсыпке; Шеи утиные (гусиные) в маринаде; Шеи утиные (гусиные) в горчичном маринаде; Шеи утиные (гусиные) в соевом маринаде; Шеи утиные (гусиные) в медовом маринаде; Плюсны ног утиные (гусиные) обработанные; Лапки утиные (гусиные) в кисло-сладком маринаде; Ноги утиные (гусиные) обработанные; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные в виде бабочки; Мышечные желудки утиные (гусиные), разрезанные V-образно; Мышечные желудки утиные (гусиные) в обсыпке; Мышечные желудки утиные (гусиные) в маринаде; Печень утиная (гусиная); Жирная гусиная печень для производства «Фуа-гра»; Сердце утиное (гусиное) с верхушкой аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) без верхушки аортального клапана; Сердце утиное (гусиное) в обсыпке; Сердце утиное(гусиное) в маринаде; Кожа шеи утиной (гусиной) для фарширования. **Наборы из пищевых субпродуктов кур, цыплят, уток, гусей, утят, индеек:** Набор для студня; Набор для рагу; Набор суповой; Набор для заливного «Ассорти»; Набор для копчения. ***Набор из двух видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, шеи; сердце, печень; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов кур:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов гусей:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из двух видов субпродуктов уток:*** мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, печень; сердце, шеи; головки, ножки. ***Набор из трех видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов кур:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов гусей:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из трех видов субпродуктов уток:*** мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; -сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги. ***Набор из четырех видов субпродуктов цыплят бройлеров:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. ***Набор из четырех видов субпродуктов кур:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. ***Набор из четырех видов субпродуктов гусей:*** шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи, мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. Набор из четырех видов субпродуктов уток: шеи, мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, сердце, шеи без кожи, кожа шеи; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, печень, сердце, шеи; мышечные желудки, головы, шеи без кожи, шеи кожи. **Рубленые полуфабрикаты из субпродуктов птицы:** Фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров; Фарш «Субпродуктовый» куриный; Фарш «Субпродуктовый» утиный; Фарш «Субпродуктовый» гусиный; Фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров; Фарш «Потрошковый» куриный; Фарш «Потрошковый» утиный; Фарш «Потрошковый» гусиный; Фарш «Классический» цыплят-бройлеров; Фарш «Классический» куриный; Фарш «Классический» утиный; Фарш «Классический» гусиный; Котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Котлетная масса из субпродуктов кур; Котлетная масса из субпродуктов гусей; Котлетная масса из субпродуктов уток; Кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; Кнельная масса из субпродуктов кур; Кнельная масса из субпродуктов гусей; Кнельная масса из субпродуктов уток. ***Шейки утиные фаршированные с*** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами. ***Шейки гусиные фаршированные:*** печенью и луком; овощами и сыром; овощами и грибами; яйцом и луком; печенью и луком; потрохами, грибами и луком; рисом, грибами и овощами; кашей гречневой, потрохами и луком; потрохами; шейка гусиная по-украински. **Блоки замороженных субпродуктов:** Блок печени цыплят-бройлеров; Блок куриной печени; Блок гусиной печени; Блок утиной печени; Блок сердечек цыплят-бройлеров; Блок куриных сердечек; Блок гусиных сердечек; Блок утиных сердечек; Блок мышечных желудков цыплят-бройлеров; Блок куриных мышечных желудков; Блок гусиных мышечных желудков; Блок утиных мышечных желудков; Блок шеек цыплят-бройлеров; Блок куриных шеек; Блок гусиных шеек; Блок утиных шеек; Блок головок цыплят-бройлеров; Блок куриных головок; Блок гусиных головок; Блок утиных головок; Блок ножек цыплят-бройлеров; Блок куриных ножек; Блок гусиных ножек; Блок утиных ножек; Блок куриных гребешков.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.03.2017 год. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1ºС до плюс 4ºС – не более 5 суток.

Изменение № 2. Дата введения в действие 03.11.2017 год. Набор для студня перепелиный; Набор для рагу перепелиный; Набор суповой перепелиный; Набор для заливного перепелиный; Набор для копчения перепелиный; Набор из двух видов субпродуктов перепелов: мышечные желудки, сердце; мышечные желудки, шеи; мышечные желудки, печень; сердце, шеи; сердце, печень; головки, ножки Набор из трех видов субпродуктов перепелов: мышечные желудки, сердце, шеи; мышечные желудки, печень, шеи; мышечные желудки, печень, сердце; мышечные желудки, шеи, головы; сердце, печень, шеи; шеи, головы, ноги Набор из четырех видов субпродуктов перепелов: мышечные желудки, печень, сердце, шеи; мышечные желудки, сердце, шеи, головы; мышечные желудки, шеи, головы, ноги; мышечные желудки, сердце, головы, ноги; печень, шеи, головы, ноги; сердце, шеи, головы, ноги.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.02.2018 год. Субпродукты цыплят бройлеров в маринадах: печень «По-строгановски»; сердечки «В испанском соусе».

Изменение № 4. Дата введения в действие 14.03.2018 год. мышечные желудки утиные, отрезанные с краев (без середины); печень утиная для производства «Фуа-гра»; кожа шеи утиной «На шкварки».

Изменение № 5. Дата введения в действие 21.05.2018 год. Дополнить **рекомендуемые сроки годности.**

Изменение № 6. Дата введения в действие 12.02.2019 год. Дополнить **рекомендуемые сроки годности.**

Изменение № 7. Дата введения в действие 16.05.2019 год. Полуфабрикаты из субпродуктов сухопутной птицы: Ноги цыплёнка-бройлера резанные отборные замороженные; Части ног цыплят-бройлеров замороженные.

Изменение № 8. Дата введения в действие 30.08.2019 год. Дополнить **рекомендуемые сроки годности.**

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

При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6ºС. Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от 0ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 12ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых субпродуктов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке Рекомендуемые сроки и условия хранения полуфабрикатов представлены в таблице. Таблица

Полуфабрикаты	**Способ упаковки**	**Температура в толще полуфабриката,ºС**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 часов
		От минус 2 до 1	5 суток
	С применением консервантов	От 0 до 4	30 суток
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 суток – для фаршированных 5 суток – для остальных
		От минус 2 до 1	8 суток
Замороженные		Минус 8	1 месяц
		Минус 12	2 месяца
		Минус 18	3 месяца
	В блоках	Минус 18	6 месяца

Рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов в индивидуальной герметичной упаковке в вакууме или МГС (т.е. не в блоках): при температуре минус 18º С – 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов птицы** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С:** негерметично упакованные – не более 12 месяцев; герметично упакованные – не более 12 месяцев; в потребительской упаковке – не более 12 месяцев упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; в блоках – не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов птицы [**включая все виды ног цыплят-бройлеров, в том числе «Ноги цыплёнка-бройлера резанные отборные замороженные», и «Части ног цыплят-бройлеров замороженные»] со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: негерметично упакованные – не более 24 месяцев; герметично упакованные – не более 24 месяцев; в потребительской упаковке – не более 24 месяцев упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 24 месяцев; в блоках – не более 24 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из субпродуктов птицы [включая весь ассортимент полуфабрикатов]:** Полуфабрикаты из

субпродуктов сухопутной птицы; Полуфабрикаты из субпродуктов водоплавающей птицы; Наборы из пищевых субпродуктов птицы: Рубленые полуфабрикаты из субпродуктов птицы, а именно: фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров; фарш «Субпродуктовый» куриный; фарш «Субпродуктовый» утиный; фарш «Субпродуктовый» гусиный; фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров; фарш «Потрошковый» куриный; фарш «Потрошковый» утиный фарш «Потрошковый» гусиный; фарш «Классический» цыплят-бройлеров; фарш «Классический» куриный; фарш «Классический» утиный; фарш «Классический» гусиный; котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; котлетная масса из субпродуктов кур; котлетная масса из субпродуктов гусей; котлетная масса из субпродуктов уток; кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров; кнельная масса из субпродуктов кур; кнельная масса из субпродуктов гусей; кнельная масса из субпродуктов уток; Шейки птицы, фаршированные со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката **не выше минус 18°С:** негерметично упакованные – не более 12 месяцев; герметично упакованные – не более 12 месяцев; в потребительской упаковке – не более 12 месяцев; упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды (рубленные полуфабрикаты, в том числе фарши: фарш «Субпродуктовый» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Субпродуктовый» гусиный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Потрошковый» гусиный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; фарш «Классический» куриный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» утиный– не более 12 месяцев; фарш «Классический» гусиный– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов кур– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов гусей– не более 12 месяцев; котлетная масса из субпродуктов уток– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов цыплят-бройлеров– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов кур– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов гусей– не более 12 месяцев; кнельная масса из субпродуктов уток– не более 12 месяцев; и мясо механической обвалки) – не более 12 месяцев; в блоках – не более 12 месяцев; Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-200-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(Взамен ТУ 9214-200-37676459-2014)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее по тексту – продукция, или 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. 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; 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 (панированные, непанированные). Категория А: фрикадельки из говядины; биточки по-белорусски; бифштекс рубленый; фрикадельки мясные. **Категория Б:** котлеты, биточки, шницели; фри кадельки из говядины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; котлеты, биточки мясокапустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом; ежики мясные; кнели из говядины; биточки; котлеты по-хлыновски (мясо-картофельные). кнели говяжьи с рисом. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — неформованные. Категория А:** фарш бараний. фарш говяжий; фарш конский; **Категория Б:** фарш свиной. **Группа — мясосодержащие полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — формованные (панированные, непаиированные). Категория А:** котлеты «Московские». **Категория Б:** котлеты (биточки) из говядины с мясом птицы; шницель рубленый из мяса птицы с говядиной.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.03.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные крупнокусковые из говядины Категория А: мясо для запеканки; мясо для плова. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов; гуляш; жаркое «По-домашнему»; мясо для плова. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из свинины Категория Б:** гуляш; жаркое «По-домашнему». **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фарш мясной; бифштекс рубленный. **Категория Б:** котлеты из говядины; котлеты из свинины; котлеты «Особые»; котлеты «По-хлыновски»; биточки из говядины; биточки из свинины; биточки «Особые»; шницели из говядины; шницели из свинины; фрикадельки из говядины; фрикадельки из свинины. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** тефтели из говядины. **Категория Б:** котлеты «Домашние»; тефтели из свинины; зразы рубленые из говядины; голубцы ленивые; голубцы с мясом и рисом. **Категория В:** зразы рубленые из свинины.

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.12.2018 год. Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А: гуляш говяжий. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из свинины Категория А:** свиная поджарка. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория А:** фарш мясной.

Изменение № 3. Дата введения в действие 26.07.2019 год. Полуфабрикаты мясные из мяса кролика Группа: полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид: кусковые. Подвид: крупнокусковые мясокостные: тушка кролика [кролика-бройлера]; продольная полутушка кролика [кролика-бройлера]; передняя четвертина продольной полутушки кролика [кролика-бройлера]; задняя четвертина продольной полутушки кролика [кролика-бройлера]; отруб передний кролика [кролика-бройлера]; отруб средний кролика [кролика-бройлера]; отруб задний кролика [кролика-бройлера]; седло кролика [кролика-бройлера]; передние ноги кролика [кролика-бройлера]; передняя голяшка кролика [кролика-бройлера]; задняя голяшка кролика [кролика-бройлера]; отрубы задней голяшки кролика [кролика-бройлера]; лопаточно-плечевая часть кролика [кролика-бройлера]; грудина кролика [кролика-бройлера]; поясничная часть кролика [кролика-бройлера]; тазобедренная часть кролика [кролика-бройлера]; окорок кролика [кролика-бройлера]; спинно-поясничная часть кролика [кролика-бройлера]; шея кролика [кролика-бройлера]; набор четвертин. **Вид: кусковые. Подвид: мелкокусковые мясокостные:** суповой набор «Эконом»; шашлычок; рагу из кролика «Оригинальное». **Вид: кусковые. Подвид: крупнокусковые бескостные:** филейный край; спинная полоска; вырезка; сердцевина поясничной части; «Кроличья сумка»; рулет из кролика; седло обваленное; филе кролика; филе задней ножки. **Вид: кусковые. Подвид: бескостные порционные:** филе для стейка; «Медальончики» из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика «Смешарики» в панировке; эскалоп «Смайлик»; котлетки филейные «Винни»; наггетсы. **Вид: кусковые. Подвид: бескостные мелкокусковые:** гуляш; поджарка; азу; бефстроганов; рагу домашнее; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Вид: кусковые. Подвид: бескостные фаршированные:** рулетики из мяса кролика; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с омлетом и овощами; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с болгарским перцем; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с брокколи и сыром; эскалопы, фаршированные овощами; филе-конвертик фаршированное; зразы «Гномик»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; «Кармашек» из мяса кролика с творожной начинкой; «Кармашек» из мяса кролика с маринадной начинкой. **Вид: рубленые. Подвид: неформованные [весовые и фасованные]:** фарш из мяса кролика; котлетная масса; кнельная масса. **Вид: рубленые. Подвид: формованные:** котлеты рубленые из мяса кролика; котлеты «Здоровье» из мяса кролика; котлеты «Школьные» из мяса кролика;

котлеты с яблоком из мяса кролика; котлеты мясо-картофельные из мяса кролика; биточки рубленые из мяса кролика; биточки «Детские» из мяса кролика; биточки «Розовые щечки» из мяса кролика; шницели рубленые из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; фрикадельки «Школьные» из мяса кролика; тефтели из мяса кролика; тефтели «Школьные» из мяса кролика; тефтельки «Колобки» из мяса кролика; кнели из мяса кролика; мясной хлебец «Деликатесный» из мяса кролика; ромштекс «Добрыня» из мяса кролика; ромштекс рубленый «Рыжик» из мяса кролика. **Вид: рубленые. Подвид: фаршированные:** зразы рубленые с печенью из мяса кролика; зразы рубленые «Сырная сказка» из мяса кролика; рулет из мяса кролика с морковью и орехами; рулет из мяса кролика с луком и яйцом; рулет из мяса кролика «Секретик».

Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид: рубленые. Подвид: формованные: «Гамбургер школьный» из мяса кролика; «Чизбургер школьный» из мяса кролика; котлеты мясо-овощные; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Школьные» из мяса кролика; биточки » Школьные » из мяса кролика; шницели » Школьные » из мяса кролика; Голубцы ленивые с мясом кролика; Кнели «Ням Ням» из мяса кролика с капустой; Кнели «Ням Ням» из мяса кролика с картофелем; Кнели «Ням Ням» из мяса кролика с крупой; Крокеты «Школьные» из мяса кролика: рецептура N 1; рецептура N 2; рецептура N 3; тефтели «Бэмби» из мяса кролика. **Вид: рубленые. Подвид: фаршированные:** Голубцы с мясом кролика и рисом; Голубцы с мясом кролика и рисом «Школьные»; кабачки фаршированные мясом кролика и рисом; кабачки фаршированные мясом кролика и рисом «Школьные»; баклажаны фаршированные мясом кролика и рисом; перец фаршированный мясом кролика и рисом; перец фаршированный мясом кролика и рисом «Школьный»; помидоры фаршированные мясом кролика и рисом. **Вид: полуфабрикаты мясосодержащие. Подвид: в тесте:** пельмени из мяса кролика; пельмени из мяса кролика ленивые с овощами.

Изменение № 4. Дата введения в действие 22.09.2020 год. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания выпускают следующих видов и наименований: **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов; гуляш. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фрикадельки из говядины; котлеты из говядины; биточки из говядины; **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** тефтели из говядины; тефтели из говядины с рисом.

Изменение № 5. Дата введения в действие 28.09.2020 год. Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б: фарш сборный.

Изменение № 6. Дата введения в действие 26.07.2019 год. Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б: котлеты из говядины с мясом птицы «Сочные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Школьные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Особые». **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные непанированные Категория Б:** фрикадельки из говядины с мясом птицы «Гурман»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Смак»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Столовые»; тефтели из говядины с мясом птицы «Ежик»; тефтели из говядины с мясом птицы «Вкусные»; тефтели из говядины с мясом птицы «Нежные». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Сочные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Школьные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Особые». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные непанированные Категория Б:** фрикадельки из говядины с мясом птицы «Гурман»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Смак»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Столовые»; тефтели из говядины с мясом птицы «Ежик»; тефтели из говядины с мясом птицы «Вкусные»; тефтели из говядины с мясом птицы «Нежные».

Изменение № 7. Дата введения в действие 26.10.2021 год. Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б: котлеты из говядины с мясом птицы «Для детей»; котлеты из говядины с мясом птицы «Казанские».

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

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Сроки годности замороженных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: 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°С до 6°С в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0°С до 6°С 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°С до 6°С 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°С 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.

ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» Тел. 8 (475-45) 5-09-80; 5-14-13 E-mail agropit@mail.ru Сайт: http://agropit.ru

9 750 РУБ.	ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов птицы дефростированные (далее по тексту – полуфабрикаты, или субпродукты, или продукт, или продукция), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ. В зависимости от используемого сырья, а также вида и возраста птицы продукция выпускается в следующем ассортименте: субпродукты сухопутной птицы — кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, и водоплавающей птицы — уток, утят, гусей, гусят: печень; почки; сердце; мышечный желудок; шея; ноги; головы; гребни; наборы субпродуктов «Ассорти».

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

Рекомендуемые сроки годности дефростированных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от 0 °С до 2 °С включительно — не более 2 сут; от минус 1 °С до 1 °С включительно — не более 4 сут; в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) — от 0 °С до 4 °С включительно — не более 15 сут. 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. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

9 750 РУБ.	ТУ 10.13.14-055-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9214-055-37676459-2012)

Дата введения в действие – 28.12.2016 год.

Настоящие технические условия распространяются на рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, изготовленные из мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, оленины (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция), предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш говяжий натуральный. **Категория Б:** фарш для бифштексов; фарш «Домашний»; фарш «Новосибирский». **Категория В:** фарш для котлет и биточков; фарш «Особый»; фарш свиной натуральный; фарш «Уральский»; фарш «Для начинки»; фарш для биточков; фарш для люля-кебаба; фарш для купат; фарш для шницелей; фарш для бифштексов; фарш «Туристский»; фарш «Для завтрака»; фарш «Селянский»; фарш «Любительский»; фарш говяжий; фарш «Домашний»; фарш для гамбургеров; фарш для пельменей. **Категория Г:** фарш «Городской»; фарш для котлет; фарш «Столовый»; фарш свиной; фарш из бараньих субпродуктов; фарш из говяжьих субпродуктов. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные Категория В:** фарш для тефтелей с рисом; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы. **Категория Г:** фарш для котлет. **Категория Д:** фарш для голубцов; фарш для печеночных оладьев. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты «Баварские с сыром»; купаты свиные; купаты «Для пикника»; купаты «Элитные»; колбаски «Берлинские»; колбаски из оленины; колбаски «Баварские»; колбаски «Тирольские»; **Категория В:** купаты «Дачные»; купаты «Для гриля»; купаты для жарки «Элитные»; колбаски «Деревенские»; колбаски «Лионские»; колбаски «Провансальские»; колбаски «Сицилийские»; колбаски «По-мичурински»; колбаски «По-сибирски»; колбаски «Для завтрака»; колбаски «Домашние»; колбаски «Уральские»; колбаски «Любительские»; колбаски для гриля и жарки «Особенные»; колбаски «Бистро для гриля»; колбаски «Домашние»; колбаски «Мюнхенские»; колбаски «Барбекю»; колбаски «Нюрнбергские»; колбаски «Украинские»; колбаски «К пиву»; колбаски «Застольные»; колбаски «Элитные»; колбаски «По-русски». **Категория Г:** купаты «Купеческие»; купаты «Домашние»; колбаски «По-московски»; колбаски с сыром; колбаски «Шашлычные»; колбаски «Бистро для гриля»; колбаски «Гриль» с сыром; колбаски «Барбекю». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:** колбаски-гриль натуральные. бифштекс рубленый; бифштекс «Ермак»; бифштекс «Острый»; бифштекс «Для гурмана»; бифштекс с карри; бифштекс с миндалем; котлеты «Полтавские»; котлеты с чесноком; котлеты натуральные рубленые со сладким перцем; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб «Аппетитный»; люля-кебаб «Особый»; фрикадельки для мясного супа. **Категория В:** бифштекс «Адмиралтейский»; бифштекс «Ростовский»; бифштекс «По-королевски»; бифштекс с зеленью; бифштекс для гамбургера; котлеты «Российские»; котлеты «Семейные»; котлеты

натуральные рубленые; котлеты «Пикантные с паприкой»; котлеты с грибами; котлеты с луком; котлеты «Домашние особые»; котлеты «По-мичурински»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Украинские»; котлеты Деревенские; котлеты в панировке из специй; биточки «Домашние особые»; биточки в панировке из специй; шницель «Домашний особый»; шницель печеночный; шницели в панировке из специй; шницель «Западный»; шницель «Любительский»; шницель «Сытный»; «ромштекс» «Аристократ»; «ромштекс» «Люкс». **Категория Г:** бургер «Экстра»; котлеты «Особые». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Новосибирские»; котлеты «Классика»; котлеты «Классические»; котлеты говяжьи; котлеты с рисом; котлеты «Охотничьи»; шницель из говядины; бифштекс «Особый»; тефтели с рисом; биточки с рисом; фрикадельки для куриного супа; голубцы ленивые. **Категория Г:** котлеты «Домашние»; котлеты «Осенние»; котлеты «Охотничьи»; котлеты с гречкой; котлеты с капустой; котлеты с тыквой; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Нежные»; котлеты «Московские»; котлеты «Ароматные»; котлеты «Чесночные»; котлеты «Оригинальные»; котлеты свиные; котлеты «Казачьи»; котлеты «Пикантные»; биточки «Нежные»; биточки «Городские»; биточки «Крестьянские»; биточки «Домашние»; биточки с тыквой; биточки с капустой; биточки с гречкой; биточки мясо-картофельные; тефтели «Хабаровские»; шницель «Экстра»; бифштекс «Городской»; полуфабрикат для гамбургера; люля-кебаб «Экстра»; голубцы ленивые; фрикадельки «Самарские»; фрикадельки; ёжики; ёжики «Мясные». **Категория Д:** котлеты «Любимые»; котлеты «Бабушкины»; котлеты «Киевские»; котлеты «Столовые»; котлеты «Бистро»; котлеты «Нежные»; шницель «Любительский»; шницель печеночный. ленивые голубцы. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория Б:** зразы из говядины «Ароматные»; зразы из говядины «Оригинальные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория В:** зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет фаршированный ветчиной; рулет фаршированный грибами; рулет фаршированный оливками; рулетики фаршированные капустой «По-домашнему»; рулетики фаршированные морковью и луком; рулетики фаршированные горошком и луком; котлета с черносливом. **Категория Г:** зразы рубленные картофельные с мясом; рулетик с грибами и луком; рулетик с сыром.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.02.2017 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б: купаты «Из говядины»; купаты «Из говядины и свинины». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** котлеты «Мясные». **Категория Д:** голубцы; тефтели «Мясные».

Изменение № 2. Дата введения в действие 03.07.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г: фарш «Домашний». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** фарш «Говяжий»; фарш «Городской». **Категория Д:** фарш «Особый». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** фрикадельки «Для мясного бульона»; бифштекс рубленный. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты свиные «Натуральные». **Категория Д:** котлеты «Московские»; котлеты «Мясные с гречкой»; люля-кебаб. **Изменение № 3. Дата введения в действие 20.10.2017 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** котлеты свино-куриные «Аппетитные»; котлеты свино-говяжьи «Классические».

Изменение № 4. Дата введения в действие 28.12.2017 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория Г: перец фаршированный. **Категория Д:** голубцы.

Изменение № 5. Дата введения в действие 06.02.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: котлеты №1; котлеты «Любительские»; котлеты «По-домашнему» из говядины.

Изменение № 6 Дата введения в действие — 19.02.2018 г. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Д: котлеты «Студенческие»; котлеты «Столичные»; котлеты «Рязанские»; котлеты «Столовые»; фрикадельки «Студенческие»; фрикадельки «Столичные»; фрикадельки «Рязанские»; фрикадельки «Столовые». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** купаты «Деревенские»; купаты «Степные»; купаты «Рубленые»; колбаски «Деревенские»; колбаски «Степные»; колбаски «Рубленые».

Изменение № 7. Дата введения в действие — 27.03.2018 г. Группа – мясная полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: фрикадельки. Группа — мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. **Категория Г:** котлеты «Домашние»; биточки «Домашние». **Категория Д:** тефтели «Ёжики». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория Д:** голубцы «Экзотика»; перец фаршированный «По-домашнему»; голубцы «Уралочка». **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б:** фарш «Домашний».

Изменение № 8. Дата введения в действие — 05.04.2018 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б: фарш из баранины натуральный; фарш из козлятины натуральный. **Категория В:** фарш для сосисок «Говяжий классический». **Группа – мясная полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:** люля-кебаб «Аппетитный» из баранины; люля-кебаб «Аппетитный» из козлятины. котлеты «Российские» из баранины; котлеты «Российские» козлятины. **Категория Г:** бургер «Экстра» из бара-

нины; бургер «Экстра» из козлятины. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты «Элитные» из баранины; купаты «Элитные» из козлятины. **Категория В:** купаты «Баварские с сыром» из баранины; купаты «Баварские с сыром» из козлятины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория Г:** зразы рубленые из баранины с сыром; зразы рубленые из козлятины с сыром.

Изменение № 9. Дата введения в действие — 07.06.2018 г. Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: котлеты «Классические». ***Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:*** купаты.

Изменение № 10. Дата введения в действие — 20.07.2018 г. ***Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория В:*** котлеты «Любимые»; котлеты «Привет!»; котлеты «Румяные»; биточки «Любимые»; биточки «Привет!»; биточки «Румяные»; шницели «Любимые»; шницели «Привет!»; шницели «Румяные». **Категория Г:** котлеты «Как дома»; котлеты «Вкусные»; биточки «Как дома»; биточки «Вкусные»; шницели «Как дома»; шницели «Вкусные. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория Г:** голубцы ленивые; котлеты «Аппетитные»; котлеты «К ужину»; котлеты «Гурман»; котлеты «Удачные»; котлеты «Деревенские»; биточки «Аппетитные»; биточки «К ужину»; биточки «Гурман»; биточки «Удачные»; биточки «Деревенские»; шницели «Аппетитные»; шницели «К ужину»; шницели «Гурман»; шницели «Удачные»; шницели «Деревенские».

Изменение № 11. Дата введения в действие — 31.08.2018 г. ***Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:*** бургер «Аргентина». ***Категория В:*** биточки «Домашние» говяжьи; биточки «Домашние особые». ***Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:*** колбаски говяжьи «Классические»; колбаски говяжьи «Острые»; колбаски говяжьи с сыром; колбаски говяжьи с укропом. ***Категория Г:*** колбаски говяжьи со свининой; колбаски свиные «Классические»; колбаски свиные «Острая»; колбаски свиные с сыром; колбаски свиные с укропом; колбаски свиные с чесноком.

Изменение № 12. Дата введения в действие — 20.12.2018 г. ***Группа — мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория А:*** бифштекс рубленный; люля-кебаб; котлеты «Полтавские»; котлеты «Московские»; котлеты «Любимые»; котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские». фрикадельки для мясного бульона. ***Категория В:*** котлеты «Ароматные»; котлеты «Чесночные»; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Казачьи»; котлеты натуральные рубленные; котлеты «Семейные»; котлеты мясные с капустой; котлеты «По-домашнему»; котлеты мясные с рисом; котлеты «Домашние»; биточки мясные с рисом; биточки мясные с капустой; биточки «Домашние»; шницель «Домашний»; шницель натуральный рубленный; тефтели с рисом; фрикадельки для куриного бульона. ***Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:*** котлеты «Новосибирские»; котлеты мясо-картофельные; котлеты мясные с гречкой; биточки мясо-картофельные; биточки мясные с гречкой. ***Категория Г:*** котлеты «Нежные»; биточки «Нежные».

Изменение № 13. Дата введения в действие 15.04.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: биточки «Домашние особые» мясные.

Изменение № 14. Дата введения в действие 18.09.2019 г. Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г: котлеты; тефтели; фрикадельки.

Изменение № 15. Дата введения в действие 04.11.2019 г. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г: люля-кебаб «Говяжий». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г:** котлеты «Губерния»; фрикадельки «Губерния». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски «Домашние»; купаты свиные; купаты говяжьи. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Д:** голубцы «Губерния».

Изменение № 16. Дата введения в действие 21.10.2020 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г: фарш «Фермерский». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б:** «Чивапчичи» мясные из мяса говядины на шпажке. **Категория В:** полуфабрикат для гамбургеров; котлеты «Чивапчичи»; люля-кебаб «Царский». **Категория Г:** котлеты «Кебабчета»; «Чивапчичи» мясные из мяса свинины на шпажке. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г:** плескавица «Болгарская». **Категория Д:** плескавица с печенью. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Нежные» из говядины. **Категория Д:** котлеты «Любительские». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** «Чивапчичи» мясные из мяса говядины на шпажке. **Категория В:** колбаски «Кантри-гриль»; купаты «По-болгарски». **Категория Г:** колбаски для жарки «Баварские»; колбаски для жарки «Дебрецинер»; колбаски для жарки «Оригинальные»; колбаски для жарки «Пикник»; колбаски для гриля «Дачные»; колбаски для гриля «Французские»; «Чивапчичи» мясные из мяса свинины на шпажке. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. Категория Г:** голубцы «Сельские»; голубцы «Домашние». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория Г:** перец фаршированный.

Изменение № 17. Дата введения в действие 18.02.2021 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г: фарш «Фермерский». **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –**

формованные панированные, не панированные. Категория В: котлеты; тефтели с рисом; «Заготовки для бургеров»; фрикадельки; котлеты «Ароматные». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** котлеты «Гречаники». **Категория Г:** биточки. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** колбаски «Тутырма» с говяжьим фаршем. **Категория Г:** колбаски «Тутырма» с рубленым мясом; колбаски «Тутырма» с рубленой кониной; колбаски «Тутырма» с ливером. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид –фаршированные. Категория В:** зразы с сыром. **Категория Г:** «Стожки»; голубцы. **Категория Д:** перец фаршированный.

Изменение № 18. Дата введения в действие 18.02.2021 г. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш «Мясной дуэт».

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

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Мясной полуфабрикат категории А** –полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 40% до 60%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20% до 40%; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20%. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 6ºС – **не более 72 часов.** — при упаковывании под вакуумом и в условиях модифицированной атмосферы – **не более 5 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: — весовой и негерметично упакованной – **не более 60 суток;** — герметично упакованной – **не более 180 суток;** — герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей в соответствии с технологической инструкцией – **не более 210 суток.** При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 9214-370-37676459-2015** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на натуральные, кусковые и рубленные полуфабрикаты из мяса птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, перепелов (далее – продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде после дефростации.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты натуральные: Полуфабрикаты натуральные, кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса птицы: тушки, полутушки и части тушек птицы в обсыпке (или без); птица-гриль шашлык; набор для чахохбили: рулетик «Деревенский»; бастурма; эскалоп; отбивная «Особая»; отбивная «Пикантная»; отбивная «По-милански»; наггетсы; медальоны; стейк «Люкс» набор для лапши; набор для рагу; набор для супа; набор для харчо; котлета натуральная; **Фаршированные:** 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; трубочка с болгарским перцем; трубочка с овощами; трубочка с овощами и грибами окорочок с сюрпризом; филе-конвертик фаршированное; мясо «По-мичурински»; шницель «Праздничный»; отбивная «Секрет»; отбивная «По-венски»; шейка фаршированная «Популярная»; шейка фаршированная «Деликатесная»; шейка фаршированная «По-деревенски»; шейка фаршированная «Заказная»; шейка фаршированная «Новинка»; шейка фаршированная «Дачная»; шейка фаршированная «Обычная»; шейка фаршированная «Молодежная»; **Тушки, части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** курица, подготовленная к тепловой обработке; тушка цыпленка бройлера; грудка куриная; окорочок куриный; четвертинка передняя; четвертинка задняя; курица – задняя часть; курица для плова; крылышко целое; крылышко-плечо; крылышко локтевая часть; голень куриная; бедро куриное; шейки куриные; кожа шеи для фарширования; полутушка (четвертина передняя, четвертина задняя, грудка, окорочок, крылья, голень, бедро) курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в обсыпке, специях (или без них); курица для жарки «По-Климовски»; цыплята – табака; окорочок-гриль; филе куриное; филе куриное панированное; грудка куриная панированная; окорочок куриный панированный; крылья куриные острые; бедро куриное панированное; кожа куриная; цыпленок в соусе (голень); цыпленок в соусе (грудка); цыпленок в соусе (крылышки); цыпленок в соусе (окорочок); цыпленок в соусе (бедро); цыпленок в соусе (филе); индейка в соусе (филе); **Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** филе курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в кляре; курица (цыпленок, цыпленок-

бройлер) «По-Столичному; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Климовски»; мясо курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) для шаурмы; курица для шашлыка; шашлык куриный в майонезе; шашлык куриный в майонезе «По-Климовски»; шашлык куриный маринованный; шашлык куриный «Нежный»; шашлык из курицы в майонезе; шашлык из курицы в пикантный; шашлык из курицы в соусе «Мария»; шашлык из курицы в томатном-чесночном соусе; шашлык из курицы в чесночном маринаде; шашлык из филе курицы в майонезе; шашлык из филе кур традиционный; чахохбили; котлета столичная; котлета куриная натуральная; котлета куриная натуральная в специях; котлета куриная натуральная панированная; 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; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы; гуляш из курицы натуральный; гуляш из курицы в специях; окорочок куриный бескостный; мясо «Строгановское» куриное; колобок куриный; рулет куриный «Деликатесный»; курица для рагу; набор для бульона из курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); набор для бульона куриный; суповой набор куриный; набор пищевых костей; набор для первых блюд из мяса кур; набор из мяса цыплят-бройлеров; набор из мяса кур. **Фаршированные полуфабрикаты из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** котлета по-киевски, вариант 1; котлета по-киевски, вариант 2; 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; 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; куриный рулетик с беконом и болгарским перцем; рулет куриный со шпинатом, сыром и творогом; рулет куриный с куриным фаршем и ветчиной; рулет куриный с черносливом и курагой; рулет куриный с грибами и яйцами; ножка куриная фаршированная: сыром и зеленым луком; ножка куриная фаршированная сыром и яйцами; ножка куриная фаршированная фаршем колбасы копченой и грибами; ножка куриная фаршированная черносливом и яблоками; ножка куриная с грибами; ножка куриная фаршированная с сыром и грибами; мешочек из курицы с рисом и беконом; мешочек из курицы с мятной начинкой отбивная куриная Купеческая; трубочка куриная; котлета куриная натуральная с печенью; зразы куриные с сыром в сухарях филе куриное фаршированное; **Тушки, части тушек индеек, индюшат:** индейка, подготовленная к тепловой обработке; тушка индейки; тушка индейки потрошёная; полутушка индейки; передняя четвертина индейки; индейка – задняя часть; индейка – задняя четвертина; окорочок индейки (индюшат); индейка для плова; филе индейки (индюшат); филе индейки без шкурки; 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) гриль; крылья индейки (индюшат) острые; бедро индейки (индюшат) панированное; спинка индейки; гузка индейки. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из индейки, индюшат:** индейка для шашлыка; шашлык из индейки маринованный; шашлык из индейки в маринаде промпроизводства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.); шашлык из индейки в майонезе;(см из курицы) 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); кожа индейки. **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, куропаток:** перепёлка, подготовленная к тепловой обработке; перепёлка для плова; перепёлка-табака; куропатка. **Кусковые полуфабрикаты (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 полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из гусей, гусят:** рагу из гуся; набор для бульона из гуся; набор пищевых костей (гусь); **Фаршированные полуфабрикаты 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 полуфабрикаты (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 полуфабрикаты из уток:** утка фаршированная черносливом; утка фаршированная гречкой; утка фаршированная гречкой с грибами; утка фаршированная рисом с грибами; утка фаршированная яблоками. **Натуральные полуфабрикаты маринованные из мяса птицы:** тушки, полутушки птицы «Оригинальные»; цыплята по-любительски «Оригинальные»; цыплята-табака «Оригинальные»; части тушек: окорочок «Оригинальный», бедро «Оригинальное», голень «Оригинальная», крылышки «Оригинальные», грудка «Оригинальная», филе с косточкой «Оригинальное» **Натуральные кусковые бескостные маринованные из мяса птицы:** филе «Оригинальное»; мясо грудки птицы «Оригинальное»; мясо окорочков птицы «Оригинальное»; рагу из мяса птицы «Оригинальное»; набор для бульона «Оригинальный»; набор для супа «Оригинальный»; мясо птицы для харчо «Оригинальное»; мясо птицы для шашлыка «Оригинальное»; мясо птицы для чахохбили «Оригинальное». **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы:** 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); котлетка «Сельская»; котлетки на шпажках; котлетка «Два в одном»; котлеты «Пожарские»; шницель «Деревенский»; шницель «Люкс»; шницель куриный рубленый; бифштекс из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); тефтели из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты; купаты «Дачные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Пикник» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Гриль» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); колбаски куриные; фарш куриный «По-Климовски»; фарш мяса птицы; фарш из индейки; фарш куриный. люляшка; орешек; колбаска; колбаски шашлычные; колбаски для жарки; люля-кебаб; зразы с грибами; зразы с сыром; зразы с луком и яйцами; зразы с ветчиной и хреном; зразы с зеленью; зразы с капустой; зразы с фасолью и орехами; зразы с морковью и орехами; рулет «Заказной» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); рулет «Посольский»; рулет «Покровский»; рулет «Школьный»; рулет «Павловский»; галантин; палочки из фарша с карри; бургер; крокеты; биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); каштанчик с начинкой; котлетка «Два в одном»; батончик с печенью; медальоны; медальоны «Конверт»; фрикадельки; ёжик из фарша; голубцы с мясом; голубцы ленивые; голубцы долма.

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»).

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2^0С до плюс 6^0С: 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. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2^0С до плюс 6^0С: не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности дефростированных полуфабрикатов без панировки, упакованных с применением вакуума,** при температуре от плюс 2 ^{0}С до плюс 6 ^{0}С – не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности дефростированных полуфабрикатов в панировки, упакованных с применением вакуума,** при температуре от плюс 2 ^{0}С до плюс 6 ^{0}С – не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности дефростированных полуфабрикатов** с панировкой и без панировки с момента изготовления при температуре от 0 ^{0}С до 6 ºС, герметично упакованной, с применением пищевой добавки «Грильфикс 20» фирмы «Шаллер», «Фришин», «ОМ-Фреш», «Митфреш»: не более 10 суток. **Рекомендуемые срок годности дефростированных полуфабрикатов** с панировкой и без панировки с момента изготовления при температуре от 0 ^{0}С до 6 ºС, герметично упакованной, с применением консервантов: не более 10 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-759-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – изделия из птицы, продукция), изготовленных в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных,

в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению. Изделия кулинарные из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт экстра: тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; полугрудка куриная; полугрудка цыпленка-бройлера; полугрудка индейки; локтевая часть крыла индейки; плечевая часть крыла куриная; плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; плечевая часть крыла индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; локтевая часть крыла куриная; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее Сорт экстра:** филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; орех «Домашний» куриный; орех «Домашний» цыпленка-бройлера; орех «Домашний» индейки; рулет куриный; рулет из мяса индейки. **Сорт высший:** рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» индейки; мясо куриное прессованное; мясо цыплят-бройлеров прессованное; мясо индейки прессованное; руляда из индейки; руляда из мяса кур; руляда из мяса цыплят-бройлеров; орех из индейки; орех из мяса кур; орех из мяса цыплят-бройлеров; закуска «Станичная» из индейки; закуска «Станичная» из мяса кур; закуска «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; закуска «Радужная» из индейки; закуска «Радужная» из мяса кур; закуска «Радужная» из мяса цыплят-бройлеров; рулет из индейки; рулет куриный; трубочки куриные; рулет куриный: с орехами; с грибами; с курагой; с черносливом; с маслинами и сыром; с чесноком; с морковью; с зеленью; с перцем болгарским; с омлетом; рулет «Сельский»; рулет «Петровский»; рулет «Перечный»; рулет «Шик»; рулет «Мраморный»; галантин «К обеду»; галантин «Праздничный»; галантин «По-деревенски»; галантин «Особый». **Вид: вареные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов Подвид: кусковые Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; полугрудка куриная; полугрудка цыпленка-бройлера; полугрудка индейки; локтевая часть крыла индейки; плечевая часть крыла куриная; плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; плечевая часть крыла индейки; **Сорт высший:** тушка куриная; тушка куриная «Особая»; тушка цыпленка-бройлера; тушка цыпленка-бройлера «Особая»; полутушка куриная; полутушка куриная «Особая»; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка цыпленка-бройлера «Особая»; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; локтевая часть крыла куриная; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; окорочок куриный «Фирменный»; окорочок цыпленка-бройлера «Фирменный»; окорочок индейки «Фирменный»; **Сорт первый:** шашлычок; жаркое с овощами; рагу «По-домашнему»; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» с ветчиной из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» с сыром из крыла цыплят-бройлеров. **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее Сорт экстра:** филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; рулет куриный; рулет из мяса индейки; «Карбонад» куриный; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров; «Карбонад» из индейки. **Сорт высший:** «Буженина» из мяса кур; «Буженина» из мяса цыплят-бройлеров; «Буженина» из индейки; орех «Домашний» куриный; орех «Домашний» цыпленка-бройлера; орех «Домашний» из мяса индейки; рулет «Изысканный»; рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» индейки; баллотин с орехами; баллотин с сухофруктами; баллотин с оливками; баллотин с паприкой. **Сорт фирменный:** баллотин «Перепелка в цесарке, цесарка в утке». **Вид: запеченные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов Подвид: кусковые Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Вид: варено-запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные, с кожей или без нее Сорт экстра:** грудка куриная «По-домашнему»; грудка цыпленка-бройлера «По-домашнему»; грудка индейки «По-домашнему»; окорчок куриный «По-домашнему»; окорчок цыпленка-бройлера «По-домашнему»; окорчок индейки «По-домашнему»; голень куриная «По-домашнему»; голень цыпленка-бройлера «По-домашнему»; голень индейки «По-домашнему». **Вид: варено-запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее Сорт экстра:** эскалоп «Медальон» куриный; эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; эскалоп «Медальон» индейки; филе бедра куриное «К обеду»; филе бедра цыплят-бройлеров «К обеду»; филе бедра индейки «К обеду». **Вид: варено-запеченные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов Подвид: кусковые Сорт второй:** «Печень, сердце, желудки куриные по-

итальянски»; «Печень, сердце, желудки индейки по-итальянски». **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; полугрудка куриная; полугрудка цыпленка-бройлера; полугрудка индейки; локтевая часть крыла индейки; плечевая часть крыла куриная; плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; плечевая часть крыла индейки; крылышки индейки-гриль (локтевая и плечевая части); крылышки «Баффало» индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; цыпленок-бройлер-гриль; цыпленок «По-особому» —гриль; курица на вертеле; полутушка цыпленка-бройлера-гриль; четвертина передняя цыпленка-бройлера-гриль; четвертина задняя цыпленка-бройлера-гриль; цыплята-бройлеры по-польски; куры фаршированные: печеночным фаршем с грушами и имбирем; печеночным фаршем с сыром и яйцом; фаршем мясным с зеленью и орехами; фаршем мясным с изюмом и орехами; фаршем мясным с картофелем; фаршем мясным с грибами и орехами; фаршем мяса птицы с яйцом и зеленью; фаршем мяса птицы, грибами и капустой цыплята-бройлеры фаршированные: печеночным фаршем с грушами и имбирем; печеночным фаршем с сыром и яйцом; фаршем мясным с зеленью и орехами; фаршем мясным с изюмом и орехами; фаршем мясным с картофелем; фаршем мясным с грибами и орехами; фаршем мяса птицы с яйцом и зеленью; фаршем мяса птицы, грибами и капустой полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; окорочок куриный с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; окорочок цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; окорочок индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; бедро куриное с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; бедро цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; бедро индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; голень куриная с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; голень цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; голень индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; локтевая часть крыла куриная с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; локтевая часть крыла цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; голень куриная для барбекю; голень цыплят-бройлеров для барбекю; голень индейки для барбекю; голени цыплят-бройлеров- гриль в остром маринаде; голени цыплят-бройлеров- гриль в йогуртовом маринаде; голени цыплят-бройлеров- гриль в пряном маринаде; бедро куриное-гриль; бедро цыпленка-бройлера-гриль; бедро индейки-гриль; окорочок куриный-гриль; окорочок цыпленка-бройлера-гриль; окорочок индейки-гриль; барбекю «По-русски»; шницель «Советский»; крылышки куриные-гриль; крылышки цыпленка-бройлера-гриль; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с копченым беконом; крылышки «Баффало» куриные; крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** фаршированные жареные перепела мадам Брассар; голень «Любительская» фаршированная: сыром и зеленым луком; мясным фаршем и грибами; сыром и яйцом; черносливом и яблоками; рагу домашнее из мяса кур; рагу домашнее из мяса цыплят-бройлеров; рагу домашнее из мяса индейки; шашлык из гузок куриных– гриль; шашлык из гузок цыплят-бройлеров– гриль; шашлык из гузок индейки– гриль; **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт фирменный:** хрустящие снеки из куриных крылышек; хрустящие снеки из крылышек цыплят-бройлеров; хрустящие снеки из куриных ножек; хрустящие снеки из ножек цыплят-бройлеров; **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее Сорт экстра:** филе большое куриное с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе большое цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе большое индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе малое куриное с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе малое цыпленка-бройлера с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; филе малое индейки с пряностями или в кляре, или в панировке, или без; орех «Домашний» индейки с пряностями или в панировке, или без; рулет куриный с пряностями или в панировке, или без; рулет из мяса индейки с пряностями или в панировке, или без; рулет «Деликатесный» куриный; рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка-бройлера; рулет «Деликатесный» из мяса индейки; филе-конвертик с мятно-миндальной начинкой куриный; филе-конвертик с мятно-миндальной начинкой из мяса цыплят-бройлеров; филе-конвертик с мятно-миндальной начинкой из мяса индейки; эскалоп «Медальон» куриный; эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; эскалоп «Медальон» индейки; эскалоп куриный; эскалоп цыпленка-бройлера; эскалоп индейки; антрекот с начинкой куриный; антрекот с начинкой цыпленка-бройлера; антрекот с начинкой индейки; лангет пластованный «Язычок» из филе куриного; лангет пластованный «Язычок» из филе цыпленка-бройлера; лангет пластованный «Язычок» из филе индейки; снеки куриные; снеки из мяса цыплят-бройлеров; снеки из мяса индейки; стрипсы куриные; стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы из мяса индейки; наггетсы куриные; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы из мяса индейки; филе грудки фаршированное: печенью и арахисом; орехами и морковью; сыром и маслинами; курагой и изюмом; куриное соте; соте из мяса цыплят-бройлеров; соте из мяса индейки; «Мясо-спагетти» куриное; «Мясо-спагетти» цыплят-бройлеров; «Мясо-спагетти» индейки; «Полоски» куриные; «Полоски» из мяса цыплят-бройлеров; «Полоски» из мяса индейки; шашлык «Закусочный» куриный; шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров; шашлык «Закусочный» из мяса индейки. **Сорт высший:** орех «Домашний» куриный с пряностями или в панировке, или без; орех «Домашний» цыпленка-бройлера с пряностями или в панировке, или без; шашлык куриный; шашлык из мяса цыплят-бройлеров; шашлык из мяса индейки; барбекю «По-русски» куриный; барбекю «По-русски» цыплят-бройлеров; барбекю «По-русски» индейки; шницель «Советский» куриный; шницель «Советский» цыплят-бройлеров; шницель «Советский» индейки; ромштекс «Отбивной» из мякоти бедра индюшиного; ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков куриных; ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; шаурма из мяса кур; шаурма из мяса цыплят-бройлеров; шаурма из мяса индейки; «Мешочки» из курицы; «Мешочки» из цыпленка-бройлера; «Мешочки»

из индейки; окорочка фаршированные: пряные; сыром; грибами и луком; сыром и ветчиной; **Сорт первый:** фаршированные жареные перепела мадам Брассар. **Вид: жареные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов птицы Подвид: кусковые Сорт первый:** шея куриная-гриль; шея цыпленка-бройлера-гриль; шея индейки-гриль; **Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки; печень куриная в кляре; печень цыплят-бройлеров в кляре; печень индейки в кляре; желудки мышечные куриные в кляре; желудки мышечные цыплят-бройлеров в кляре; желудки мышечные индейки в кляре; сердца куриные в кляре; сердца цыплят-бройлеров в кляре; сердца индейки в кляре; шашлык из печени куриной; шашлык из печени цыплят-бройлеров; шашлык из печени индейки. отбивные из сердец индейки; биточки из сердец индейки в кляре; рагу из куриных сердец и желудков; «Рагу из потрохов по-итальянски»; жаркое из потрохов; куриная печень по-французски; печень «Красавица Востока»; печеночный гуляш; печень «По-королевски». **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: рубленые Сорт высший:** закуска «Станичная» из индейки; закуска «Станичная» из мяса кур; закуска «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; закуска «Радужная» из индейки; закуска «Радужная» из мяса кур; закуска «Радужная» из мяса цыплят-бройлеров; **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: рубленые Сорт высший:** филе куриное завернутое в бекон; филе индейки завернутое в бекон. **Сорт первый:** куриный патэ; куриный патэ с апельсинами; куриный патэ с оливками; куриный патэ с грибами; патэ из индейки с пряной зеленью; патэ из индейки орехами; патэ из индейки с сыром; патэ из индейки с ананасами; **Сорт второй:** паштет «К ужину»; куриный паштет по-французски; патэ по-бретонски; патэ де Шампань; паштет из потрохов; террин из курицы; террин из индейки с субпродуктами; **Сорт третий:** паштет «К чаю»; паштет с черносливом и орехами; паштет с апельсином и инжиром; паштет «К столу»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «К завтраку с грибами»; **Вид: запеченные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов Подвид: рубленые Сорт второй:** рулет из куриной печени; печеночное парфе. **Сорт третий:** парфе из куриной печени; мусс из куриной печени; мусс из куриной печени с яблоками; мусс из куриной печени с грушами; маффины из печени куриной; маффины из печени индейки; маффины из печени цыплят-бройлеров. **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек Подвид: рубленые Сорт экстра:** снеки куриные «Пикантные»; снеки из мяса цыплят-бройлеров «Пикантные»; снеки из мяса индейки «Пикантные»; наггетсы «Экстра» из мяса кур; наггетсы «Экстра» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Экстра» из мяса индейки; колбаски-гриль; колбаски для барбекю; **Сорт высший:** наггетсы «Люкс» из мяса кур; наггетсы «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Люкс» из мяса индейки; колбаски куриные с сыром на гриле; колбаски-гриль с кетчупом; колбаски-гриль с горчицей; колбаски домашние-гриль; **Сорт первый:** наггетсы «Смак» из мяса кур; наггетсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы «Смак» из мяса индейки; зразы «Изыск»; купаты куриные; купаты из мяса индейки; колбаски «Обеденные» куриные-гриль; колбаски «Как у бабушки» куриные-гриль. **Сорт третий:** колбаски «Шашлычные» куриные. **Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов уток, гусей: Вид: вареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт: отборный:** грудка утки; грудка гусей; рулет из филе утки с сулугуни; рулет из филе гуся с сулугуни; рулет из филе утки с черносливом и курагой; рулет из филе гуся с черносливом и курагой. **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт: полужирный:** тушка утиная; тушка гусиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; бедро утиное; бедро гусиное; окорочок утиный; окорочок гусиный; голень утиная; голень гусиная; крыло утиное; крыло гусиное; **Вид: вареные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: кусковые Сорт: односортный:** шея утиная; шея гусиная; печень утиная; печень гусиная; желудки мышечные утиные; желудки мышечные гусиные; сердца утиные; сердца гусиные; фуа-гра утиная в торшоне; фуа-гра гусиная в торшоне. **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт: отборный:** грудка утки с пряностями или в панировке, или без; грудка гусей с пряностями или в панировке, или без; рулет из филе утки с сулугуни; рулет из филе гуся с сулугуни; рулет из филе утки с черносливом и курагой; рулет из филе утки с черносливом и курагой. **Сорт: полужирный:** филе утиное фаршированное печенью; филе гусиное фаршированное печенью; террин из утки с апельсиновой цедрой и оливками; террин из гуся с апельсиновой цедрой и оливками. **Вид: запеченные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: кусковые Сорт: односортный:** маринованная фуа-гра; эскалоп из фуа-гра; террин из фуа-гра с фруктами; террин из фуа-гра с грибами и сладким перцем; террин из фуа-гра; террин из фуа-гра «Столичный»; террин из фуа-гра с сельдерем; террин из фуа-гра с грибами; террин из фуа-гра с инжиром; террин из фуа-гра с болгарским перцем; террин из фуа-гра с манго; террин из фуа-гра с изюмом. **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт: полужирный:** тушка утиная; тушка гусиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; бедро утиное; бедро гусиное; окорочок утиный; окорочок гусиный; голень утиная; голень гусиная; крыло утиное; крыло гусиное; плечевая часть крыла утиная; локтевая часть крыла утиная; плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, утиные; плечевая часть крыла гусиная; локтевая часть крыла гусиная; плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, гусиные; гузка утиная; гузка гусиная; утка «По-китайски». **Вид: запеченные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: кусковые Сорт: полужирный:** шея утиная; шея гусиная. **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее Сорт: отборный:** грудка утки с пряностями или в панировке, или без; грудка гусей с пряностями или в панировке, или без. рулет из филе утки с сулугуни; рулет из филе гуся с сулугуни; рулет из филе утки с черносливом и курагой; рулет из филе гуся с черносливом и курагой. **Вид: жареные кулинарные изделия из мяса уток,**

гусей Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее Сорт: полужирный: тушка утиная; тушка гусиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; бедро утиное с пряностями или в панировке, или без; бедро гусиное с пряностями или в панировке, или без; окорочок утиный с пряностями или в панировке, или без; окорочок гусиный с пряностями или в панировке, или без; голень утиная с пряностями или в панировке, или без; голень гусиная с пряностями или в панировке, или без; крыло утиное с пряностями или в панировке, или без; крыло гусиное с пряностями или в панировке, или без; плечевая часть крыла утиная; локтевая часть крыла утиная; плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, утиные; плечевая часть крыла гусиная; локтевая часть крыла гусиная; плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно, гусиные; гузка утиная с пряностями или в панировке, или без; гузка гусиная с пряностями или в панировке, или без; бедро-гриль утиное; бедро-гриль гусиное; окорочок-гриль утиный; окорочок-гриль гусиный; голень-гриль утиная; голень-гриль гусиная; крыло-гриль утиное; крыло-гриль гусиное; утка «По-китайски»; утиное Магрэ, фаршированное фуа-гра; гусиное Магрэ, фаршированное фуа-гра. **Вид: жареные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: кусковые Сорт: полужирный:** шея утиная с пряностями или в панировке, или без; шея гусиная с пряностями или в панировке, или без; **Сорт: односортный:** печень утиная в пряностях или без; печень гусиная в пряностях или без; желудки мышечные утиные в пряностях или без; желудки мышечные гусиные в пряностях или без; сердца утиные в пряностях или без; сердца гусиные в пряностях или без; печень утиная в кляре; печень гусиная в кляре; желудки мышечные утиные в кляре; желудки мышечные утиные в кляре; сердца утиные в кляре; сердца гусиные в кляре; эскалоп из фуа-гра утиный; эскалоп из фуа-гра гусиный; медальоны из фуа-гра; фуа-гра конфи; шашлык из гусиной печени; эскалопы-пошэ из утиной печени; эскалопы-пошэ из гусиной печени. террин из фуагра «Столичный». **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: рубленные Сорт: фирменный:** рийет из мяса утки с курицей; рийет из мяса гуся с курицей; рийет из мяса утки «По-деревенски»; рийет из мяса гуся «По-деревенски»; утиный рийет со свининой; гусиный рийет со свининой; утиный рийет с тыквой; гусиный рийет с тыквой; «Домашний Риллет»; риллет утиный с грибами; риллет гусиный с грибами; риллет из утки; риллет из гуся; риллет утиный с черносливом; риллет гусиный с черносливом; риллет утиный с копченым беконом; риллет гусиный с копченым беконом; **Вид: запеченные кулинарные изделия из мяса уток, гусей Подвид: рубленные Сорт: полужирный:** филе утиное завернутое в бекон; филе гусиное завернутое в бекон. **Сорт: фирменный:** террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром; пате утиное с печенью, инжиром и фисташками; пате гусиное с печенью, инжиром и фисташками. **Сорт: односортный:** паштет из утки с коньяком; паштет из утки с оливками; паштет из утки с вялеными томатами; паштет из утки с черносливом; паштет утиный с черносливом и орехами; паштет гусиный с черносливом и орехами; паштет утиный с апельсином и инжиром; паштет гусиный с апельсином и инжиром; **Вид: запеченные кулинарные изделия из субпродуктов Подвид: рубленые Сорт: односортный:** паштет из утиной печени; паштет из гусиной печени; паштет из утиной печени фуа-гра; паштет из гусиной печени фуа-гра; печеночное пате утиное с инжиром; печеночное пате гусиное с инжиром; маффины из утиной печени; маффины из гусиной печени; террин из утиной печени; террин из гусиной печени; террин из утиной печени с изюмом; террин из гусиной печени с изюмом; террин из утиной печени с хурмой; террин из гусиной печени с хурмой; мусс из утиной печени с грушами; мусс из гусиной печени с грушами; мусс из утиной печени с ягодами; мусс из гусиной печени с ягодами; мусс из утиной печени с орехами; мусс из гусиной печени с орехами; мусс из утиной печени с коньяком; мусс из гусиной печени с коньяком.

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

Термины и определения кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности. **Экстра:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **Высший:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **Первый:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **второй:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. **Третий:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51%. **Отборный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **Нежирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30%. **Полужирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50%. **жирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60%. **Фирменный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. **Одно-**

сортный: Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60%. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%: при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку – не более 6 суток; вырабатываемых в барьерной оболочке – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий (риллеты, рийеты) при температуре хранения от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха не выше 75% без применения вакуума или модифицированной газовой среды: в емкостях, залитые жиром – не более 15-20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: целыми изделиями – не более 20 суток; при порционной нарезке – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий (риллеты, рийеты) упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 4°С: в емкостях, залитые жиром – не более 60-90 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий: при температуре хранения минус 12 °С – не более 30 суток; при температуре минус 18°С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки срок годности не более 3 суток при температуре от +2°С до +6°С в пределах срока годности. Срок годности кулинарных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 9214-353-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рубленные и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты панированные и не панированные изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, козлятины, конины, оленины, лося, кролика (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 дефростированном виде, на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция 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; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; спинно-поясничная часть на кости; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; грудинка говяжья на кости; 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) односортная; окорок говяжий на кости; лопатка говяжья на кости; шея говяжья на кости; 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 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; окорок свиной на кости в шкуре; лопатка свиная на кости в шкурке; корейка свиная на кости в шкурке; грудинка свиная на кости в шкурке; рулет из шеи свиной с чесноком; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щековина (баки); шея; шея свиная на кости в шкурке; подлопаточная часть; свинина односортная мясная; рулька свиная; 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) 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 бескостная; *Категория В:* шейка свиная бескостная; *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:* шашлык «Георгиевский» маринованный (барбекю) в уксусе; свинина духовая; котлета натуральная из свинины; эскалоп; свинина гриль; *Баранина:* антрекот бараний маринованный; *Категория В* корейка на ребрышках свиная маринованная; антрекот свиной маринованный. *Категория Д Свинина:* ребра свиные для гриля в специях; ребра свиные; ребрышки свиные маринованные; ребра свиные маринованные (барбекю) «Георгиевские»; ребра свиные маринованные в уксусе (барбекю) «Георгиевские»; шашлык из свиной корейки в маринаде на ребрышках. *Категория Г Говядина:* ребра говяжьи; *Свинина:* ребра свиные; *Конина:* ребра из конины; *Баранина:* ребра бараньи; ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи маринованные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки; ребрышки бараньи маринованные. **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; шашлык из конины; шашлык из конины в кетчупе. *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. шашлык из свинины; шашлык из свинины (шейная и лопаточная часть); шашлык из свинины (окорок); шашлык из свинины (корейка);- шашлык из свинины (шейная вырезка); шашлык из свинины в кетчупе; шашлык из свиной окорока в маринаде. шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке в маринаде; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский» из свиной корейки маринованный в гранатовом соке. *Категория Д:* рагу из свинины; набор: для борща, для шурпы; *Категория Г:* рагу из свинины; суповой набор 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; шашлык из свинины Классический; шашлык из свинины Пикантный; шашлык из свинины Кавказский; шашлык «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»; шашлык «Георгиевский» маринованный; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе; шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный;

шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке; *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. шашлык из свиной корейки в маринаде. *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; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе. 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; шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины); шашлык из говядины (телятины); шашлык из говядины (телятины) в кетчупе; шейка баранья; грудинка говяжья (оленья) *Категория В Из свинины: Категория В:* шашлык свиной; шашлык по-домашнему; 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; шашлык свиной; шашлык 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 Б шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины) Категория В Бифштекс:* бифштекс; бифштекс городской; бифштекс говяжий; бифштекс молодежный; бифштекс новый; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс с миндалем; бифштекс по-гречески. *Шницель:* шницель говяжий; шницель по-киевски; шницель по-венски; шницель софи; шницель бородинский; шницель деревенский; шницель крестьянский; шницель казанский; шницель слободской; шницель посольский; шницель пряный; шницель «Любительский», вариант 2; *Гуляш:* гуляш из говядины; гуляш из свинины; *Поджарка:* поджарка из свинины; поджарка из баранины. *Категория Г:* набор для бульона. суповой набор из конины. **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. шашлык из баранины; шашлык из баранины в кетчупе. *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. **Полуфабрикаты мясные 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. **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые:** *Категория Г* фарш «Особый» старомосковский; фарш «Особый» котлетный; «ёжики»; люля-кебаб мясосодержащий по восточному; **Полуфабрикаты мясные 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 мясные «Татарские»; котлеты мясные «Мусульманские»; котлеты мясные «Киевские»; котлеты мясные «Домашние» котлеты мясные «Полтавские»; котлеты мясные «Охотничьи»; котлеты мясные «Деревенские» котлеты мясные «Славянские»; котлеты мясные «Дачные»; котлеты мясная «Гордон-блю»; котлеты мясные «Приятные» зразы по селянски: мясные с грибами, мясосодержащие с сыром, мясные с луком и яйцами, мясные с зеленью, мясосодержащие с капустой, мясные с фасолью и орехами, мясосодержащие с морковью и орехами; бифштекс: мясной «Новый», мясной «Лакомство пастора»; шницель: мясосодержащий говяжий, мясной по-киевски, мясосодержащий по-венски, мясной софи; котлеты мясные; колбаски Берлинские; колбаски Деревенские; колбаски Лионские; колбаски Провансальские; колбаски Сицилийские; колбаски из оленины; колбаски Баварские; биточки мясные: по-домашнему, загородные; фрикадельки мясные: киевские, деревенские, бабушкины, любительские, праздничные, по-румынски, по-русски; ёжики 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, элегант, северный; изделия из фарша мясные: «лягушка по-швабски», палочки из фарша, «Ложный заяц» **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные:** *Категория В* котлеты мясосодержащие «Московские»; котлеты мясосодержащие «Крестьянские»; котлеты мясосодержащие «По-домашнему»; фарш из говядины с мясом птицы; фарш из свинины с мясом птицы; *Категория Г* котлеты мясные «Пикник»; котлеты мясосодержащие «Старорусские»; котлеты мясные «Столовые»; котлеты мясные «Аппетитные»; котлеты мясосодержащие; шницель мясной «Бородинский»; шницель мясной: «Деревенский», «Казанский», «Слободской»; шницель мясосодержащий: «Крестьянский», «Посольский»; биточки мясосодержащие с сыром «Восторг»;

фрикадельки мясные по-итальянски; ёжики мясные: вкусные, закусочные, волшебные; люля-кебаб мясосодержащий южный; голубцы мясосодержащие: сельские, домашние; Категория Д голубцы мясосодержащие деревенские; **Полуфабрикаты мясные в оболочке** *Категория Б* колбаски для жарки (купаты): «Домашние», «Сергеевские», «Южные», с сыром, любительские с сыром, «Апепетитные», купаты по-домашнему, охотничьи колбаски для жарки; колбаски «Нюрнбергские», вариант 2; колбаски «Бюргерские»; колбаски для гриля «Мюнхенские»; *Категория В* колбаски для жарки, вариант 1; колбаски для жарки, вариант 2; колбаски для жарки, вариант 3; купаты «Деликатесные»; **Полуфабрикаты мясосодержащие в оболочке** *Категория Г* купаты с курицей. колбаски для гриля «Шашлычные»; **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; 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 грибами; котлеты с луком; котлеты с чесноком; котлеты, биточки, шницели Домашние; котлеты, биточки, шницели в панировке из специй; купаты; люля-кебаб (2 вариант); люля «Экстра»; ромштекс Аристократ; ромштекс Люкс; рулетики мясные с грибами и луком; рулетики мясные с сыром; шницель натуральный рубленый. шницель «Экстра»; гамбургер «Олимпия»; гамбургер «Классический»; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты**. *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, в оболочке Категория Б:* колбаски бистро для гриля; колбаски бистро с сыром; колбаски шашлычные; *Категория В:* биточки Городские; голубцы ленивые; ёжики; котлеты Деревенские; котлеты Новосибирские; котлеты Украинские; котлеты Классика; котлеты «Пикантные»; котлеты, биточки Нежные; фрикадельки «Вкусные»; колбаски «Домашние», вариант 2; котлеты «Говяжьи»; *Категория Г:* котлеты Особые; котлеты Подомашнему; 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; котлеты «Столовые»; котлеты «Бистро»; котлеты «Нежные»; котлеты «Каргопольские»; котлеты «Гатчинские»; котлеты «по-Киевски»; тефтели с рисом; тефтели Хабаровские; голубцы ленивые № 2; ёжики мясные; шницель Сытный; шницель печеночный № 2; шницель любительский; бургер; котллеты «Говяжьи»; котлеты «Телячьи»; колбаски для гриля «Деликатесные»; купаты для гриля; котлеты «Свиные»; котлеты «Бабушкины»; фрикадельки «Самарские»; *Категория Д:* котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские»; котлеты «Нежные»; котлеты «Сочные»; купаты «Охотничьи»; колбаски «Бистро» для гриля, вариант 2; колбаски «Барбекю», вариант 2; колбаски для гриля «Баварские». тефтели «Ароматные»; котлеты печеночные, вариант 1; котлеты печеночные, вариант 2. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** *Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные Категория Б:* перец, фаршированный мясом; *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; перец, фаршированный мясом и рисом; перец, фаршированный мясом и овощами *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; фарш для голубцов; фарш для котлет; фарш для печеночных оладьев; фарш из говяжьих субпродуктов; фарш 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) односортная 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; поросенок молочный целиком; поросенок молочный (половина, четвертина); шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная 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 односортная жирная Экстра. *Категория Г:* грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; поросенок молочный маринованный. *Категория Д:* сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная. ребра свиные. **Группа мясные полуфабрикаты.** *Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из баранины. 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. **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; 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 – 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. **Полуфабрикаты из мяса кролика: Группа – мясные полуфабрикаты Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые):** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; филе кролика шпигованное; котлета натуральная из кролика; филе кролика со специями; кролик-гриль; кролик для тушения; 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; 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; суповой набор из кролика. **Группа мясные полуфабрикаты 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. **Группа мясные полуфабрикаты Полуфабрикаты рубленые:** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика; котлеты, биточки, шницели из мяса кролика; котлеты из мяса кролика по-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 дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света, требуется предохранение от воздействия атмосферных осадков. Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от 0 до 6°С в охлажденном состоянии. **Рекомендуемые сроки годности** дефростированной продукции, упакованной с момента изготовления при температуре от $+2^0$С – до + 6^0С: мелкокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 96 часов; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток; полуфабрикаты рубленные – не более 48 часов; полуфабрикаты рубленные с использованием Фреш-соли – не более 72 часа; полуфабрикаты рубленные с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток; полуфабрикаты рубленные с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток; рекомендуемые сроки годности дефростированной

продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: 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 дефростированной продукции, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2^{0}С – до + 6^{0}С: мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 30 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 9214-212-37676459-2014** **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 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 – формованные. 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.

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 °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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9214-044-37676459-2012** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты натуральные бескостные крупнокусковые: вырезка «Экстра»; 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:** би-

точки «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»; купаты «Дачные»; купаты «Для гриля»; купаты «Купеческие».

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

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

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

18 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-552-37676459-2021 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-ТВОРОЖНЫЕ (взамен ТУ 10.51.56-552-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия. ТУ

Настоящие технические условия распространяются на продукты растительно-творожные (далее по тексту продукт, продукция) производимые по технологии производства творога и творожных продуктов из смеси обезжиренного молока: восстановленного и/или рекомбинированного и/или нормализованного и заменителя молочного жира с использованием заквасочных микроорганизмов, молокосвертывающих ферментных препаратов, комплексных или однокомпонентных пищевых функциональных добавок (стабилизаторов, загустителей, структурообразователей, консервантов, регуляторов кислотности) до сквашивания или в готовый продукт, с использованием или без использования консервантов с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов, в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 до 100% заменителя молочного жира. Продукция выпускается готовой к употреблению в охлажденном или замороженном виде, и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Крема, десерты и пасты могут выпускаться в потребительской упаковке в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: продукт растительно-творожный с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%;19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **масса растительно-творожная** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%. **Десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; ***С вкусовыми компонентами*** **продукт растительно-творожный** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных), и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **масса растительно-творожная** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или

орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **продукт растительно-творожный** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **масса растительно-творожная** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением вкусовых наполнителей из**: абрикоса, и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или земляники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго; и/или мандарина; и/или

малины, моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или шоколада; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%, **в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао **в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной. **Сладкие и сладкие с вкусовыми компонентами продукт растительно-творожный сладкий** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **масса растительно-творожная сладкая** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **паста растительно-творожная сладкая** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **крем растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий** с массовой долей жира: 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; **продукт растительно-творожный сладкий** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков

роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **масса растительно-творожная сладкая** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **паста растительно-творожная сладкая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или

чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао **в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без, и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной. ***Соленые и соленые с вкусовыми компонентами*** **продукт растительно-творожный соленый** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **масса растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **паста растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **продукт растительно-творожный соленый** с пряными травами с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **продукт растительно-творожный соленый** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%;

18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий; **масса растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий; **паста растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением**: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий.

С пищевыми и ароматическими добавками **крем растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий** с массовой долей жира: 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%;35,0% **со вкусом:** абрикоса, и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или земляники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго; и/или мандарина; и/или малины, моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или шоколада; и/или тирамису, и/или карамели, и/или пломбира, и/или ванили; **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **со вкусом**: сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с ароматом**: сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. **паста растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **со вкусом**: сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики. **паста растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с ароматом:** сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. Продукты растительно-творожные выпускаются упакованными в потребительскую упаковку и весовым. Продукты растительно-творожные в потребительской упаковке выпускаются: в виде батончиков в глазировке или без нее; в виде брикетов различных размеров; неформованной массой в коробочках или стаканчиках из полимерных и комбинированных материалов; неформованной массой в тубах из полимерных и комбинированных материалов.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; добавлять название вносимого (ых) компонента (ов).

Термины и определения Заменитель молочного жира – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35ºС, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения при относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %: **Для продукции в потребительской упаковке: для герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре:** от минус 18°С до минус 12°С – не более 180 суток; от минус 12°С до минус 4°С – не более 120 суток; от минус 4°С до 0°С – не более 90 суток; от 0°С до 4°С – не более 45 суток; от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 30 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 90 суток; **для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов** с вкусовыми компонентами и без, при температуре при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 15 суток; **для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов** с применением консервантов, с вкусовыми компонентами и без от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 45 суток. **для не герметично упакованных замороженных растительно-творожных продуктов** с вкусовыми компонентами и без, при температуре не выше 18±2 °С не более 6 месяцев. **Для продукции в транспортной упаковке: для герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре:** от 0 °С до 4 °С не более 60 суток; от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 30 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от плюс 4°С до плюс 8 °С не более 90 суток; не выше минус (18±2) °С – не более 180 суток. **для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов** с вкусовыми компонентами и без, при температуре при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 15 суток; **для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов** с применением консервантов, с вкусовыми компонентами и без от плюс 2 до плюс 6 °С –- не более 45 суток. **Рекомендуемые условия хранения после вскрытия:** После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %. Замороженные продукты после размораживания не хранят. Повторное замораживание продуктов не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-684-37676459-2021** **СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливки растительные (далее – продукт(ы), продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов и/или составных частей молока и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических и функциональных компонентов Содержание не молочных жиров в жировой фазе готового продукта от 50 % до 100 %. Сливки растительные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сливки растительные с массовой долей жира 10,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 11,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 12,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 13,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 14,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 15,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 16,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 17,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 18,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 19,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 20,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 21,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 22,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 23,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 24,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 25,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 26,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 27,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 28,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 29,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 30,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 31,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 32,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 33,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 34,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 35,0 %. Сливки растительные в зависимости от термической обработки подразделяется на: пастеризованные; стерилизованные; ультрапастеризованные (с асептическим розливом, без асептического розлива).

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

Пастеризованный, стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2) °С. Стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С. **Рекомендуемый срок годности:** стерилизованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 5 суток; пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 10 суток; ультрапастеризо-

ванной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 15 суток. стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС – 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.

12 750 РУБ.	**ТУ 10.51.52-1010-37676459-2021** **НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЖУРГУТ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный напиток джургут (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока (коровьего, и/или козьего, и/или кобыльего, и/или овечьего, и/или верблюжьего, и/или буйволиного), и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; **джургут** из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; **джургут** из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, **сладкий**, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; **джургут** из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, **сладкий,** с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; Продукция выпускается в следующем ассортименте: **джургут** из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; **джургут** из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; **джургут** из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, **сладкий**, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; **джургут** из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, **сладкий,** с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктов», «ягод», «овощей» на название фрукта, ягоды, овоща, или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 750 РУБ.	**ТУ 10.51.52-1011-37676459-2021** **НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «ШУБАТ»**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный напиток шубат (далее продукт или продукция), вырабатываемый из верблюжьего молока, и/или молочных продуктов из верблюжьего молока с использованием молочнокислых бактерий (болгарской палочки) и дрожжей. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: шубат из цельного верблюжьего молока с м.д.ж от 1,1% до 6,4%.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 6 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.0 Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 750 РУБ.	**ТУ 10.51.52-1009-37676459-2021** **ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СКАНДИНАВСКИЕ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты скандинавские (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока, и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов и/или дрожжей, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: виили с м.д.ж: 1,0%;1,2%; 1,5%;1,8%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8% 3,0%;3,2%; 3,5%; виили с м.д.ж: 1,0%;1,2%; 1,5%;1,8%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8% 3,0%;3,2%; 3,5%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; скир с м.д.ж. менее 0,5% (обезжиренный); скир с м.д.ж. менее 0,5% (обезжиренный), с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; скир с м.д.ж: 0,5%; 0,8%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; скир с м.д.ж: 0,5%; 0,8%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника,

черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; Filmjölk с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,9%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,5%; Filmjölk с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,9%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,5%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 750 РУБ.	**ТУ 10.51.5-1008-37676459-2021** **ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ АЗИАТСКИЕ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты азиатские (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока (коровьего, и/или козьего, и/или кобыльего, и/или овечьего, и/или верблюжьего, и/или буйволиного) и/или кисломолочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов и/или дрожжей, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: дахи из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; дахи из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; дахи из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; дахи из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; курунга из цельного из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; курунга из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж: 2,5%; 3,0%; 3,5%; 3,7%; 3,8%; ласси из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; ласси из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или

верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9% с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; наринэ из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; наринэ из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-997-37676459-2021** **КУМЫС СУБЛИМИРОВАННЫЙ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кумыс сублимированный (далее – продукт или продукция) сублимированный кисломолочный продукт, полученный путём сублимационной сушки, произведенный из кобыльего молока путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек, дрожжей, с добавлением или без добавления пищевкусовых сублимированных компонентов. Продукция выпускается для непосредственного употребления в пищу в сухом или восстановленном виде, и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кумыс из цельного молока, сублимированный с м.д.ж.: от 10,0 до 18,0 %; кумыс из цельного молока, сублимированный, с м.д.ж.: от 10,0 до 18,0 %, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей. Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктов», «ягод», «овощей» на название фрукта, ягоды, овоща, или производного прилагательного от их названий.

Примечание: До начала выпуска продукции по настоящими техническими условиями, производителю продукции целесообразно проверить наименования (ассортимент) продукции на предмет их совпадения с уже зарегистрированными названиями и/или товарными знаками в Государственном реестре товарных знаков. За использование компанией-производителем зарегистрированных иными производителями названий и/или товарных знаков ООО НПЦ «Агропищепром» ответственности не несет.

Термины и определения. Кумыс кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения из кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей; **Кисломолочный продукт** молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013 (приложение № 1). **Молочный продукт** пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве

молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты. **Молочный составной продукт** пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов. **Продукт переработки молока сублимированный** продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности не более 85 % не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0 ºС до 25 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

17 950 РУБ.	**ТУ 10.86.10-995-37676459-2021 СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт — сметану (далее – продукт или продукция), изготавливаемую их нормализованных сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов, путем сквашивания заквасочными микроорганизмами: лактококками или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сметана с м.д.ж.: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения сметана – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 10 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

17 950 РУБ	**ТУ 10.86.10-994-37676459-2021 РЯЖЕНКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованную в потребительскую упаковку ряженку для детского питания (далее – продукт или продукция) – кисломолочный продукт, изготовляемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков, с добавлением или без добавления болгарской молочной палочки, предназначенную для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%;

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения. Ряженка – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

19 750 РУБ	**ТУ 10.86.10-993-37676459-2021 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты для детского питания (далее продукт или продукция) — кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Йогурты подразделяют на: йогурт; йогурт обогащенный. Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют: без компонентов; с компонентами.

АССОРТИМЕНТ: йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; — йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «злаковый», «овощной», «фруктово-ягодный», «фруктово-злаковый»; «фруктово-овощной», на название фрукта, ягоды, злака, овоща, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «с овощным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-овощным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и овощей или производное от их названия прилагательное.

Термины и определения. Йогурт — кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки). **Кисломолочный продукт —** молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении N 1 к настоящему техническому регламенту. **Молочный продукт** — пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного

белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты. **Молочный составной продукт —** пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока — более 40 процентов. **Продукт переработки молока обогащенный** — продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие- изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-888-37676459-2020 «ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ»**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пасты творожные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из молока с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококкови термофильных молочнокислых стрептококков) и/или молокосвертывающего фермента методом кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и пищевкусовых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном и замороженном виде, готовые к употреблению и предназначены для реализации через сети розничной и оптовой торговли или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Без вкусовых компонентов:* **паста творожная, обезжиренная** с м.д.ж. менее 0,5%; **паста творожная**, с м.д.ж.: 0,5%; 4,5%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0%; *С вкусовыми компонентами:* **паста творожная, обезжиренная** с м.д.ж. менее 0,5% **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или ванили, и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Манго-маракуя», и/или наполнителя «Лесные ягоды», и/или наполнителя «Вишня»; **паста творожная,** с м.д.ж.: 0,5%; 4,5%; 5,0% 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0% **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или ванили, и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Манго-маракуя», и/или наполнителя «Лесные ягоды», и/или наполнителя «Вишня».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты», «ягоды», «злаки» и «орехи» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «ореховым», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-ореховым вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и орехов или производное от их названия прилагательное.

Термины и определения «творог» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; **«творожный продукт»** молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения: при температуре не выше (4±2) °С – 7 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше (4±2) °С с применением консервантов – 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18°С – не более 200 суток Повторное замораживание продукта не допускается; После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения,

гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-979-37676459-2020** **ДЕСЕРТЫ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты (далее – продукт(ы), десерт(ы) или продукция), вырабатываемые из творожных продуктов, и/или молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, и/или продуктов с немолочными жирами, произведенных по технологии творога – и сахара и/или сахаросодержащих продуктов, с добавлением или без добавления молочных и немолочных жиров, продуктов переработки молока, пищевкусовых, вкусо-ароматических и функциональных компонентов. Десерты выпускаются охлажденными или заморожеными, в формованном и не формованном виде, в глазури или без нее и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других кулинарных и/или кондитерских изделий. В жировой фазе готового продукта допускается полное отсутствие молочных жиров.

АССОРТИМЕНТ: десерт с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт взбитый** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **с добавлением***:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом***:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт взбитый** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом**: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт «Сливочный»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт взбитый «Сливочный»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт взбитый со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт «Колбаска ореховая»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **с добавлением***:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафлель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя, **десерт в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом***:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт «Сливочный» в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт со сливочным ароматом, в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт «Колбаска ореховая» в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, **с добавлением**: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным

молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт термизированный** с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом**: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт термизированный «Сливочный»** с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный со сливочным ароматом** с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт термизированный «Колбаска ореховая»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, *с добавлением:* какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт термизированный в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% *со вкусом и/или ароматом:* ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт термизированный «Сливочный»** в глазури*:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный со сливочным ароматом в глазури***:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, *в глазури:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; **десерт термизированный «Колбаска ореховая»** в глазури*:* кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. (Примечание: все дополнения к наименованию производятся при декларировании выпускаемой продукции).

Термины и определения «заменитель молочного жира» – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35ºС, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Рекомендуемый срок годности: при температуре (4±2) °С в негерметичной упаковке не более 15 суток; в негерметичной упаковке с применением консервантов не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением консервантов не более 60 суток; термизированные в герметичной упаковке – не более 60 суток **при температуре не выше минус 18 °С** в негерметичной упаковке – не более 60 суток. в негерметичной упаковке с добавлением консервантов – не более 90 суток. в герметичной упаковке – не более 120 суток. в герметичной упаковке с добавлением консервантов – не более 180 суток. термизированные в герметичной упаковке – не более 180 суток После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 % Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.11-873-37676459-2020** **МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко восстановленное ультрапастеризованное (далее – продукт, продукция), произведенное из концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих молочных продуктов и воды и подвергнутое ультрапастеризации. Восстановленное ультрапастеризованное молоко предназначено для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока или для приготовления другой пищевой продукции. Молоко восстановленное ультрапастеризованное выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко восстановленное из **сухого обезжиренного** молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж не более 0,5%; молоко восстановленное из **сгущенного обезжиренного** молока, с м.д.ж не более 0,5%; молоко восстановленное из **концентрированного обезжиренного** молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж не более 0,5%; молоко восстановленное ультрапапастеризованное **из смеси обезжиренного** сухого и/или обезжиренного концентрированного молока, и/или обезжиренного сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное из **сухого** молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное из **сгущенного** молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное из **концентрированного** молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное ультрапапастеризованное **из смеси**: сухого и/или концентрированного молока, и/или сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное из **сухого цельного** молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж с м.д.ж. от 2,5% до 6,0%; молоко восстановленное из **сгущенного обезжиренного** молока, с м.д.ж. от 2,5% до 6,0%; молоко восстановленное из **концентрированного обезжиренного** молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж от 2,5% до 6,0%; молоко восстановленное ультрапапастеризованное **из смеси обезжиренного** сухого и/или обезжиренного концентрированного молока, и/или обезжиренного сгущенного молока, с м.д.ж. от 2,5% до 6,0%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в пунктах 2.1-2.12; 3.1-3.13; 4.1-4.11; 5.3-5.7; 7.1-7.7. ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.***
Термины и определения «восстановленное молоко» молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды; **«концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1,5 процента; **«концентрированное или сгущенное цельное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 25 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 7,5 процента; **«концентрированное или сгущенное частично обезжиренное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1,5, но менее 7,5 процента; **«сухое обезжиренное молоко»** сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1,5 процента; **«сухое цельное молоко»** сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 26 и не более 42 процентов; **«ультрапастеризованное»** молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований технического регламента ТР ТС 033/2013 к микробиологическим показателям безопасности. Молоко восстановленное ультрапастеризованное с асептическим розливом хранят при температуре от 2 °С до 25 °С; без асептического розлива при температуре плюс (4±2) °С. **Рекомендуемые сроки годности**: молока восстановленного ультрапастеризованного с асептическим розливом при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С – не более 180 суток; молока восстановленного ультрапастеризованного без асептического розлива при температуре плюс (4±2) °С – не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	ТУ 10.51.56-870-37676459-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА СКВАШЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сквашенные (далее – продукт(ы), продукция), изготовленные в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и видовых заквасочных молочнокислых микроорганизмов. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сквашенные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукты различаются массовой долей жира, вкусовыми компонентами, технологией приготовления

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **кефира** с массовой долей жира:0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 %; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенный по технологии **простокваши** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ацидофилина** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **мацони** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ряженки** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %;

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

Термины и определения: «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный» — молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания — с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта; **«заменители молочного жира» —** продукты с массовой долей жира не менее 99,5 %, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других.

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 5 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

16 000 РУБ.	ТУ 10.89.19-984-37676459-2020 ПРОДУКТЫ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты сгущенные с сахаром на молочной основе с растительными жирами (далее – продукт(ы), продукция), вырабатываемые из молока, и(или) молочных продуктов, растительных жиров и(или) заменителя молочного жира и сахара, с дополнительной термообработкой или без нее, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока продуктов, вкусо-ароматических и/или пищевкусовых компонентов. Немолочные жиры составляют от 50 % до 100 % жировой фазы готового продукта. Продукция выпускается упакованной в потребительскую или транспортную упаковку в охлаждённом виде и предназначена для непосредственного употребления в

пищу или для приготовления других продуктов питания и реализуется через сети оптовой и розничной торговли или предприятия общественного питания. Продукция различается сырьем, вкусовыми компонентами, способом производства.

АССОРТИМЕНТ: продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10,0 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами **вареный** с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %;15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами **с ароматом**: сливок и/или ванили, и/или, айриш-крим, и/или ореха, и/или корицы, и /или малины, и/или клубники с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами **с добавлением**: корицы, и/или клубники, и/или малины, и/или банана, и/или абрикоса, и/или персика, и/или брусники, и/или вишни, и/или тыквы с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами, **с какао** с м.д.ж.: 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами, **с кофе** с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%.

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

Примечание: При использовании настоящих Технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимента) продукции на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. За использование компанией-производителем зарегистрированных названий других предприятий НПЦ «Агропищепром» ответственности не несет. По поводу приобретения права пользования товарным знаком обращайтесь к компании-обладателю или в Федеральную службу по интеллектуальной собственности. **Термины и определения «побочный продукт переработки молока»** сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока; **«вторичное молочное сырье»** побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки; **«молочный продукт»** пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; **«заменитель молочного жира»** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Сроки годности продукции с момента изготовления: в герметичной металлической упаковке при температуре от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха не более85 % 10 месяцев; в герметичной полимерной упаковке и в первичной транспортной упаковке при температуре от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % 6 месяцев; После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 2 °С до 6 °С. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-857-37676459-2020** **ЙОГУРТЫ ЧЕРНЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением красителей, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: йогурт «Черный» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; йогурт «Черный» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%, с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или семян (льна, чиа), и/или ядер семян подсолнечника(жареных и не жареных), и/или ядер семян тыквы (жареных и не жареных), и/или арахиса, и/или орехов (грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех), и/или фруктово-ягодных наполнителей (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина), и/или ванили, и/или ванилина.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 7 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-965-37676459-2020 СЮЗЬМА**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство кисломолочного продукта сюзьмы (далее – продукт или продукция), изготавливаемой из молока и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов смеси термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без болгарской палочки, с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукция различается сырьем, массовой долей жира, вкусовыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: *Без вкусовых компонентов:* сюзьма обезжиренная с м.д.ж. не более 0,5%; сюзьма с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; *С вкусовыми компонентами:* ***Сладкая*** сюзьма обезжиренная, с добавлением: ягод и/или фруктов, и/или варенья, и/или конфитюра, и/или джема, и/или меда, и/или орехов, и/или изюма и/или сушеных фруктов, и/или ванилином и/или цукатов, и/или овощными наполнителями, и/или плодово-ягодными наполнителями, и/или корицей, и/или карри, с м.д.ж. не более 0,5%; сюзьма с добавлением: ягод и/или фруктов, и/или варенья, и/или конфитюра, и/или джема, и/или меда, и/или орехов, и/или изюма и/или сушеных фруктов, и/или ванилином и/или цукатов, и/или овощными наполнителями, и/или плодово-ягодными наполнителями, и/или корицей, и/или карри, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; ***Соленая*** сюзьма обезжиренная, с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или петрушки, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и/или базилика, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца белого, и/или кинзы, и/или орехов, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или овощными наполнителями, и/или сельдереем, и/или паприкой, и/или кориандром, и/или карри, и/или корицей, и/или хреном, с м.д.ж. не более 0,5%; сюзьма с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или петрушки, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и/или базилика, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца белого, и/или кинзы, и/или орехов, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или овощными наполнителями, и/или сельдереем, и/или паприкой, и/или кориандром, и/или карри, и/или корицей, и/или хреном, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % и температуре (4±2) °С: упакованной в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или в транспортную упаковку, составляет не более 3 суток; упакованной в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 10 суток; с вкусовыми компонентами, герметично укупоренной – не более 7 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-981-37676459-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты молочные замороженные (далее продукт, продукция), произведенные из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, сырьевые или подвергнутые пастеризации. Продукт молочный замороженный пастеризованный, предназначенный для непосредственного употребления в пищу после размораживания, выпускается в замороженном виде, упакованым в потребительскую упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Продукт молочный замороженный сырьевой, предназначенный для промышленной переработки, выпускается в замороженном виде, упакованным в транспортную упаковку и реализуется непосредственно с предприятия-изготовителя или через предприятия оптовой торговли. Продукция различается массовой долей жира, способом производства, используемым сырьем.

АССОРТИМЕНТ: продукт молочный замороженный сырьевой из цельного молока с м.д.ж. от 2,5% до 5,5%; продукт молочный замороженный сырьевой обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт молочный замороженный сырьевой с м.д.ж.:

0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%. продукт молочный замороженный сырьевой «Frozen milk» («Фрозен милк») из цельного молока с м.д.ж. от 2,5% до 5,5%; продукт молочный пастеризованный замороженный из цельного молока с м.д.ж. от 2,5% до 5,5%; продукт молочный пастеризованный замороженный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт молочный пастеризованный замороженный с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; продукт молочный пастеризованный замороженный «Frozen milk» («Фрозен милк») из цельного молока с м.д.ж. от 2,5% до 5,5%.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %, при температуре не выше минус 18 °С – не более 6 месяцев. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 750 РУБ.	**ТУ 10.42.10-980-37676459-2020 СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)) – жировые продукты со смешанным жировым составом с массовой долей жира не менее 99 %, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных, и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителей молочного жира, либо путем применения других технологических приемов. Смеси топленые выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Смеси топленые реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли. Топленые смеси различается сырьем.

АССОРТИМЕНТЕ: смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; **смесь топленая растительно-сливочная** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или лука и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или перца, и/или мускатного ореха; **смесь топленая растительно-сливочная** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с добавлением: какао, и/или какао-продуктов, и/или ванилина; **смесь топленая растительно-сливочная** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с ароматом: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или топленого масла, и/или грибов; **смесь топленая растительно-сливочная «Топленка»** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; **смесь топленая растительно-жировая** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 %; **смесь топленая растительно-жировая** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или перца, и/или мускатного ореха; **смесь топленая растительно-жировая** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с добавлением: какао, и/или какао-продуктов, и/или ванилина; **смесь топленая растительно-жировая** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с ароматом: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или топленого масла, и/или грибов; **смесь топленая растительно-жировая «Топленка»** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование смеси фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения смеси топленые продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов; **смеси топленые растительно-сливочные** смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **смеси топленые растительно-жировые** смеси топленые, жировая фаза которых состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов).

Рекомендованные сроки годности смесей топленых при относительной влажности воздуха не более 90,0 % в зависимости от температуры хранения **Рекомендованные сроки годности** смесей топленых при массе нетто от 50 г до 500 г: при температуре (4 ± 2) °С – не более 60 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 120 суток; при температуре минус (18 ±2) °С – не более 180 суток. **Рекомендованные сроки годности** смесей топленых при массе нетто от 0,5 кг до 20 кг (монолит):

при температуре (3±2) °С 90 суток; при температуре минус (6±3) °С 6 месяцев; при температуре минус (18±2) °С 12 месяцев. **Рекомендованные сроки годности** стерилизованных продуктов: при температуре хранения от 2 °С до 8 °С не более 24 месяцев. при температуре хранения не выше минус (18 ±2) °С не более 36 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 250 РУБ.	**ТУ 10.51.51-989-37676459-2020 МОЛОКО КОЗЬЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ И МОЛОКО КОЗЬЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко козье сгущенное с сахаром и молоко козье сгущенное с сахаром вареное (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока козьего и/или продуктов переработки козьего молока с добавлением сахара, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, произведенные путем пастеризации, стерилизации и частичного удаления воды. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания. Продукция различается массовой долей жира, сырьем.

АССОРТИМЕНТ: молоко козье обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж. не более 1,0%; молоко козье частично обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; молоко козье цельное сгущенное с сахаром с м.д.ж.: 8,5%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; молоко козье сгущенное с сахаром вареное, с м.д.ж.: 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. **Термины и определения «Сгущенное с сахаром обезжиренное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1 процента; **«Сгущенное с сахаром частично обезжиренное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1, но менее 8,5 процента; **«Сгущенное с сахаром цельное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 28,5 процента, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 8,5 процента; **«Вареное сгущенное молоко с сахаром»** сгущенное молоко с сахаром, подвергнутое выдержке при высокотемпературной пастеризации или стерилизации в целях достижения им характерных органолептических свойств.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше 20°С и относительной влажности не выше 85 %: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 12 месяцев. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

13 750 РУБ.	**ТУ 10.51.22-982-37676459-2020 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко кобылье сублимированное (далее – продукт или продукция), полученное путём сублимационной сушки кобыльего молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко кобылье сублимированное цельное с м.д.ж. от 6,5% до 30,0%; молоко кобылье сублимированное с м.д.ж.: от 6,5%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «Продукт переработки молока сублимированный» продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0ºС до 25ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годно-

сти 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-962-37676459-2020 ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты творожные (далее продукт, продукция) произведенные из творога и/или творожного зерна, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевкусовых компонентов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания. Продукт различается способом изготовления, молочным сырьем, массовой долей жира.

АССОРТИМЕНТ: продукт творожный с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы; продукт творожный зерненый «Искренне Ваш зерно к зерну» с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%;

продукт творожный зерненый «Искренне Ваш зерно к зерну» с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: наполнителя клубника, и/или наполнителя маракуйя-манго, и/или наполнителя клюква, и/или наполнителя черника, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы;

продукт творожный зерненый в сливках, с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный зерненый в сливках, с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы; продукт творожный зерненый в йогурте, с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный зерненый в йогурте, с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы.

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

Термины и определения: «Творожный продукт» молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для

замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от (4±2) °С, для замороженного продукта не выше минус 18 °С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: при температуре не выше (4±2) °С – 7 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18 °С – 200 суток с момента окончания технологического процесса
при температуре не выше (4±2) °С с применением консервантов – 30 суток с момента окончания технологического процесса; После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-944-37676459-2019** **ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРОДУКТОВ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫХ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия (далее продукт, продукты) из: молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира или из продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, с добавлением сахара, яиц, муки и с добавлением или без добавления масложировых продуктов, манной крупы, вкусовых и/или вкусо-ароматических компонентов. Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном и замороженном виде и готовы к употреблению только после приготовления. Готовые кулинарные изделия выпускается в горячем, охлажденном или в замороженном виде. Замороженные готовые изделия употребляются после размораживания и дополнительной термообработки. Полуфабрикаты выпускаются в формованном и неформованном виде. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты неформованные:*** **полуфабрикат для сырников из молокосодержащего продукта** с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; полуфабрикат для **сырников** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат для **запеканок** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; полуфабрикат для **запеканок** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат для **пудинга** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; полуфабрикат для **пудинга** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат для **пончиков** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; полуфабрикат для **пончиков** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **полуфабрикат растительно-творожный для сырников**; полуфабрикат растительно-творожный для сырников с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат растительно-творожный для **запеканок**; полуфабрикат растительно-творожный для **запеканок** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат растительно-творожный для **пудинга**; полуфабрикат растительно-творожный для **пудинга** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат растительно-творожный для **пончиков**; полуфабрикат растительно-творожный для **пончиков** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; ***Полуфабрикаты формованные:*** **сырники из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; сырники из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением**: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **запеканка из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **запеканка из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **сырники из растительно-творожного продукта**; **сырники из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; запеканка из растительно-творожного продукта;

запеканка из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из растительно-творожного продукта**; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из растительно-творожного продукта**; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из растительно-творожного продукта в** кокосовой стружке; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови в кокосовой стружке; ***Готовые кулинарные изделия:*** **сырники из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **сырники из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **запеканка из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; запеканка из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** в кокосовой стружке; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови в кокосовой стружке; **сырники из растительно-творожного продукта**; **сырники из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **запеканка из растительно-творожного продукта**; **запеканка из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из растительно-творожного продукта**; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из растительно-творожного продукта**; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из растительно-творожного продукта** в кокосовой стружке; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови в кокосовой стружке.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее; **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира»** продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«заменитель молочного жира»** – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 ºС, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **«скоропортящаяся пищевая продукция»** пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции.

Срок годности кулинарных изделий с момента изготовления: горячих при температуре от 65 °С до 85 °С не более 3 часов. охлажденных при температуре (4±2) °С: сырники творожные – 24 часа; запеканки, пудинги, пончики – 48 часов. замороженных при температуре не выше минус 18 °С – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов: ***охлажденных при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %:*** формованных весовых – не более 48 часов; формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 72 часов; формованных в герметичной

потребительской упаковке – не более 120 часов; не формованных весовых – не более 72 часов; не формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 120 часов; не формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 14 суток; ***замороженных при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %:*** формованных весовых – не более 60 суток; формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 90 суток; формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 120 суток; не формованных весовых – не более 90 суток; не формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 120 суток; не формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 180 суток; После размораживания и/или вскрытия упаковки продукция храниться при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 6 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.42.10-958-37676459-2019 СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на спреды растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из пищевых жиров растительного и животного происхождения с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Спреды выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Спреды реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: ***Растительно-сливочные*** спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; ***Растительно-жировые*** спред растительно-жировой с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения спред эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов; **спред растительно-сливочный** спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **спред растительно-жировой** спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов); **нутриенты (пищевые вещества)** вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции; **обогащенная пищевая продукция** пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции источника пищевого вещества или других отличительных признаков

пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней).

Рекомендуемые сроки годности продукта в зависимости от температуры хранения: при температуре (3 ± 2) °С – не более 35 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 60 суток; при температуре минус (16 ±2) °С – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Транспортирование и хранение продукта совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. Транспортирование и хранение продукции, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

18 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-947-37676459-2019 СЫРЫ-СЫРЬЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на сыры-сырье (далее сыры, продукт (ы)), вырабатываемые из продуктов отходов сыродельного производства: сырной пыли, сырной выбраковки по органолептическим и физико-химическим показателям, сырных корок и предназначенные для дальнейшей переработки в пищевые продукты. Продукция предназначена для реализации через предприятия оптовой торговли. Сыры-сырье, предназначенные для переработки, подразделяются:

в зависимости от способа созревания на: сыры-сырье;сыры-сырье рассольные;

в зависимости от массовой доли влаги, массовой доли влаги в обезжиренном веществе на: сыры-сырье сухие; сыры-сырье сверхтвердые; сыры-сырье твердые; сыры-сырье полутвердые; сыры-сырье мягкие; **в зависимости от срока созревания на:** сыры-сырье свежие; сыры-сырье с коротким сроком созревания; сыры-сырье зрелые; **в зависимости от внешнего вида на:** сырную массу; сыры-сырье формованные целые; сыры-сырье формованные разрезанные;

сыры-сырье крошка; сыры-сырье стружка; сыры-сырье пластины; сыры-сырье слайсы.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 2.11.2021 г. Изложить сроки годности в новой редакции.

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

Термины и определения: **«сыр»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыры мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»** сыры имеющие соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложением №1 к ТР ТС 033; **«сыры рассольные»** сыры, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

масса сырная продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы.

«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО) – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; «дата изготовления пищевой продукции» дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **Рекомендуемые условия и срок годности** сыров приведен в таблице:

Наименование продукта	**Срок годности**	
	при температуре хранения от минус 4 °С до 0 °С, относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включ.	**при температуре хранения от 0 °С до 6 °С, относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.**
Сыры-сырье зрелые крупнокусковые в герметичной упаковке	90	45
в негерметичной упаковке	45	25
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	120	60
Сыры-сырье свежие или с коротким сроком созревания крупнокусковые	60	30

в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	30	15
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	90	45
Сыры-сырье рассольные крупнокусковые	90	60
в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	45	25
упакованные в рассоле	180	90
Сыры-сырье измельченные: крошка, стружка, слайсы	45	20
в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	30	15
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	60	35
Сыры-сырье пастообразные массы	90	45
в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	45	25
Замороженные сыры	При температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев	

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

13 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-946-37676459-2019
СЛИВКИ-СЫРЬЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливки-сырье (далее продукт или продукция), сырые и пастеризованные, производимые из молока и (или) молочных продуктов, и предназначенные для дальнейшей переработки. Продукция различается массовой долей жира, способом производства, используемым сырьем.

АССОРТИМЕНТ: сливки сырые с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%; сливки пастеризованные с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%.

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

Термины и определения «Сливки» молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов; **«Сырые сливки»** сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 °С. **Рекомендуемые сроки годности** сливок-сырья при температуре от 2 ºС до 8 °С: для сырых – 36 часов; для пастеризованных – 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.

14 500 РУБ.

ТУ 10.51.56-950-37676459-2019
МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ
ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мороженое сублимированное и десерты сублимированные из мороженного (далее – продукт, продукция) полученные обезвоживанием мороженого путем сублимационной сушки, вырабатываемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется в оптовой и розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Продукт различается сырьем и выпускается **в следующем ассортименте:** ***Мороженое сублимирован-***

ное: мороженое молочное сублимированное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое сливочное сублимированное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое пломбир сублимированное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; ***Десерты сублимированные из мороженого:*** десерт сублимированный из мороженого молочного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», на название фрукта, ягоды или производного прилагательного от их названий.

Термины и определения «Мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«Продукт переработки молока сублимированный»** продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % – не более 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-126-37676459-2019 КОКТЕЙЛИ ПРОТЕИНОВЫЕ НА ОСНОВЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие 25.09.2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли протеиновые на основе молока и молочных продуктов (далее по тексту коктейль, продукт, продукция) произведенные из продуктов, содержащих в своем составе белок, помогающие бороться с дефицитом питательных веществ в организме. Продукция может вырабатываться из экологически чистых продуктов при обязательном условии подтверждения экологической безопасности в виде экологического сертификата, позволяющего идентифицировать свойства продукта, выданного компетентными органами. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напитки, способствующие росту мускулатуры: коктейль протеиновый «Шоколадно- ореховый» (1 вариант); коктейль протеиновый «Шоколадно-ореховый» (2 вариант) коктейль протеиновый «Какао с молоком»; коктейль протеиновый «Свежий апельсин»; коктейль протеиновый «Банановое наслаждение»; коктейль протеиновый «Земляничная

бодрость»; коктейль протеиновый «Апельсиново-банановый»; коктейль протеиновый «Железный Арни»; коктейль протеиновый «Протеиновая сила»; коктейль протеиновый «Напиток Дикуля»; коктейль протеиновый «Быстрый старт». **Напитки, способствующие сжиганию лишнего жира:** коктейль протеиновый «Ореховый»; коктейль протеиновый «Протеиновая бомба»; коктейль протеиновый «Красивый рельеф»; коктейль протеиновый «Легкость»; коктейль протеиновый «Малиновый шейк»; коктейль протеиновый «Медовый»; коктейль протеиновый «Киви с медом»; коктейль протеиновый «Оранж». **Напитки, способствующие быстрому набору веса:** коктейль протеиновый «Солнышко»; коктейль протеиновый «Снежок»; коктейль протеиновый «Цитрусовый»; коктейль протеиновый «Молочный».

Изменение № 1. **Дата введения в действие 14.01.2020 год.** Коктейль молочно-банановый.

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

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс 4 ±2°С не более 14 суток. При реализации продукции через пункты общественного питания коктейли должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые пополняют продукцией по мере ее реализации в течении не более одного часа. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить в холодильнике в пределах не более 24 часов. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.30-940-37676459-2019** **СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на спреды и смеси топленые сливочно-растительные (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из молочных жиров и/или сливочного масла и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Содержание молочного жира в жировой фазе готового продукта от 50 % до 95 %. Спреды и смеси топленые выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукт различается массовой долей жира.

АССОРТИМЕНТ: спред сливочно-растительный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %; спред сливочно-растительный шоколадный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %; спред сливочно-растительный стерилизованный с массовой долей жира: 70,0 %; 72,5 %,78,0 %; 82,5 %; спред сливочно-растительный стерилизованный шоколадный с массовой долей жира:70,0 %; 72,5 %,78,0 %; 82,5 %; смесь топленая сливочно-растительная с массовой долей жира не менее 99,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда и/или смеси топленой фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «сливочно-растительный спред» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе от 50 до 95 процентов; **«сливочно-растительная топленая смесь»** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов; **«заменитель молочного жира»** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. Продукция хранится при относительной влажности воздуха не более 85,0 % и температуре не выше 8°С.

Рекомендованные сроки годности спредов и смесей топленых в зависимости от температуры хранения: при температуре (4 ± 2) °С – не более 35 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 60 суток; при температуре минус (18 ±2) °С – не более 180 суток. **Рекомендованные сроки годности** стерилизованных спредов: при температуре хранения от 2 °С до 8 °С не более 24 месяцев. при температуре хранения не выше минус (18 ±2) °С не более 36 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

20 000 РУБ.	ТУ 10.51.40-253-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА ПАСТООБРАЗНЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра плавленые пастообразные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, сыров и заменителя молочного жира, в присутствии солей-плавителей и/или структурообразователей с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевых добавок, вкусовых и ароматических компонентов. Содержание немолочных жиров в жировой фазе готового продукта не более 50 %. Продукт выпускается готовым к употреблению, упакованным в потребительскую (фасованный) или транспортную упаковку (весовой) и предназначен для непосредственного употребления в пищу или для и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через предприятия оптовой и розничной торговли или через предприятия общественного питания. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра, пастообразные различаются массовой долей жира, сырьевыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: «Ардатовский» с м.д.ж. в сухом веществе 60%; **«Нижегородский»** с м.д.ж. в сухом веществе 56%; **«Московский»** с м.д.ж. в сухом веществе 30%; **«Волжский»** с м.д.ж. в сухом веществе 65%; **«Атлет»** с м.д.ж. в сухом веществе 60%; **«Олимпийский»** с м.д.ж. в сухом веществе 36%; **«Утренняя трапеза»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; «**Грибная тема»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; **«Пикантная штучка»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; **«Филадельфийский»** с м.д.ж. в сухом веществе:50%; 55%; 60%; **«Ванильная сказка»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Медовый восторг» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Шоколадный день»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Ореховый вкус»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 °С до плюс 6 °С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	ТУ 10.51.55-937-37676459-2019 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ И СЫВОРОТКА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыворотку молочную и сыворотку молочную с вкусовыми компонентами (далее продукт, продукция), изготавливаемую из молочной сыворотки с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, соков, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевкусовых компонентов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности. Продукция различается сырьем, вкусовыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: сыворотка молочная; сыворотка молочная с абрикосовым соком; сыворотка молочная с ананасовым соком; сыворотка молочная с апельсиновым соком; сыворотка молочная с вишневым соком; сыворотка молочная с виноградным соком; сыворотка молочная с соком груши; сыворотка молочная с клубничным соком; сыворотка молочная с лимонным соком; сыворотка молочная с персиковым соком; сыворотка молочная с яблочным соком; сыворотка молочная с ванилином; сыворотка молочная с шоколадом; сыворотка молочная с какао; сыворотка молочная со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, отруби и другие; сыворотка молочная с ароматом абрикоса; сыворотка молочная с ароматом ананаса; сыворотка молочная с ароматом апельсина; сыворотка молочная с ароматом актинидии; сыворотка молочная с ароматом брусники; сыворотка молочная с ароматом банана; сыворотка молочная с ароматом вишни; сыворотка молочная с ароматом винограда; сыворотка молочная с ароматом голубики; сыворотка молочная с ароматом груши; сыворотка молочная с ароматом дыни; сыворотка молочная с ароматом ежевики; сыворотка молочная с ароматом жимолости; сыворотка молочная с ароматом клубники; сыворотка молочная с ароматом крыжовника; сыворотка молочная с ароматом лимона; сыворотка молочная с ароматом малины; сыворотка молочная с ароматом мандарина; сыворотка молочная с ароматом облепихи; сыворотка молочная с ароматом персика; сыворотка молочная с ароматом сливы; сыворотка молочная с ароматом черники; сыворотка молочная с ароматом черешни; сыворотка молочная с ароматом черной смородины; сыворотка молочная с ароматом яблока; сыворотка молочная с ароматом лесных ягод; сыворотка молочная с ароматом ванили; сыворотка молочная с ароматом шоколада; сыворотка молочная с кофейным ароматом; сыворотка молочная с ароматом кокоса; сыворотка молочная с

ароматом пломбира. **Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

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

Термины и определения «Молочная сыворотка подсырная, творожная или казеиновая» побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) или казеина (казеиновая сыворотка). **Рекомендуемый срок годности** продуктов при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 5 суток; с консервантом не более – 14 суток. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.51.11-655-37676459-2017 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕНОЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованное в потребительскую тару после длительной термической обработки питьевое молоко (далее продукт), полученное из сырого молока и/или молочных продуктов, и предназначенное для непосредственного использования в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: молоко цельное питьевое топленое с массовой долей жира от 2,0 % до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое пастеризованное с массовой долей жира до 0,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 1,0% молоко питьевое топленое с массовой долей жира 1,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 2,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 2,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,2%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 4,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 4,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 5,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 5,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 6,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 6,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 7,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 7,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 8,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 8,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 9,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 9,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жират 9,9%.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре (4±2) °С упакованного: в тару из комбинированных материалов («Пюр-Пак» и подобная тара) – не более 10 суток; в ПЭТ – не более 14 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 500 РУБ.	**ТУ 10.51.52-277-37676459-2019 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты и напитки кисломолочные длительного хранения (далее – продукт, продукция), вырабатываемые из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением консервантов, с добавлением или без пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт кисломолочный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный фруктовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный фруктовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный фруктово-ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный фруктово-ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с фруктовым вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с фруктовым вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%;

8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный злаковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный злаковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный кефирный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный кефирный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный йогуртный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный йогуртный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный ряженковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный ряженковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный простоквашный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный простоквашный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный варенцовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный варенцовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный обезжиренный «Десертный» с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный «Десертный» с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. продукт кисломолочный йогуртный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный йогуртный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. напиток кисломолочный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный фруктовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный фруктовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный фруктово-ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный фруктово-ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с фруктовым вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с фруктовым вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный злаковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный злаковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный кефирный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный кефирный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный йогуртный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный йогуртный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный ряженковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный ряженковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный простоквашный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный простоквашный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный варенцовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный варенцовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в п. 2.2-2.13, 3.1-3.11, 5.3-5.7, 7.1-7.7.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное допускается наименования «продукт кисломолочный кефирный», «продукт кисломолочный йогуртный», «продукт кисломолочный ряженковый», «продукт кисломолочный простоквашный», «продукт кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «продукт кефирный», «продукт йогуртный», «продукт ряженковый», «продукт простоквашный», «продукт варенцовый»; допускается наименования «напиток кисломолочный кефирный», «напиток кисломолочный йогуртный», «напиток кисломо-

лочный ряженковый», «напиток кисломолочный простоквашный», «напиток кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «напиток кефирный», «напиток йогуртный», «напиток ряженковый», «напиток простоквашный», «напиток варенцовый».

Термины и определения «Кисломолочный продукт» молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводят не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013, приложение №1; **«Молочный продукт»** пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; **«Молочный составной продукт»** пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов с применением консервантов при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.51-173-37676459-2019** **КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы молочные составные сгущенные с сахаром (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока и/или продуктов переработки молока с добавлением сахара и вкусо-ароматических компонентов, произведенные путем пастеризации, стерилизации и частичного удаления воды.

Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания. Продукция различается массовой долей жира, сырьем.

АССОРТИМЕНТ: сгущенное молоко с сахаром и кофе с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и какао с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и цикорием с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %.

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2 °С и относительной влажности воздуха от 70 % до 85 %: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.42.10-169-37676459-2019** **ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются пищевую масложировую продукцию смешанного состава продукты растительно-сливочные комбинированные (далее –продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из заменителя молочного жира и сливочного масла и/или сливок, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевых жиров, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном и замороженном виде и

предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукт различается сырьевыми и вкусовыми компонентами и массовой долей жира.

АССОРТИМЕНТ: продукт растительно-сливочный комбинированный с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный сладкий с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный сладкий с добавлением какао с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный соленый с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный соленый с добавлением: укропа и/или петрушки, и/или базилика, и/или сельдерея, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного острого, и/или паприки, и/или томатов, и/или лука (репчатого и/или зеленого), с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «заменитель молочного жира» продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот; «**пищевая продукция смешанного состава**» пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов. Продукт хранят при относительной влажности воздуха не более 90,0 %.

Рекомендуемые режимы и сроки хранения: при температуре (3 ± 2) °С: без консервантов не более 35 суток, с консервантами не более 60 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 60 суток; при температуре минус (16 ±2) °С – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре плюс (4 ± 2) °С Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

18 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-164-37676459-2019** **ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты на основе творога (далее по тексту продукт, продукция) произведенные из творога и заменителя молочного жира, функциональных технологических компонентов, с добавлением или без добавления: молочных продуктов, пищевых жиров, пищевых добавок и вкусо-ароматических компонентов. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 % до 100 % заменителя молочного жира. Продукт выпускается готовым к употреблению в охлажденном или замороженном виде, и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания. Продукт различается массовой долей жира, сырьевыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: Без вкусовых компонентов: продукт на основе творога, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Деревенский» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Рассыпчатый» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Традиционный» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Фермерский» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %. **С вкусовыми компонентами:** ***Сладкие*** продукт на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; ***Соленые*** продукт на основе творога соленый, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %.

Изменение № 1. Дата введения в действие 08.05.2019 год. Изложить область применения, ассортимент и сроки годности в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 28.03.2020 год. Паста на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **паста** на основе творога сладкая, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **паста** на основе творога сладкая «Ванильная», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **паста** на основе творога сладкая с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или фруктов, и/или ягод; **паста** на основе творога сладкая с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, земляники, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика,

груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; **паста** на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; **десерт** на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт** на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или тирамису, и/или фруктов, и/или ягод; **десерт** на основе творога сладкий «Ванильный», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт** на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; **десерт** на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; **крем** на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **крем** на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или тирамису, и/или фруктов, и/или ягод;

крем на основе творога сладкий «Ванильный», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **крем** на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **крем** на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального: **крем** на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; **пирожное** на основе творога с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **пирожное** на основе творога с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или тирамису, и/или фруктов, и/или ягод; **пирожное** на основе творога «Ванильное», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **пирожное** на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; **пирожное глазированное** на основе творога с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **пирожное глазированное** на основе творога с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или тирамису, и/или фруктов, и/или ягод; **пирожное глазированное** на основе творога «Ванильное», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **пирожное глазированное** на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или

варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции при относительной влажности воздуха от 80% до 85%: **для герметично упакованной продукции**, при температуре: 4±2°С не более 30 суток; от 4°С до 8°С не более 15 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от 4°С до 8°С не более 30 суток; **для не герметично упакованной продукции**, при температуре от 2°С до 6°С не более 14 суток. **для замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°С не более 6 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. После дефростации замороженного продукта повторное замораживание не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.52.10-804-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ «ДЖЕЛАТО»**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое сливочное (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Мороженое сливочное «Джелато»; Мороженое сливочное «Джелато» с шоколадной крошкой; Мороженое сливочное «Джелато» крем-брюле; Мороженое сливочное «Джелато» крем-брюле с вафельной крошкой; Мороженое сливочное «Джелато» ванильное; Мороженое сливочное «Джелато» с цикорием; Мороженое сливочное «Джелато» шоколадное; Мороженое сливочное «Джелато» с шоколадом и орехами; Мороженое сливочное «Джелато» с карамелью; Мороженое сливочное «Джелато» с карамелью и орехами; Мороженое сливочное «Джелато» с фисташками; Мороженое сливочное «Джелато» с кокосом; Мороженое сливочное «Джелато» с черникой; Мороженое сливочное «Джелато» с дыней; Мороженое сливочное «Джелато» с арбузом; Мороженое сливочное «Джелато» с манго; Мороженое сливочное «Джелато» с киви; Мороженое сливочное «Джелато» с черной смородиной; Мороженое сливочное «Джелато» лимонное; Мороженое сливочное «Джелато» клубничное; Мороженое сливочное «Джелато» персиковое; Мороженое сливочное «Джелато» абрикосовое; Мороженое сливочное «Джелато» малиновое; Мороженое сливочное «Джелато» банановое; Мороженое сливочное «Джелато» вишневое; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Мята»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Тирамису»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Чизкейк»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Капучино»; Мороженое сливочное «Джелато» с орехами; Мороженое сливочное «Джелато» фруктовое; Мороженое сливочное «Джелато» ягодное; Мороженое сливочное «Джелато» фруктово-ягодное; Мороженое сливочное «Джелато» плодово-ягодное.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Термины и определения: «сливочное мороженое» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента; **«мороженое закаленное»** мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; **«пищевкусовые продукты»** (для мороженого) пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе какао-порошок, кофе, чай, орехи, фрукты, мед, мягкая карамель, вареное сгущенное молоко и другие, специально вводимые в мороженое в процессе его изготовления для придания ему специфического вкуса; **«взбитость мороженого»** выраженное в процентах отношение разности масс смеси и мороженого одного и того же объема к массе мороженого. **Рекомендуемый срок годности** мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 4 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.

15 000 РУБ.	ТУ 10.89.19-016-37676459-2019 СМЕСИ СУХИЕ ЗАМЕНИТЕЛИ СУХИХ СЛИВОК НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сухие смеси заменители сухих сливок на растительной основе (далее продукт или продукция), полученные путем смешивания сухих молочных и не молочных компонентов или путем обезвоживания молочно-жировой смеси. Продукция предназначена для приготовления напитков, хлебопекарных изделий, кулинарных изделий, кондитерских изделий, молокосодержащих продуктов и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую или розничную торговлю.

АССОРТИМЕНТ: смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 10%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 20%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 23%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 25%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 30%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 35%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 40%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 45%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 50%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 55%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 60%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 70%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 85% 18 месяцев, при условии, что все компоненты смесей на момент смешивания будут иметь срок годности не меньше 8 месяцев После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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.

12 000 РУБ.	ТУ 10.51.11-154-37676459-2019 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ОВЕЧЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко питьевое овечье пастеризованное (далее продукт, продукция), произведенное из молока овечьего с добавлением или без добавления молочных продуктов, подвергнутое пастеризации и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки. Молоко питьевое овечье пастеризованное, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Молоко питьевое овечье пастеризованное, предназначенное для промышленной переработки выпускается упакованным в транспортную упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой торговли. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока.

АССОРТИМЕНТ: молоко питьевое овечье пастеризованное цельное с м.д.ж от 5,0 % до 9,9 %; молоко питьевое овечье пастеризованное обезжиренное с м.д.ж менее 0,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 0,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 1,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 1,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 2,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 2,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 2,8 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 3,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 3,2 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 3,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 4,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 4,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 4,7 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 5,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 5,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 6,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 6,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 7,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 7,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 8,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 8,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 9,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 9,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 9,9 %.

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

Термины и определения питьевое молоко – молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное – молочный продукт с массовой долей молочного жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару; **цельное молоко** – сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию

посредством их регулирования; **пастеризованное молоко** – молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности. Молоко овечьего питьевого пастеризованное хранят при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 ºС. **Рекомендуемые сроки годности** молока овечьего питьевого пастеризованного при температуре не более 4±2 °С: в транспортной упаковке – не более 48 часов; в потребительской упаковке – не более 10 суток; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годност**и продукции после вскрытия потребительской упаковки при температуре 4±2 °С – не более 7 суток в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.11-128-37676459-2019 МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ**

Дата введения в действие 12.03.2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко восстановленное (далее – продукт, продукция), произведенное из концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих молочных продуктов и воды и предназначенное для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока. Молоко восстановленное, выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую или транспортную упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой и/или розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: молоко восстановленное пастеризованное, из сухого молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из сухого и сгущенного и/или концентрированного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из концентрированного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из концентрированного молока и сухого и/или сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из сгущенного и сухого и/или концентрированного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Молоко восстановленное хранят при температуре от 2 °С до 6 ºС. **Рекомендуемые сроки годности** восстановленного молока при температуре (4±2) °С: в транспортной упаковке– не более 48 часов; в потребительской упаковке – не более 10 суток; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 20 суток; После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.12-134-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЛИВОК ПИТЬЕВЫХ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сливок питьевых (далее – продукт, продукция), из молока и/или продуктов переработки молока и заменителя молочного жира. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукция в зависимости от содержания жира подразделяется на: молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сливок питьевых с м.д.ж.10%; 11%; 12%; 15%; 16%; 18%; 20%; 22%; 24%; 25%; 26%; 27%; 28%; 29%; 30%; 32%; 33%; 34%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. **Рекомендуемые**

сроки и условия хранения при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную упаковку, составляет не более 7 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную упаковку, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением дигидрокверцетина, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток. После вскрытия упаковки необходимо хранить в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.52.10-633-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое молочное (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мороженое молочное; мороженое молочное крем-брюле; мороженое молочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное; мороженое «Молочное»; мороженое молочное «Традиционное»; мороженое молочно-ореховое; мороженое молочное с плодами и ягодами; мороженое молочное с цикорием; мороженое молочно-кофейное мороженое; мороженое молочное с оригинальной начинкой; мороженое молочное «Печенье»; мороженое молочное «Страчателла»; мороженое молочное с вишней; мороженое молочное с карамелью; мороженое молочное с карамелью и грецким орехом; мороженое молочное с карамелью и арахисом; мороженое молочное «Тирамису»; мороженое молочное «Шоколад»; мороженое молочное «Чизкейк»; мороженое молочное «Айриш крим»; мороженое молочное «Капучино»; мороженое молочное «Пина колада»; мороженое молочное «Бабл гам»; мороженое молочное «Фисташка»; мороженое молочное «Кокос»; мороженое молочное «Ром и изюм»; мороженое молочное «Йогурт»; мороженое молочное «Маскарпоне»; мороженое молочное «Английский соус»; мороженое молочное «Голубое небо»; мороженое молочное «Мята»; мороженое молочное «Лесной орех»; мороженое молочное «Ванильное»; мороженое молочное фруктовое; мороженое молочное ягодное; мороженое молочное фруктово-ягодное; мороженое молочное ореховое.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; **«мороженое»** взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«молочное мороженое»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента. **Рекомендуемый срок годности** мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.52.10-634-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое пломбир (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мороженое пломбир; мороженое «Пломбир» 12% жирности; мороженое «Пломбирное»; мороженое пломбир крем-брюле; мороженое пломбир крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое «Пломбир шоколадный» 12% жирности; мороженое «Пломбир шоколадный»; мороженое пломбир «Сказочный»; мороженое пломбир кофейный; мороже-

ное пломбир «Традиционный»; мороженое пломбир ореховый; мороженое пломбир фруктовый; мороженое пломбир ягодный; мороженое пломбир фруктово-ягодный; мороженое пломбир с плодами и ягодами; мороженое «Пломбир с ароматом»; мороженое «Пломбир с ароматом» 12% жирности; мороженое пломбир с оригинальной начинкой; мороженое плодово-ягодное «Ягодное» вишневое; мороженое плодово-ягодное «Ягодное» клубничное; мороженое плодово-ягодное «Прохлада»; мороженое плодово-ягодное «Летнее»; мороженое плодово-ягодное «Абрикосовая льдинка»; мороженое плодово-ягодное «Малиновая льдинка».

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.06.2021 год. Мороженое пломбир обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир фруктовый, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир ягодный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир фруктово-ягодный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир с ароматом обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир малиновый, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир клубничный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое двухслойное пломбир с ароматом малина и со вкусом йогурта, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, с наполнителем малина в вафельном стакане с шоколадной глазурью.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; **«мороженое»** взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«пломбир»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов.

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Хранение продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

25 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-758-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕ ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты белково-жировые формованные (далее продукт),производимые в соответствии с технологией производства сыров из смеси молока и/или продуктов его переработки и немолочных жиров, с использованием или без использования специальных заквасок, ферментных препаратов, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с последующим отделением сыворотки и посолкой, без созревания или с созреванием, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Немолочные жиры составляют от 50% до 100 % жировой фазы готового продукта. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукты белково-жировые реализуются через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: продукт белково-жировой «Топкинский» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Топкинский» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Российский Новый» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Российский Новый» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян,

розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Моцарелла для пиццы» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Скаморца» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Скаморца» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый; продукт белково-жировой «Качотта» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Качотта» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Сулугуни» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Сулугуни» копченый произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый.

Изменение № 1. Дата введения в действие 01.02.2019 год. Продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 55%; 60%; 65% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный).

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.04.2019 год. Продукт белково-жировой «Городской» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Городской» брусковый, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Деревенский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Крестьянский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Походный», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Пошехонь», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Русский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Традиции России» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Сельский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Хуторской», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 07.07.2019 год. Продукт белково-жировой «Чеддер», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella topping» («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella topping Light» («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веще-

стве: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Baston» («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Campana» («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Pranzo» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 5%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда особая», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда оригинальная», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда премиальная», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Домашний», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (су-шеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Кавказский», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (су-шеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Кавказский слоистый», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский слоистый» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (су-шеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный);- продукт белково-жировой «Кавказский слоистый», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский слоистый» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян

пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (су-шеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный).

Изменение № 4. Дата введения в действие 16.12.2019 год. Продукт белково-жировой **«Гауда особая»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Гауда оригинальная»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Гауда премиальная»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Голландский особый»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Голландский оригинальный»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 5%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Голландский премиальный»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Городской»** шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Городской»** брусковый, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Деревенский»**, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Крестьянский»**, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Качотта»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Качотта»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой **«Походный»**, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Пошехонь»**, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Российский Новый»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Российский Новый»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой **«Российский особый»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Российский оригинальный»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Российский премиальный»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Русский»**, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «**Традиции России**» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Скаморца»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «**Скаморца**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый; продукт белково-жировой **«Сельский»**, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Хуторской»,** произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой **«Топкинский»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «**Топкинский**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных

(хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты;- продукт белково-жировой «Чеддер», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Чедр оригинальный»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Чедр премиальный»**, произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Домашний»**, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Домашний»**, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой **«Домашний»** копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой **«Домашняя моцарелла»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой **«Моцарелла для пиццы»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Моцарелла»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Моцарелла»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой **«Mozzarella topping»** («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Mozzarella topping Light»** («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Mozzarella Santa Sofia»** («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Mozzarella Santa Sofia Premium»** («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Mozzarella Baston»** («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой **«Mozzarella Campana»** («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Mozzarella Pranzo**» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Крем-чиз**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%;55%; 60%; 65%; продукт белково-жировой «**Крем-чиз**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%;55%; 60%; 65% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «**Кавказский**», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Кавказский»**, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или

белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «**Кавказский слоистый**», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Кавказский слоистый»** копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты;- продукт белково-жировой «Кавказский слоистый», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Кавказский слоистый»** копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой **«Сулугуни»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Сулугуни»** копченый произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый. продукт белково-жировой **«Имеретия»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«Имеретия»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты.

Изменение № 5. Дата введения в действие 21.02.2020 год. Продукт белково-жировой **«Домашняя моцарелла»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой **«Моцарелла для пиццы»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой **«Моцарелла»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой **«Моцарелла»** произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой **«Mozzarella topping»** («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой **«Mozzarella topping Light»** («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой **«Mozzarella Santa Sofia»** («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой **«Mozzarella Santa Sofia Premium»** («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой **«Mozzarella Baston»** («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой **«Mozzarella Campana»** («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «**Mozzarella Pranzo**» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%.

Изменение № 6. Дата введения в действие 23.03.2021 год. Продукт белково-жировой **«MOZZARELLA olivia»** («МОЦАРЕЛА оливия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой **«MOZZARELLA kurant»** («Моцарела курант»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%.

Изменение № 7. Дата введения в действие 12.05.2021 год. Продукт белково-жировой «Сметанковый эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Российский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Российский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Оригинальный Пошехонский», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%.

Изменение № 8. Дата введения в действие 18.07.2021 год. Продукт белково-жировой «Mozzarella Norsil» («Моцарелла Норсил»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%, 48%, 50%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Заменитель молочного жира продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **Продукты белково-жировые хранят** при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы – не более 180 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов,

слайсов и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные в герметичную упаковку – не более 45 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 30 суток; нарезанные в виде слайсов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 60 суток; в тертом виде и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные в транспортную упаковку (коробки, барабаны, пакеты из полимерных пленок) – не более 10 суток; продукты в пряно-масляной заливке – не более 30 суток; продукты хранящиеся и реализующиеся в рассоле – не более 120 суток; продукты созревшие в рассоле, но хранящиеся и реализующиеся в герметичной упаковке без добавления рассола не более 60 суток; продукты созревшие в рассоле, но хранящиеся и реализующиеся в негерметичной упаковке без добавления рассола не более 30 суток; пастообразные продукты в герметичной потребительской упаковке не более 120 суток; пастообразные продукты в транспортной упаковке не более 60 суток. продукты копченые упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 60 суток; продукты копченые в полимерной герметичной упаковке– не более 45 суток; продукты копченые в негерметичной упаковке – не более 20 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-850-37676459-2018** **ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты кисломолочные из козьего молока — (далее продукты или продукция), произведенных из козьего молока с добавлением или без добавления молочных продуктов из козьего молока и заквасочных молочнокислых организмов или закваски на кефирных грибках, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную упаковку и предназначены для реализации в сетях оптовой или розничной торговли сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Айран из цельного козьего молока. **Айран** из цельного козьего молока с добавлением: соли и/или укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или специй, и/или черного перца, и/или красного перца, и/или болгарского перца. **Айран** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Айран** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: соли и/или укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или специй, и/или черного перца, и/или красного перца, и/или болгарского перца; **Ацидофилин** из цельного козьего молока. **Ацидофилин** из цельного козьего молока с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Ацидофилин** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Ацидофилин** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Варенец** из цельного козьего молока. **Варенец** из цельного козьего молока с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Варенец** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Варенец** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Кефир** из цельного козьего молока. **Кефир** из цельного козьего молока с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Кефир** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Кефир** из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0% с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Кефирный** продукт из цельного козьего молока. **Кефирный** продукт из цельного козьего молока с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Кефирный** продукт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Кефирный** продукт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%;

0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Кисломолочный** продукт из цельного козьего молока. **Кисломолочный** продукт из цельного козьего молока с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Кисломолочный** продукт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Кисломолочный** продукт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Простокваша** из цельного козьего молока. **Простокваша** из цельного козьего молока с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Простокваша** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Простокваша** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Ряженка** из цельного козьего молока. **Ряженка** из цельного козьего молока с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Ряженка** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Ряженка** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%: не более 10 суток; для продуктов приготовленных термостатным способом – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.12-840-37676459-2018 СЛИВОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливочные продукты (далее продукт или продукция), изготовленные из сливок с добавлением пищевкусовых компонентов и/или пищевых добавок, подвергнутые термической обработке, упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного потребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сливочный продукт пастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт ультрапастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт стерилизованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» пастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» ультрапастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27

%; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» стерилизованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для кофе» пастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для кофе» ультрапастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для кофе» стерилизованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт пастеризованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт ультрапастеризованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт стерилизованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» пастеризованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» ультрапастеризованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» стерилизованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %;35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %.

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

Рекомендуемые сроки годности: для пастеризованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 35 суток; для ультрапастеризованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 120 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-10ºС – не более 150 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 120 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 01.49.22-342-37676459-2018 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ (взамен ТУ 9859-342-37676459-2015)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на молоко кобылье, (далее по тексту молоко или продукция), подвергнутое после получения (дойки) первичной обработке, включающей очистку молока от механической примеси и охлаждение и предназначенное для реализации в тару потребителя через предприятия общественного питания и/или розничные торговые сети и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: молоко кобылье сырое.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре 4±2°С не более 12 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.52.10-635-37676459-2018 МОРОЖЕНОЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое с заменителем молочного жира (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Продукт вырабатывается различной формы, в глазури или без нее, в вафельных стаканчиках или рожках, или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них.

АССОРТИМЕНТ: мороженое с заменителем молочного жира «Русская зима»; мороженое с заменителем молочного жира «Летнее»; мороженое с заменителем молочного жира «Сказка»; мороженое с заменителем молочного жира «Белое»; мороженое с заменителем молочного жира «Снежинка»; мороженое с заменителем молочного жира «Любимое»; мороженое с заменителем молочного жира «Мое»; мороженое с заменителем молочного жира «Ванильное»; мороженое с заменителем молочного жира «Чудо»; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вкусом; мороженое с заменителем молочного жира фисташковое; мороженое с заменителем молочного жира клубничное; мороженое с заменителем молочного жира вишневое; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вкусом и шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное; торт-мороженое с заменителем молочного жира.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.07.2019 год. Мороженое с заменителем молочного жира; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни с ароматом рома, с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом крем-брюле; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом варёной сгущёнки; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом йогурта; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом шоколадного бисквита; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом киви; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом печенья; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черники со сливками; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом банана; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом карамели и кешью; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом «Голубое небо»; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом ежевики; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вкусом; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом фисташки; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом клубники; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни.

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.07.2020 год. Мороженое с заменителем молочного жира со вкусом творожного десерта; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом пломбира; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом абрикоса; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом малины; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом дыни; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом лесной ягоды; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черной смородины; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черники; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом персик-маракуйя; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом манго; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с апельсином с клюквой и карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с ананасами и ароматом «Шампанское»; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с грушей и карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с брусникой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем манго; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с абрикосом; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с вишней; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с клубникой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с лесной ягодой; мороженое с

заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с черникой; мороженое с заменителем молочного жира с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с кокосовой стружкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное, с натуральным наполнителем с вишней, шоколадной крошкой и ароматом кофейного ликера; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное, с натуральным наполнителем с клюквой, клубникой и шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное с шоколадной, крошкой и ароматом «Трюфель»; мороженое с заменителем молочного жира декорированное гомогенным наполнителем из: фруктов и/или ягод; мороженое с заменителем молочного жира декорированное джемом из: фруктов и/или ягод.

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

Термины и определения «мороженое с заменителем молочного жира» мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 12 процентов; **«заменитель молочного жира»** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащей не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных жирных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше минус 18 °С не более 12 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.51.30-773-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на: сладко-сливочное; кисло-сливочное; подсырное. Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на: несоленое; соленое.

АССОРТИМЕНТ: масло сладко-сливочное с массовой долей жира 55,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 62,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 65,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 70,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 72,5%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 80,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 82,5%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 55,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 62,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 65,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 70,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 72,5%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 80,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 82,5%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 82,5%.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 29.04.2019 год. Масло сладко-сливочное с массовой долей жира 60,0 %; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 60,0 %; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 60,0 %.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 14.08.2019 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 16.11.2019 год. Изложить требования к сырью в новой редакции.

Изменение № 4. Дата введения в действие — 11.07.2020 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

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

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице:

Вид упаковки масла	**Срок годности, при температуре, не более:**		
	(4±2) °С	**минус (6±3) °С**	**минус (16±2) °С**
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г	20 суток	60 суток	120 суток
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов	45 суток	75 суток	120 суток

Порционная упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г	15 суток	30 суток	—

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-686-37676459-2018 НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ (взамен ТУ 10.51.56-686-37676459-2017)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки молокосодержащие и молокосодержащие с заменителем молочного жира (далее по тексту – продукт, продукция, напиток (-ки)), изготовленный из молока и/или молочных продуктов и немолочных компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция подлежит реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напиток молокосодержащий обезжиренный; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 6,0%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 6,0%; Продукт в зависимости от термической обработки **подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.10.2019 год. Молокосодержащий напиток с заменителем молочного жира, произведенный по технологии питьевого молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,2%; 1,5%; 2,5%; 2,7%; 3,2%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «молокосодержащий продукт» продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира; **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жир»** продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов**; «заменители молочного жира»** продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

Рекомендуемый срок годности: пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС не более 6 месяцев. продукцию, упакованную в транспортную тару, хранят при температуре не выше (4±2) °С не более 36

часов. После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С. 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-367-37676459-2018 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ (взамен ТУ 10.51.56-367-37676459-2017)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сгущенные с сахаром (далее продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов с добавлением заменителя молочного жира, вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов. Продукция может выпускаться в стерилизованном, вареном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу питания и для промышленной переработки и реализуется через предприятия общественного питания или предприятия оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 10%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и какао с м.д.ж. 9,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира молокосодержащий сгущенный с сахаром и кофе с м.д.ж. 9,2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром ароматизированный «Сгущенка» (карамель, айриш-крим, орех, корица, малина, клубника) с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный «Сгущенка» с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный «Сгущенка» с м.д.ж. 8,6%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный ароматизированный «Сгущенка» (ваниль, карамель, айриш-крим, орехи, корица) с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 10%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и какао стерилизованный с м.д.ж. 9,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и кофе стерилизованный с м.д.ж. 9,2%.

Предприятие-изготовитель имеет право: в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. дополнять или заменять слово «ароматизированный» на словосочетание «с ароматом» или производное от названия ароматизатора прилагательное.

Термины и определения «молокосодержащие консервы с заменителем молочного жира» сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;»; **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира»** продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«заменитель молочного жира»:** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности не выше 85 %: в герметичной таре – не более 12 месяцев; в негерметичной таре – не более 8 месяцев. Допускается хранение продукции на предприятиях-изготовителях при температуре не ниже 0 и не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 85 % не более месяца со дня выработки. 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-612-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ (взамен ТУ 10.51.56-612-37676459-2017)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сметаны (далее – продукт(ы), продукция), из молока и/или продуктов переработки молока, заменителя молочного жира и заквасочных микроорганизмов: лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков. Сметанные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 10,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 12,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 15,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 17,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 18,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 20,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 23,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 25,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 27,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 30,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 33,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 38,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 40,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 42,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 45,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 48,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 53,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 55,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 58,0%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;**» «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный»** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта**; «заменители молочного жира»** продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше (4±2) °С **Рекомендуемые сроки** и условия хранения при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80%: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 5 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением дигидрокверцетина, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные

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.

25 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-467-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА РАССОЛЬНЫЕ (взамен ТУ 10.51.40-467-37676459-2017)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные (далее продукт(ы), продукция), с использованием или без использования специальных заквасок, молокосветывающих ферментных препаратов, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов и созревающий или хранящиеся в рассоле. Продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. ***Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, подразделяются: в зависимости от органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на продукты:*** в рассоле; в маринаде; в полимерных материалах. ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания. ***в зависимости от дополнительной обработки на:*** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке. ***в зависимости от вносимых вкусо-ароматических компонентов на продукты:*** без компонентов; с вкусо- ароматическими компонентами. **В качестве вкусо-ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные свежие с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%: пряные, острые; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%: пряные, острые; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% копченые: пряные острые; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% с вкусовыми компонентами: черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% копченые с вкусовыми компонентами с вкусовыми компонентами: черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Грузинский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Гурман» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Деревенский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Диетический» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Диетический» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или су-

шеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фитнес» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фитнес» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%; с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Карачаевский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Карачаевский особый копченый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Осетинский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чанах особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с начинкой из сыра и зелени; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с начинкой из мацони и зелени; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% копченый; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Домашняя Моцарелла» с массо-

вой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Домашняя мини-Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Мини-Моцарелла для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0% копченый; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуни особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуни особый» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чечил» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чечил» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Соломка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Соломка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Спагетти» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Спагетти» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Балыковый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Балыковый копченый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Косичка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Косичка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Палочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Палочка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Колобок» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Метелка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Метелка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряно-масляной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика,

и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряно-масляной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза особая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы

свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 40%, 45%; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; добавлять к наименованию продукта наименование вкусового компонента, например, «с тимьяном» или «с тмином».

Рекомендуемый срок хранения: Для рассольных молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, в том числе с вкусовыми добавками при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: в рассоле (маринаде) – не более 120 суток; без рассола в герметичной полимерной упаковке или упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра: «Нежность», «Лепрекон» в герметичной упаковке, в том числе и с вкусовыми добавками – не более 14 суток. Для рассольных молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, копченых при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 120 суток; в полимерной герметичной упаковке– не более 90 суток; в негерметичной упаковке – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукты хранят в закрытом виде при относительной влажности воздуха 80% 85% и температуре (4±2) ºС. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Продукты, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

Добавлять к наименованию продукта наименование вкусового компонента, например, «с тимьяном» или «с тмином».

Рекомендуемый срок хранения Для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольных, в том числе с вкусовыми добавками при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: в рассоле (маринаде) – не более 120 суток; без рассола в герметичной полимерной упаковке или упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные: «Нежность», «Лепрекон» в герметичной упаковке, в том числе и с вкусовыми добавками – не более 14 суток. Для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольных копченых при температуре от 0 °С до плюс

6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 120 суток; в полимерной герметичной упаковке– не более 90 суток; в негерметичной упаковке – не более 20 суток. **После вскрытия упаковки:** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, реализующиеся в рассоле, хранят в рассоле в закрытом состоянии хранятся при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, реализующиеся в герметичной упаковке без рассола, хранятся в закрытом виде при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

18 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-469-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА (взамен ТУ 10.51.56-469-37676459-2018)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства творога и творожных продуктов из молока и продуктов переработки молока и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Без вкусовых компонентов: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30, 0%; 33,0 %; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок глазированый, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. **С вкусовыми компонентами:** ***Сладкие*** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога сладкие, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога сладкие, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0% ;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их

смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста сладкая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0% ;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0 %; 28,0%; 30, 0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста сладкая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий глазированный с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий глазированный с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира пирожное, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%;

3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира пирожное глазированное, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). ***Соленые*** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый деликатесный, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный деликатесный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста обеденная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста обеденная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста деликатесная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; заменять слова: «фрукты», «ягоды», «овощи», «орехи», «злаки» на название фрукта, ягоды, овоща, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый», «шоколадный», «карамельный».

Рекомендуемые сроки годности упакованной молокосодержащей продукции с заменителем молочного жира, произведенной по технологии творога и творожных продуктов: **для замороженного продукта** не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Повторное замораживание продукта не допускается; **для герметично упакованного в потребительскую упаковку**: продукта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 30 суток; продукта при температуре произведенного с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 60 суток; продукта при температуре от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 15 суток; продукта сладкого при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 20 суток; продукта сладкого произведенного с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания при температуре от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 40 суток; продукта соленого при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 30 суток; продукта соленого произведенного с применением консервантов и/ или с применением асептического упаковывания при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 60 суток; продукта с какао и/или карамельными компонентами при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С – не более 15 суток **для не герметично упакованных продуктов**, в том числе с компонентами при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 5 суток; **для не герметично упакованных продуктов, в том числе с вкусовыми компонентами,** произведенных с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания, при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-820-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты молочные и молокосодержащие творожные термизированные (далее продукт(ы), продукция), вырабатываемые из творога и продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукт выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукт готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую упаковку и реализуется потребителю через сети розничной и оптовой торговли и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт творожный, термизированный, сладкий с изюмом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с курагой, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с черносливом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с ванилином, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с какао, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с орехами, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий плодово-ягодный, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, соленый с укропом, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, соленый с луком зеленым, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, соленый с паприкой, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 40 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковке- не более 40 суток; с применением консервантов в герметичной упаковке- не более 60 суток; замороженные при температуре не выше минус 18°С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-090-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ (взамен ТУ 9222-090-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира на основе творога термизированные (далее продукт(ы), продукция) произведенные из творога, и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока и вкусо-ароматических компонентов. Продукт выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукт готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую упаковку и реализуется потребителю через сети розничной и оптовой торговли и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с изюмом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с курагой, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с черносливом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с ванилином, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с какао, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного на основе творога, термизированный, сладкий с орехами, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий плодово-ягодный, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с укропом, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с луком зеленым, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с паприкой, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 40 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковке- не более 40 суток; с применением консервантов в герметичной упаковке- не более 60 суток; замороженные при температуре не выше минус 18°С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

25 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-466-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА (взамен ТУ 10.51.40-466-37676459-2017)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие (далее продукт(ы), продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из смеси молока и/или продуктов его переработки и заменителя молочного жира, с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментных препаратов с последующим отделением сыворотки и посолкой, без созревания или с созреванием, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра реализуются через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра **подразделяют:** ***в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:*** на мягкие; полутвердые; твердые; ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания; ***в зависимости от дополнительной обработки на:*** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; ***в зависимости от вносимых вкусо- ароматических компонентов на:*** молоко-

содержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра без компонентов; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра с вкусо-ароматическими компонентами.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий острый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый острый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец, и/или белый перец, и/или красный перец, и/или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и/или хрен, и/или аджика, и/или чеснок, и/или семена горчицы, и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий острый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного

перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый острый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» свежий в пряно-масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Голландский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый, «Костромской Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Российский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Угличский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Бутербродный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Для завтрака» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 40,0%; 50,0%, 55,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Чеддер Красный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Пармезан Santa Sofia» («Пармезан Санта София») с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.3- 2.14; 3.2-3.5; 4.2; 4.3; 4.7-4.13; 5.2-5.7; 7.1-7.12.

Изменение № 1. Дата введения в действие 01.02.2019 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping» («Моцарелла Топинг»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping Light» («Моцарелла Топинг Лайт»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарелла Санта София»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт

с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарелла Санта София Премиум»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Российский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тильзитер», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Гауда», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Голландский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Сметанковый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Топлёное молоко», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Для Завтрака», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Bastone» («Моцарелла Бастоне»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Campana» («Моцарелла Кампана»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%. **Изменение № 2. Дата введения в действие 21.02.2019 год.** Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Городской» шаровидный, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Городской» брусковый с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Деревенский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Крестьянский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Походный», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонь», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Русский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра «Традиции России», полутвердый, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Сельский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Хуторской», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»** сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту. **свежий (без созревания). Рекомендуемые сроки годности** для молокосодержащих продуктов, с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра приведены в таблице.

Молокосодержащие продукты, с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра	**Срок годности, суток, не более:**	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Мягкие		
свежие	20	15
зрелые	30	20
зрелые копченые		20

«Альпийский», «Альпийский» с вкусовыми компонентами	33	10
«Альпийский» в вакуумной газонепроницаемой упаковке;	45	33
«Альпийский» в барьерной газопроницаемой упаковке;	45	33
«Альпийский» с вкусовыми компонентами в вакуумной газонепроницаемой упаковке;	33	25
«Альпийский» с вкусовыми компонентами в барьерной газопроницаемой упаковке;	33	25
Полутвердые		
свежие		10
зрелые		40
копченые		40
«Голландский Особый»	150	120
«Костромской Особый»	150	120
«Тильзиттер»	150	120
«Гауда»	150	120
«Пошехонский Особый»	150	120
«Российский Особый»	150	120
«Угличский Особый»	150	120
«Бутербродный»	150	120
«Для завтрака»	150	120
«Витязь»	120	90
«Моцарелла» свежая	10	5
«Моцарелла» зрелая	30	20
«Моцарелла свежая» в герметичной или вакуумной упаковке;	60	40
«Моцарелла» зрелая в вакуумной упаковке в герметичной или вакуумной упаковке;	100	80
«Моцарелла для пиццы» свежая	15	10
«Моцарелла для пиццы» зрелая	60	30
«Моцарелла для пиццы» в вакуумной упаковке в герметичной или вакуумной упаковке;	140	120
Твердые		
«Чеддер»	150	120
«Чеддер Красный»	150	120
«Пармезан Santa Sofia»	150	120

Продукцию хранят при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 30 суток; нарезанные в виде слайсов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 60 суток; в тертом виде и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные в транспортную упаковку (коробки, барабаны, пакеты из полимерных пленок) – не более 10 суток; Сроки годности продукции в нерезаном и измельченном виде не должны превышать сроков годности целой продукции в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем. После вскрытия упаковки продукты хранят в закрытом виде при относительной влажности воздуха 80-85% и температуре (4±2) ºС. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-249-37676459-2018 «ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ» (взамен ТУ 9211-193-37676459-2013)**

Дата введения в действие 13.07.2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты творожные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, творожных продуктов, творожных продуктов с заменителем молочного жира, продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления: заменителя молочного жира, фруктово-ягодных, овощных и злаковых наполнителей, стабилизаторов, сахара или его заменителей, соли, пищевых и пряно-ароматических добавок. Продукт выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукт готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую упаковку и реализуется потребителю через сети розничной и оптовой торговли и сети общественного питания.

Десерты в зависимости от дополнительной обработки выпускаются: в пастеризованном виде или термизированные; в замороженном виде; во взбитом и/или аэрированном виде; во взбитом и/или аэрированном виде термизированные; во взбитом и/или аэрированном виде замороженые.

АССОРТИМЕНТ: ***Десерты творожные:*** десерт творожный «Клубника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Вишня», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Банан», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Черника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Брусника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Абрикос», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Персик», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Черная смородина», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Киви», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Малина», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Лесные ягоды», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Мультифрукт тропические фрукты», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный со злаками, с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный ванильный, с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный с овощным наполнителем, с м.д.ж. 14,0%; крем творожный «Творожок», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или злаков, и/или орехов, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителя шоколадного, и/или наполнителя кофейного, и/или с оригинальной начинкой; крем творожный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: с чеснока и/или зелени, и/или пряно-острый; крем творожный «Деликатесный», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: икры лососевых рыб и/или грецкого ореха, и/или зелени, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин и/или фисташек; крем творожный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; крем творожный сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; крем творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или сушеных фруктов, и/или свежих фруктов, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джема, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из: фруктов, овощей, и/или с молочных продуктов, сгущенных, с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, и/или какао, и/или кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или орехиов, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семена: кунжута, мака пищевого, льна, амаранта, фенхеля, аниса, тмина, кардамона, кориандра, и/или цукаты из овощей, ягод, фруктов; десерт творожный сладкий «Творожок», с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, со вкусом и/или ароматом: фруктов и/или ягод, и/или цитрусовых, и/или сливочного мороженого, и/или фруктового мороженого, и/или пломбира, и/или десерта «Тирамису», и/или десерта «Чизкейк», и/или десерта «Брауни», и/или конфет «Трюфель», и/или шоколада, и/или карамели, и/или ванили; десерт творожный взбитый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; десерт творожный аэрированный,, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; десерт творожный взбитый, термизированный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или

желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; десерт творожный аэрированный, термизированный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой. ***Молокосодержащие десерты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога:*** молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Клубника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Вишня», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Банан», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Черника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Брусника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Абрикос», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Персик» с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Черная смородина», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Киви», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Малина», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Лесные ягоды», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Мультифрукт тропические фрукты», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, со злаками, с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, ванильный, с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с овощным наполнителем, с м.д.ж. 14,0%. молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: с чеснока и/или зелени, и/или пряно-острый; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Деликатесный», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: икры лососевых рыб и/или грецкого ореха, и/или зелени, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин и/или фисташек; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или сушеных фруктов, и/или свежих фруктов, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джема, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из: фруктов, овощей, и/или с молочных продуктов, сгущенных, с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, и/или какао, и/или кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или орехиов, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семена: кунжута,

мака пищевого, льна, амаранта, фенхеля, аниса, тмина, кардамона, кориандра, и/или цукаты из овощей, ягод, фруктов и их смеси; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, взбитый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, аэрированный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, взбитый, термизированный с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, аэрированный, термизированный с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий; дополнить или заменить словосочетание «с оригинальной начинкой» на собственное название начинки или на придуманное (фантазийное) название производителя начинки.

Термины и определения: «молокосодержащий продукт» продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира; **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира»** продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно

заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов»; **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога»** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее; **«продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературно-обработанный»** продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте.

Изменение № 1. **Дата введения в действие 08.06.2019 год.** Изложить область определения в новой редакции.

Изменение № 2. **Дата введения в действие 12.10.2019 год. Десерты творожные:** крем творожный «Творожок», фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; крем творожный «Творожок», ванильный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; десерт творожный, сладкий, ванильный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный, сладкий, фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%.

Изменение № 3. **Дата введения в действие 15.07.2021 год.** ***Десерты творожные:*** крем творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 28,0%; 30,0%; 35,0%, **с добавлением**: чеснока, и/или лука, и/или зелени, и/или прованских трав (базилик, розмарин, тимьян, чабер, лук парей), /или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или пряно-острый, и/или вяленых томатов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или наполнителя «Помидор-чили», и/или грибов консервированных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или грибов сушеных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или наполнителя «Белые грибы», и/или инжира.

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

Термины и определения: «молочный составной продукт» пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов; **«немолочные компоненты»** пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения; **«продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературно**-обработанный» продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте; **«творожный продукт»** молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 25 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковке- не более 30 суток; с применением консервантов в герметичной упаковке- не более 60 суток; термизированные в герметичной упаковке – не более 60 суток замороженные при температуре не выше минус 18°С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки необходимо хранить в закрытом виде при температуре не выше 4±2°С и относительной влажности воздуха 75% до 80%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-338-37676459-2018 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПОСЛОЙНЫЕ (взамен ТУ 9222-338-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочнокислые продукты, произведенные из термически обработанного молока путем сквашивания термофильными молочнокислыми стрептококками с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки и упакованные в потребительскую тару на слой начинки: ряженка послойная и варенец послойный (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: варенец послойный со слоем фруктовой начинки; варенец послойный со слоем ягодной начинки; варенец послойный со слоем фруктово-ягодной начинки; варенец послойный со слоем фруктово-овощной начинки: варенец послойный со слоем начинки с фруктовым вкусом; варенец послойный со слоем начинки с ягодным вкусом; варенец послойный со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; варенец послойный со слоем начинки из злаков; варенец послойный со слоем фруктово-злаковой начинки; варенец послойный со слоем ягодно-злаковой начинки; варенец послойный со слоем начинки из орехов; варенец послойный со слоем орехово-злаковой начинки; варенец послойный со слоем оригинальной начинки. ряженка послойная со слоем фруктовой начинки; ряженка послойная со слоем ягодной начинки; ряженка послойная со слоем фруктово-ягодной начинки; ряженка послойная со слоем фруктово-овощной начинки: ряженка послойная со слоем начинки с фруктовым вкусом; ряженка послойная со слоем начинки с ягодным вкусом; ряженка послойная со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; ряженка послойная со слоем начинки из злаков; ряженка послойная со слоем фруктово-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем ягодно-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем начинки из орехов; ряженка послойная со слоем орехово-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем оригинальной начинки. варенец сладкий послойный со слоем ягодной начинки; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-ягодной начинки; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-овощной начинки: варенец сладкий послойный со слоем начинки с фруктовым вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки с ягодным вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки из злаков; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем ягодно-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем начинки из орехов; варенец сладкий послойный со слоем орехово-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем оригинальной начинки. ряженка сладкая послойная со слоем фруктовой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем ягодной начинки; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-ягодной начинки; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-овощной начинки: ряженка сладкая послойная со слоем начинки с фруктовым вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки с ягодным вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки из злаков; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем ягодно-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем начинки из орехов; ряженка сладкая послойная со слоем орехово-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем оригинальной начинки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый», «злаковый», «орехово-злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий (например, «Варенец послойный с с шоколадным слоем (или начинкой)»); дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное (например, «Варенец послойный с абрикосовой начинкой» или «Варенец послойный с начинкой со вкусом абрикоса»); дополнить или заменить слово «оригинальный» на собственное название начинки или на фантазийное название производителя начинки.

Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. ***Рекомендуемые сроки годности*** продуктов при температуре 4±2ºС: не более 15суток; для термостатного продукта не более 30 суток; для продукта, произведенного с консервантами не более 60 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

15 000 РУБ.	ТУ 10.51.56-772-37676459-2018 НАПИТОК НА ОСНОВЕ МОЛОКА

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки на основе молока (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из молока и/или обезжиренного молока, и/или восстановленного молока, и/или рекомбинированного молока, и жиров не молочного происхождения с добавлением или без добавления продуктов переработки молока или немолочных компонентов с целью замены молока. Продукт содержит молочных жиров не более 49% от жировой фазы продукта, допустимо полное отсутствие молочных жиров в жировой фазе продукта. Продукция выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую тару и предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 6,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 6,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 6,0%/

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

Термины и определения Восстановленное молоко – молочный продукт расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды. **Обезжиренное молоко –** сырья для производства продуктов переработки молока с массовой долей жира менее 0,5%, полученное в результате отделения молочного жира от молока; **«Заменители молочного жира»** продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 12 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуреот плюс 2°С до плюс 6°С не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2°С до плюс 25ºС 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.

15 000 РУБ.	ТУ 10.51.56-779-37676459-2018 ДЕСЕРТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ ЙОГУРТОВЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты растительно-сливочные йогутовые (далее – продукт(ы), продукция), изготавливаемые из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, заквасочными микроорганизмами: лактококками или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков или термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки. Содержание не молочных жиров в жировой фазе молока более 49%. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Десерт растительно-сливочный йогуртовый с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый сладкий с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Клубничный» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Клубника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Брусника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Вишня» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Абрикос» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Персик-маракуйя» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Персик» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Маракуйя» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Банан» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Черника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Киви» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%, 25%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Малина» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый со злаковыми наполнителями с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с ореховым наполнителем с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с ванильным наполнителем с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с шоколадным наполнителем с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%. Десерт растительно-сливочный йогуртовый с чесноком с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый пряный с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с зеленью с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с зеленью и чесноком с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с орехами, зеленью и чесноком с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с орехами с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с оливками с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с маслинами с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с оливками и маслинами с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый овощной 10%, 15%, 17%, 18%, 20%.

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

Термины и определения «заменители молочного жира» продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других **наполнитель** пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного увеличения энергетической ценности; **пищевая добавка** любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в потребительскую или транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта, произведенного с добавлением консервантов, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 60 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-425-37676459-2018 БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ (взамен ТУ 9222-425-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на биопродукты кисломолочные (далее – продукт, продукция), изготавливаемые из молока и заквасок и/или молочнокислых микроорганизмов с добавлением по отдельности или в комплексе: пробиотических микроорганизмов, и/или пребиотиков, и/или микро- и макроэлементов, и/или витаминов, и/или пищевых волокон. Продукт полностью готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую тару и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и через предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмам (кефирный пробиотик) с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами сладкая с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; варенец, обогащенный пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами сладкая с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами «Бифилайт» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; продукт кисломолочный, обогащенный бифидобактериями «Ацидобиф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукты кисломолочные, обогащенные витаминными комплексами: «Ацидолив»; «Ацидолиф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пищевыми волокнами «Ацидолайф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукты кисломолочные, обогащенные макро и микроэлементами: «Ацидель»; «Ацидель йод» с м.д.ж. 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный лактулозой и бифидобактериями «Ацидолактум» с м.д.ж. 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.04.2019 год. Кефир, обогащенный йодказеином, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.06.2020 год. Биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной сладкий** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8- биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с наполнителем из: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, **биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с наполнителем со вкусом и/или ароматом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, **биопростокваша с сиропом фруктозным со спирулиной** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биопростокваша с сиропом фруктозным со спирулиной сладкий** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биоваренец с сиропом фруктозным со спирулиной** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биоваренец с сиропом фруктозным со спирулиной сладкий** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биоряженка с сиропом фруктозным со спирулиной** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биоряженка с сиропом фруктозным со спирулиной сладкая** с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биопродукт кисломолочный с сиропом фруктозным** со спирулиной с

м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; **биопродукт кисломолочный с сиропом фруктозным сладкий** со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции приставками био-, например, биокефир или биоряженка.

Термины и определения. Пробиотические микроорганизмы (пробиотики) непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, благотворно воздействующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта. **Бифидобактерии (*Bifidobacterium*)** грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, каталазоотрицательные бактерии, которые часто имеют форму разветвленной палочки и характеризуются облигатными анаэробными свойствами. Основные виды бифидобактерии: *B.bifidum, B.infantis, B.breve, B.longum, B.adolescentis, B.lactis* и др. **Молочнокислые палочки (*Lactobacillus*)** грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, микроаэрофильные, каталазоотрицательные, нитрат-редуктаза-отрицательные и цитохром-оксидазоотрицательные палочковидные бактерии, обладающие ферментативным метаболизмом, который в основном является сахаролитическим; не разжижают желатин или не продуцируют индол. Основные виды молочнокислых палочек: *L.acidophilus, L.rhamnosus, L.casei, L.reuteri, L.salivarius, L.plantarum, L.helveticus* и др.. **Пропионовокислые бактерии (*Propionibacterium*)- г**рамположительные, неподвижные, неспорообразующие, обычно каталазоположительные, плеоморфные палочковидные бактерии со свойствами от анаэробных до аэротолерантных, которые часто являются дифтероидами или имеют форму клубка и могут также быть кокковыми, булавовидными или раздвоенными. Основной вид пропионовокислых бактерий: *Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii* и др. **Кисломолочные продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами**продукты кисломолочные, изготовляемые с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенные путем добавления в процессе сквашивания и/или после него пробиотических микроорганизмов в монокультурах и/или ассоциациях, содержащие молочнокислые микроорганизмы не менее 10^7 КОЕ/см^3, пробиотические микроорганизмы не менее 10^6 КОЕ/см^3, для биокефира нормируется содержание дрожжей не менее 10^4 КОЕ/см^3. **Пребио́тики-** это компоненты пищи, которые не перевариваются и не усваиваются в верхних отделах желудочно-кишечного тракта, но ферментируются микрофлорой толстого кишечника человека и стимулируют её рост и жизнедеятельность. **Консорциум микроорганизмов** – объединение двух или более видов микроорганизмов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85% 15 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-764-37676459-2018** **ТВОРОГ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на творог из козьего молока (далее продукт, продукция) произведенный из козьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Творог выпускается в охлажденном и замороженном виде. Творог охлажденный предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Творог замороженный предназначен для дальнейшей переработки или употреблению в пищу после дефростации. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:** -из цельного козьего молока -нормализованного козьего молока -обезжиренного козьего молока их смесей.

АССОРТИМЕНТ: творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с сушеными фруктами и/или ягодами; творог с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с

шоколадным наполнителем; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с орехами; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с семенами льна; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0% с пажитником; творог из козьего молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со свежей зеленью; творог зерненый из козьего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в соленых сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог зерненый из козьего молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты» или «фруктовый», «ягоды» или «ягодный», «фруктово-ягодный», «орехи» на название фрукта, ягоды, ореха или производного от их названия прилагательного. дополнять к словам: «джем», «конфитюр» и «варенье» наименование основного компонента или производного прилагательного от названия основного компонента из которого произведены джем, конфитюр или варенье.

Термины и определения: «творог» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; **«зерненый творог»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 ºС до плюс 6ºС, для замороженного продукта не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: ***для творога в том числе с вкусовыми компонентами:*** -при температуре не выше (4±2) ºС – 10 суток с момента окончания технологического процесса; с применением консервантов при температуре не выше (4±2) ºС – 20 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) ºС – не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) ºС с применением консервантов– не более 60 суток с момента окончания технологического процесса; для замороженного при температуре не выше минус 18ºС – не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса; для замороженного и упакованного в герметичную упаковку при температуре не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев с момента окончания технологического процесса; ***для зерненого творога в том числе с вкусовыми компонентами:*** при температуре не выше (4±2) ºС – 15 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической упаковке при температуре не выше (4±2) ºС – 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше (4±2) ºС с применением консервантов– 60 суток с момента окончания технологического процесса; Условия хранения после вскрытия упаковки: при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Повторное замораживание творога не допускается**.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-480-37676459-2018 КАЛЬЯТА**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикат сырную массу или сырное зерно – кальяту (далее – продукт или продукция), вырабатываемую из цельного или пастеризованного молока с помощью коагуляции сычужного или других ферментов с последующим удалением сыворотки с проведением или без проведения процесса чеддеризации сырной массы с добавлением или без добавления соли, упакованную в герметичную или негермитичную упаковку и предназначенную для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: кальята обезжиренная; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 10%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 15%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 20%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 25%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 30%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 35%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 40%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 45%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 50%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 55%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 60%.

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 80-85%: при температуре 4-6°С – не более 3 месяцев; при температуре 0-6°С – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** при относительной влажности воздуха 85-90%: при температуре от минус 4 до 0°С – не более 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.30-763-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из козьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:** сладкосливочное; кисло-сливочное. **Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на:** несоленое; соленое.

АССОРТИМЕНТ: масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 82,5%; **Кисло-сливочное масло изготавливают в следующем ассортименте:** масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 82,5%; **Термины и определения «сладкосливочное масло»** сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок; **«кислосливочное масло»** сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

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

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

Вид упаковки масла	**Срок годности, при температуре, не более:**		
	(4±2) °С	**минус (6±3) °С**	**минус (16±2) °С**
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г	20 суток	60 суток	120 суток
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов	45 суток	75 суток	120 суток
Порционная упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г	15 суток	30 суток	—

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.55-349-37676459-2018 НАПИТКИ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки, изготовленное из молочной сыворотки с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, соков, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

В зависимости от используемого сырья продукцию вырабатывают в следующем ассортименте: Напитки из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями (соками): напиток из молочной сыворотки творожной; напиток из молочной сыворотки с абрикосом; напиток из молочной сыворотки с ананасом; напиток из молочной сыворотки с апельсином; напиток из молочной сыворотки с актинидией; напиток из молочной сыворотки с брусникой; напиток из молочной сыворотки с бананом; напиток из молочной сыворотки с вишней; напиток из молочной сыворотки с виноградом; напиток из молочной сыворотки с голубикой; напиток из молочной сыворотки с грушей; напиток из молочной сыворотки с дыней; напиток из молочной сыворотки с ежевикой; напиток из молочной сыворотки с жимолостью; напиток из молочной сыворотки с клубникой; напиток из молочной сыворотки с крыжовником; напиток из молочной сыворотки с лимоном; напиток из молочной сыворотки с малиной; напиток из молочной сыворотки с мандарином; напиток из молочной сыворотки с облепихой; напиток из молочной сыворотки с персиком; напиток из молочной сыворотки со сливой; напиток из молочной сыворотки с черникой; напиток из молочной сыворотки с черешней; напиток из молочной сыворотки с черной смородиной; напиток из молочной сыворотки с яблоком; напиток из молочной сыворотки с яблоком и корицей; напиток из молочной сыворотки «Пряный»; напиток из молочной сыворотки с лесными ягодами; напиток из молочной сыворотки «Фруктовый микс»; напиток из молочной сыворотки «Фруктово-ягодный микс»; напиток из молочной сыворотки «Цитрусовый микс»; напиток из молочной сыворотки «Мультифрукт»; напиток из молочной сыворотки с ванилином; напиток из молочной сыворотки с шоколадом; напиток из молочной сыворотки с какао; напиток из молочной сыворотки со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, отруби и другие; ***Напитки из молочной сыворотки с ароматизаторами:*** напиток из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; напиток из молочной сыворотки с ароматом ананаса; напиток из молочной сыворотки с ароматом апельсина; напиток из молочной сыворотки с ароматом актинидии; напиток из молочной сыворотки с ароматом брусники; напиток из молочной сыворотки с ароматом банана; напиток из молочной сыворотки с ароматом вишни; напиток из молочной сыворотки с ароматом винограда; напиток из молочной сыворотки с ароматом голубики; напиток из молочной сыворотки с ароматом груши; напиток из молочной сыворотки с ароматом дыни; напиток из молочной сыворотки с ароматом ежевики; напиток из молочной сыворотки с ароматом жимолости; напиток из молочной сыворотки с ароматом клубники; напиток из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; напиток из молочной сыворотки с ароматом лимона; напиток из молочной сыворотки с ароматом малины; напиток из молочной сыворотки с ароматом мандарина; напиток из молочной сыворотки с ароматом облепихи; напиток из молочной сыворотки с ароматом персика; напиток из молочной сыворотки с ароматом сливы; напиток из молочной сыворотки с ароматом черники; напиток из молочной сыворотки с ароматом черешни; напиток из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; напиток из молочной сыворотки с ароматом яблока; напиток из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; напиток из молочной сыворотки с ароматом ванили; напиток из молочной сыворотки с ароматом шоколада; напиток из молочной сыворотки с кофейным ароматом; напиток из молочной сыворотки с ароматом кокоса; напиток из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

Изменение № 1. Дата введения в действие 20.04.2018 год. Напиток из молочной сыворотки с гранатом; напиток из молочной сыворотки с манго; напиток из молочной сыворотки с маракуйей; напиток из молочной сыворотки с красной смородиной; напиток из молочной сыворотки с желтым грейпфрутом; напиток из молочной сыворотки с красным грейпфрутом; напиток из молочной сыворотки с розовым грейпфрутом.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности напитков из молочной сыворотки при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 5 суток; с консервантом не более – 14 суток.**Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.12-363-37676459-2018 СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ (взамен ТУ 9222-363-37676459-2015)**

Дата введеия в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливки высокожирные (далее продукт или продукция) с массовой долей жира не ниже 60%, полученных путем сепарирования молока и/или молочных продуктов, и/или молочных составных продуктов, с последующим сепарированием полученных сливок, упакованные в транспортную и потребительскую тару. Продукт выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначен для дальнейшей переработки, использования для создания других пищевых продуктов или в кулинарных целях. Продукт может реализовываться через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сливки высокожирные с массовой долей жира 60,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 62,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 63,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 65,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 68,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 70,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 72,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 72,5%; сливки высокожирные с массовой долей жира 73,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 75,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 78,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 80,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 82,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 82,5%; сливки высокожирные с массовой долей жира 83,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 85,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности 180 суток при температуре минус 16±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные, от рекомендуемых, 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.30-505-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ФАСОВАННОЕ (взамен ТУ 9221-505-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фасованное и упакованное масло сливочное (далее – продукт, продукция), произведенное по ГОСТ 32261, ГОСТ Р 52253, ГОСТ 32899 и по другой действующей нормативно-технической документации и соответствующего требованиям ТР ТС 033. Масло сливочное фасованное выпускается в охлажденном или в замороженном виде и предназначено для непосредственного употребления в пищу, для приготовления кулинарных изделий и/или дальнейшей переработки и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***для фасовки используется следующая продукция:*** масло сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло кисло-сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное пониженной жирности с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло кисло-сливочное пониженной жирности с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло кисло-сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное пониженной жирности соленое с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло кисло-сливочное пониженной жирности соленое с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло подсырное с м.д.ж 80,0% масло Традиционное с м.д.ж. 82,5%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое; масло Любительское с м.д.ж. 80,0%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое; масло Крестьянское с м.д.ж. 72,5%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое.

Производитель имеет право наносить на упаковку наименование и название масла, присвоенные маслу его изготовителем.

Термины и определения: «Сливочное масло» —масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50 до 85% включительно, представляющего собой дисперсную систему «молочная плазма в жире». «**Сладко-сливочное масло»** сливочное масло, изготовляемое из пастеризованных сливок, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы для сливочного масла массовой долей жира от 61,0 % до 85,0% включительно,- не более 26 **°Т** от 50,0% до 60,0% включительно- не более 30 **°Т**. **«Кисло -сливочное масло»** сливочное масло, изготовляемое из пастеризованных сливок с использованием заквасочных молочнокислым микроорганизмов, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы от 40 **°Т** гр. Т до 65 **°Т «Фасованное масло сливочное»** пищевой продукт в упаковке, который упаковывают и запечатывают в отсутствие покупателя,

при этом содержимое упаковки не может быть изменено без ее вскрытия или деформации, а масса, указывающая количество содержащегося в упаковке продукта, обозначена на упаковке; **«Брикет или брусок масла» –** прямоугольная форма расфасовки масла, спрессованного в виде плитки, (небольшого кирпичика) и нарезанная специальным проволочным ножом на куски массой от 10 до 3000 г. **Рекомендуемый срок хранения** сливочного масла в потребительской таре при относительной влажности воздуха не более 90%: **при температуре 4±2°С** без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 10 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной потребительской таре из полимерных материалов не более 30 суток со дня фасования. под вакуумом не более 35 сут. со дня фасования; в модифицированной газовой среде не более 3 месяцев со дня фасования; **при температуре минус 6±3°С:** без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 30 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной, или упакованного под вакуумом не более 60 суток со дня фасования. **при температуре минус 16±2°С**: без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 45 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной, или упакованного под вакуумом не более 90 суток со дня фасования. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре не более 4±2°С и относительной влажности от 80% до 95% не более 7 суток в пределах срока годности масла.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-755-37676459-2018** **НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки кисломолочные (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока (коровьего или козьего) с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами, напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока, обогащенный

микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного).

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.04.2018 год. Изложить разделы ТУ в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 02.07.2018 год. Напиток кисломолочный кефирный «Огурец-укроп».

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.07.2020 год. Изложить разделы ТУ в новой редакции.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное допускается наименования «напиток кисломолочный кефирный», «напиток кисломолочный йогуртный», ««напиток кисломолочный ряженковый», «напиток кисломолочный простоквашный», «напиток кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «напиток кефирный», «напиток йогуртный», ««напиток ряженковый», «напиток простоквашный», «напиток варенцовый».

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для напитков кисломолочных, произведенных термостатным способом – не более 21 суток; для напитков кисломолочных, произведенных резервуарным способом – не более 14 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия упаковки при температуре хранения 4 ±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-001-37676459-2017 СЫРКИ И МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ (взамен ТУ 9222-001-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на творожные продукты: сырки и творожные массы (далее по тексту творожное(-ые) изделие(-я) или продукция), вырабатываемые из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сахара-песка, соли, вкусовых и ароматических веществ, пищевкусовых наполнителей, в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Творожные изделия выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации через предприятия общественного питания и сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: Творожные массы без вкусовых наполнителей с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,5%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **Сладкие сырки и массы: сырки и творожные массы сладкие без вкусовых наполнителей с массовой долей жира:** 17,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира:** 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 9,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **массы творожные: «Домашняя» с массовой долей жира**: 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 23,0%; 28,0%; 33,0%; **«Творожок сладкий» с массовой долей жира**: 5,0%; 7,0%; 9,0%; **«Творожок сладкий» с вкусовыми наполнителями с массовой долей жира**: 5,0%; 7,0%; 9,0%; **«Рулет творожный» с массовой долей жира**: 5,0%; 7,0%; 9,0%; **«Десерт творожный» с массовой долей жира**: 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; **«Десерт творожный» с вкусовыми наполнителями, с массовой долей жира:** 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; **«Творожок «Воздушный» с массовой долей жира:** 0,5%; 1,8%; 2,8%; 3,5%; 5,0%; 10,0%; 15,0%; 18,0%; **«Творожок «Воздушный» сладкий с массовой долей жира**: 0,5%; 1,8%; 2,8%; 3,5%; 5,0%; 10,0%; 15,0%; 18,0%; **«Пасха» творожная с массовой долей жира**: 2,0%; 5,0%; 9,0%; 18,0%; **«Пасха» творожная с вкусовыми наполнителями с массовой долей жира:** 2,0%; 5,0%; 9,0%; 18,0%; **со следующими наполнителями:** фрукты косточковые сушеные (курага, изюм, чернослив, финики); джемы и повидло; ваниль; плодово-ягодные (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира); конфитюры плодово-ягодные; мармелад; пюре плодово-ягодные; пюре морковное; желе плодово-ягодные; соломка Апельсин (глазурь); соломка Киви (глазурь); соломка Клубника (глазурь); соломка шоколадная «Микс»; шоколад; шоколадная крошка; шоколадный наполнитель фигурный: капли сердечки, трубочки, шарики; наполнитель из кондитерских изделий: драже, фигурная карамель, желейные шарики; злаковые наполнители: воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья; экструзионные злаковые наполнители: шарики, звездочки, колечки, сердечки; сливки взбитые растительные; сливки сгущенные с сахаром; сгущённое молоко с сахаром; какао со сгущенным молоком; кофе со сгущенным молоком; вареное сгущенное молоко; какао; орехи (арахис, грецкие орехи, фундук, миндаль). **Соленые сырки и массы творожные: «Корот» с массовой долей жира**: 4,5%; 7,0%; 9%; **«Корот» с зеленью с массовой долей жира**: 4,5%; 7,0%; 9,0%; **«Паста творожная» с чесноком и укропом с массовой долей жира**: 0,5%; 4,5%; 7,0%; 9,0%;

12,0%; 15,0%; 25,0%; **«Паста творожная» с огурцом и хреном с массовой долей жира:** 0,5%; 4,5%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0%; **сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира**: 4,5%; 9,0%; 15,0%; **сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира:** 4,5%; 9,0%; 15,0% с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или грибов, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или, томатов, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или жгучего перца, и/или корицы, и/или тмина, и/или чеснока, и/или пряных трав, и/или хрена или добавок: «Огурец-укроп», «Ананас– кари»; «Грибы».

Изменение № 1. Дата введения в действие: 17.04.2018 год. Сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 8%. ***со следующими наполнителями:*** ванилин; изюм; цукаты; курага; чернослив; цукаты; мандариновая крупка.

Изменение № 2. **Дата введения в действие: 08.10.2018 год**. Сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира: 20,0%; сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,0%, 20,0% с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или грибов, и/или лука, и/или паприки, и/или, томатов, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или жгучего перца, и/или корицы, и/или тмина, и/или чеснока, и/или пряных трав, и/или хрена или наполнителями: «Огурец-укроп», «Ананас-кари», «Грибы», «Белые грибы», «Прованские травы», «Паприка-чили», «Вяленые помидоры», «Помидоры-оливки».

Изменение № 3. **Дата введения в действие: 04.04.2019 год. Творожные массы без вкусовых наполнителей с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 13,0%; 14,0%.** сырки и творожные массы сладкие без вкусовых наполнителей, с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; сырки и творожные массы сладкие с вкусовыми наполнителями, с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%. **сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 5%. со следующими наполнителями:** с клубникой; с вишней; с лимоном; с апельсином; с кокосом; с изюмом; с черносливом; с курагой; с шоколадом; с малиной.

Изменение № 4. **Дата введения в действие: 14.07.2019 год.** Сырки и творожные массы без вкусовых наполнителей с м.д.ж.: 16.5%. сырки и творожные массы сладкие с вкусовыми наполнителями, с м.д.ж.: 9,0%; 16,5%. **сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 5%. со следующими наполнителями:** фрукты косточковые сушеные: «Чернослив-злаки»; наполнители плодово-ягодные (брусника и/или дыня, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь); злаковые наполнители; какао; шоколад. сырки и массы творожные с м.д.ж.: 9,0%, 16,5% с зеленью.

Изменение № 5. **Дата введения в действие: 20.002.2020 год.** Область определения и ассортимент изложить в новой редакции.

Изменение № 6. **Дата введения в действие: 20.02.2020 год. <u>С вкусовыми компонентами:</u> Сладкие:** творожные массы обезжиренные с м.д.ж не более 0,5; творожные массы обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением:** ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки; творожные массы с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением:** наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе».

Изменение № 7. **Дата введения в действие: 07.10.2020 год. <u>Без вкусовых компонентов:</u>** творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **<u>С вкусовыми компонентами:</u> Сладкие:** творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением**: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; **<u>Без вкусовых компонентов:</u>** творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; **<u>С вкусовыми компонентами:</u> Сладкие:** творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%;

15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **в глазури**: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением**: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением**: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без. **Дополнить ассортимент: <u>С вкусовыми компонентами:</u> Сладкие:** сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением:** ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе»; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением:** ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе», **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки творожные с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением:** наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе».

Изменение № 8. **Дата введения в действие: 07.10.2020 год. <u>С вкусовыми компонентами:</u> Сладкие:** творожные массы «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с наполнителем:** «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная». **Дополнить ассортимент: <u>С вкусовыми компонентами:</u> Сладкие:** творожные сырки «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с наполнителем:** «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная»; творожные сырки «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или

темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с наполнителем:** «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная», **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без. **Дополнить ассортимент: С вкусовыми компонентами: Сладкие:** сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%; сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением:** ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе»; сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением**: ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнитель «Курага в сиропе», **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением:** наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе».

Изменение № 9. **Дата введения в действие: 03.12.2021 год.** Без вкусовых компонентов: массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 8,0%; 16,5%; С вкусовыми компонентами: Сладкие: массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5%; 18,0%; 20,0%; массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением:** ванилина, или ванили, или **со вкусом и/или ароматом ванили;** массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением**: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или **со вкусом и/или ароматом ванили. п. 1.2.2 Дополнить ассортимент:** Без вкусовых компонентов: сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 8,0%; 16,5%; С вкусовыми компонентами: Сладкие: сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5%; 18,0%; 20,0%; сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** ванилина, или ванили, или **со вкусом и/или ароматом ванили;** сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное

молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или **со вкусом и/или ароматом ванили;** сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** ванилина или ванили, или **со вкусом и/или ароматом ванили, в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной, и/или темной, и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной, в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или **со вкусом и/или ароматом ванили**, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной, и/или темной, и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной, в кондитерской обсыпке или без. **Раздел 2 п.2.8 Дополнить:** ваниль по действующей нормативной или технической документации изготовителя; ароматизатор пищевой «Ваниль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Инжир» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Черника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вишня-шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Клюква» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Малина» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вишня» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Яблоко» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Банан» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Груша-карамель» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Абрикос» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Банан-Кленовый сироп» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Апельсин-Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Клюква-Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кокос» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Манго-Чиа» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Фисташка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кленовый сироп-грецкий орех» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вареная сгущенка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Сгущенка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вареное сгущенное молоко» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Сгущенное молоко с сахаром» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Персик» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Тыква» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Слива» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Черешня» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Брусника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Клубника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Ежевика» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Земляника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Груша» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Мандарин» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Грейпфрут» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Апельсин» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Ананас» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Маракуйя» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кокос-Ваниль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Горький шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Молочный шоколад» по действующей

нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Миндаль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кедровый орех» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кешью» по действующей нормативной или технической документации изготовителя.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения: «Творожная масса» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Творожный сырок»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%, указаны в таблице:

Таблица

Виды упаковывания:	**Сроки годности готовой продукции, не более суток**		
	при температуре:		
	4±2 °С		**не выше минус 18 °С**
	не термизированной	**Термизирован ной**	**замороженной**
под вакуумом:	25	30	90
в т.ч. с консервантом:	50	60	—
в газомодифицированной среде:	25	30	90
в т.ч. с консервантом:	50	50	—
в герметичной упаковке:	14	20	90
в т.ч. с консервантом:	25	45	—
в негерметичной упаковке:	7	—	90
в т.ч. с консервантом:	11	—	—

Срок годности после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.55-756-37676459-2018** **ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на желе, изготовленное из молочной сыворотки и желирующих веществ с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: ***Желе из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями:*** желе из молочной сыворотки с абрикосом; желе из молочной сыворотки с ананасом; желе из молочной сыворотки с апельсином; желе из молочной сыворотки с актинидией; желе из молочной сыворотки с брусникой; желе из молочной сыворотки с бананом; желе из молочной сыворотки с вишней; желе из молочной сыворотки с виноградом; желе из молочной сыворотки с голубикой; желе из молочной сыворотки с грушей; желе из молочной сыворотки с дыней; желе из молочной сыворотки с ежевикой; желе из молочной сыворотки с жимолостью; желе из молочной сыворотки с клубникой; желе из молочной сыворотки с крыжовником; желе из молочной сыворотки с лимоном; желе из молочной сыворотки с малиной; желе из молочной сыворотки с мандарином; желе из молочной сыворотки с облепихой; желе из молочной сыворотки с персиком; желе из молочной сыворотки со сливой; желе из молочной сыворотки с черникой; желе из молочной сыворотки с черешней; желе из молочной сыворотки с черной смородиной; желе из молочной сыворотки с яблоком; желе из молочной сыворотки с лесными ягодами; желе из молочной сыворотки со сливками; желе из молочной сыворотки с ванилином; желе из молочной сыворотки с кокосом; желе из молочной сыворотки с шоколадом; желе из молочной сыворотки с какао; желе из молочной сыворотки со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерской глазури; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис и другие; желе из молочной сыворотки с шариками хрустящими глазированными и неглазированными; желе из молочной сыворотки с цукатами; желе из молочной сыворотки с сушеными фруктами; желе из молочной сыворотки с конфетным драже. ***Желе из молочной сыворотки с ароматизаторами:*** желе из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; желе из молочной сыворотки с ароматом ананаса; желе из молочной сыворотки с ароматом апельсина; желе из молочной

сыворотки с ароматом актинидии; желе из молочной сыворотки с ароматом брусники; желе из молочной сыворотки с ароматом банана; желе из молочной сыворотки с ароматом вишни; желе из молочной сыворотки с ароматом винограда; желе из молочной сыворотки с ароматом голубики; желе из молочной сыворотки с ароматом груши; желе из молочной сыворотки с ароматом дыни; желе из молочной сыворотки с ароматом ежевики; желе из молочной сыворотки с ароматом жимолости; желе из молочной сыворотки с ароматом клубники; желе из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; желе из молочной сыворотки с ароматом лимона; желе из молочной сыворотки с ароматом малины; желе из молочной сыворотки с ароматом мандарина; желе из молочной сыворотки с ароматом облепихи; желе из молочной сыворотки с ароматом персика; желе из молочной сыворотки с ароматом сливы; желе из молочной сыворотки с ароматом черники; желе из молочной сыворотки с ароматом черешни; желе из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; желе из молочной сыворотки с ароматом яблока; желе из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; желе из молочной сыворотки с ароматом ванили; желе из молочной сыворотки с ароматом шоколада; желе из молочной сыворотки с кофейным ароматом; желе из молочной сыворотки с ароматом кокоса; желе из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности желе из молочной сыворотки при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 14 суток; с консервантом не более – 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-749-37676459-2017** **ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на творожно-сливочный крем (далее продукция), представляющие собой готовую продукцию, вырабатываемую из мягкого пастообразного сыра с добавлением рыбы, морепродуктов, икры различных видов рыб, овощей, пряных трав, оливок, маслин, различных соусов, выработанных на основе растительных масел с рыбой, морепродуктами, икрой различных видов рыб, овощами, пряными травами, оливками и другими вкусовыми компонентами. Продукция выпускается полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Творожно-сливочный крем с рыбой, морепродуктами и икрой: творожно-сливочный крем Buco`s premium с крабовыми палочками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с икрой форели (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с икрой сёмги (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с икрой осетра (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с креветками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с мидиями (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с тунцом (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с семгой горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с семгой холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с семгой слабосоленой (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с форелью горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с форелью холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с форелью слабосоленой (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с осетром горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с осетром холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с угрем горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с угрем холодного копчения (Букос премиум). **Творожно-сливочный крем с овощами, пряными травами, оливками, маслинами и др.:** творожно-сливочный крем Buco`s premium с вялеными томатами (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с оливками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с маслинами (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с зеленым острым перцем (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium с красным острым перцем (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium со шпинатом (Букос премиум). **Творожно-сливочные крема десертные:** творожно-сливочный крем Buco`s premium с инжиром (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium десертный (Букос премиум); творожно-сливочный крем Buco`s premium классический (Букос премиум).

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.

Рекомендуемый срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре 4±2ºС – не более 15 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	ТУ 10.51.56-686-37676459-2017 НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напиток молокосодержащий (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленный из молока и/или молочных продуктов и немолочных компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. ***Напиток молокосодержащий в зависимости от массовой доли жира подразделяют:*** на обезжиренный; с массовой долей жира от 0,5% до 6,0%.

АССОРТИМЕНТ: напиток молокосодержащий обезжиренный; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 6,0%.

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

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива). Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс 2 до плюс 6 °С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС.

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 4 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех 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.

15 000 РУБ.	ТУ 10.51.40-732-37676459-2017 СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры творожные, изготовленные из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевкусовых продуктов и немолочных компонентов (далее продукт), предназначенного для непосредственного употребления в пищу и использования в кулинарии. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сыр творожный; сыр творожный с травами; сыр творожный с зеленью; сыр творожный с луком; сыр творожный с зеленью и луком; сыр творожный с огурцами и травами; сыр творожный с паприкой; сыр творожный со смесью перцев; сыр творожный с томатами и травами; сыр творожный с чесноком; сыр творожный с рататуем; сыр творожный с грибами; сыр творожный с ветчиной; сыр творожный с оливками; сыр творожный с солеными огурчиками; сыр творожный с копченым лососем; сыр творожный с буженины; сыр творожный с морской солью; сыр творожный шоколадный; сыр творожный с какао; сыр творожный медовый; сыр творожный с ванилью; сыр творожный фруктовый; сыр творожный ягодный; сыр творожный фруктово-ягодный; сыр творожный с ягодами; сыр творожный с фруктами; сыр творожный с тростниковым сахаром; сыр творожный с тростниковым сахаром и корицей; сыр творожный лимонный; сыр творожный лаймовый; сыр творожный с кусочками шоколада; сыр творожный с кусочками карамели; сыр творожный с кусочками бисквита; сыр творожный с кусочками бисквита и печенья; сыр творожный с кусочками печенья; сыр творожный со смесью орехов; сыр творожный с ароматом шоколада; сыр творожный с ароматом меда; сыр творожный с ароматом ванили; сыр творожный с фруктовым ароматом; сыр творожный с ягодным ароматом; сыр творожный с фруктово-ягодным ароматом; сыр творожный с шоколадно-ореховым ароматом; сыр творожный с ароматом трав; сыр творожный с ароматом ветчины; сыр творожный с ароматом копченостей; сыр творожный с ароматом грибов; сыр творожный «Сливочный»; сыр творожный «Сливочный» с травами; сыр творожный «Сливочный» с зеленью; сыр творожный «Сливочный» с луком; сыр творожный «Сливочный» с зеленью и луком; сыр творожный «Сливочный» с огурцами и травами; сыр творожный «Сливочный» с паприкой; сыр творожный «Сливочный» со смесью перцев; сыр творожный «Сливочный» с томатами и травами; сыр творожный «Сливочный» с чесноком; сыр творожный «Сливочный» с рататуем; сыр творожный «Сливочный» с грибами; сыр творожный «Сливочный» с ветчиной; сыр творожный «Сливочный» с оливками; сыр творожный «Сливочный» с солеными огурчиками; сыр

творожный «Сливочный» с копченым лососем; сыр творожный «Сливочный» лососем; сыр творожный «Сливочный» с буженины; сыр творожный «Сливочный» с морской солью; сыр творожный «Сливочный» шоколадный; сыр творожный «Сливочный» с какао; сыр творожный «Сливочный» медовый; сыр творожный «Сливочный» с ванилью; сыр творожный «Сливочный» фруктовый; сыр творожный «Сливочный» ягодный; сыр творожный «Сливочный» фруктово-ягодный; сыр творожный «Сливочный» с ягодами; сыр творожный «Сливочный» с фруктами; сыр творожный «Сливочный» с тростниковым сахаром; сыр творожный «Сливочный» с тростниковым сахаром и корицей; сыр творожный «Сливочный» лимонный; сыр творожный «Сливочный» лаймовый; сыр творожный «Сливочный» с кусочками шоколада; сыр творожный «Сливочный» с кусочками карамели; сыр творожный «Сливочный» с кусочками бисквита; сыр творожный «Сливочный» с кусочками бисквита и печенья; сыр творожный «Сливочный» с кусочками печенья; сыр творожный «Сливочный» со смесью орехов; сыр творожный «Сливочный» с ароматом шоколада; сыр творожный «Сливочный» с ароматом меда; сыр творожный «Сливочный» с ароматом ванили; сыр творожный «Сливочный» с фруктовым ароматом; сыр творожный «Сливочный» с ягодным ароматом; сыр творожный «Сливочный» с фруктово-ягодным ароматом; сыр творожный «Сливочный» с шоколадно-ореховым ароматом; сыр творожный «Сливочный» с ароматом трав; сыр творожный «Сливочный» с ароматом ветчины; сыр творожный «Сливочный» с ароматом копченостей; сыр творожный «Сливочный» с ароматом грибов;

Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде: сыра творожного; сыра творожного пастеризованного; сыра творожного взбитого; сыра творожного аэрированного; сыра творожного взбитого и аэрированного.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. **Рекомендуемый срок годности продукта** при указанных условиях хранения: сыр творожный – не более 15 суток; сыр творожный пастеризованный – не более 60 суток; сыр творожный с консервантами – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно – не более 48 часов в пределах сроков годности продукта. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-721-37676459-2017** **КАШИ МОЛОЧНЫЕ ГОТОВЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на каши молочные, представляющие собой готовую продукцию, вырабатываемую из круп одного вида или смеси 2-х и более видов круп, молока, с добавлением или без добавления сахара, с добавлением или без фруктов, сушеных фруктов и других продуктов (далее продукция). **Каши молочные подразделяются на:** вязкие; жидкие; Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Каши вязкие: каша вязкая молочная из пшеничной с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из пшенной с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из овсяной с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из гречневой с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из пшеничной с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из пшенной с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из овсяной с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из гречневой с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из пшеничной с маслом; каша вязкая молочная из пшенной с маслом; каша вязкая молочная из овсяной с маслом; каша вязкая молочная из гречневой с маслом; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом; каша вязкая молочная из пшеничной с сахаром; каша вязкая молочная из пшенной с сахаром; каша вязкая молочная из овсяной с сахаром; каша вязкая молочная из гречневой с сахаром; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с сахаром; каша вязкая молочная из пшеничной с вареньем; каша вязкая молочная из пшенной с вареньем; каша вязкая молочная из овсяной с вареньем; каша вязкая молочная из гречневой с вареньем; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с вареньем; каша вязкая молочная из риса с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из ячневой с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из кукурузной с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из перловой с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из риса с маслом; каша вязкая молочная из ячневой с маслом; каша вязкая молочная из кукурузной с маслом; каша вязкая молочная из перловой с маслом; каша вязкая молочная из риса с сахаром; каша вязкая молочная из ячневой с сахаром; каша вязкая молочная из кукурузной с сахаром; каша вязкая молочная из перловой с сахаром; каша вязкая молочной из риса и пшена с маслом и сахаром; каша вязкая молочной из риса и пшена с маслом; каша вязкая молочной из риса и пшена с сахаром; каша вязкая пшённая с тыквой с маслом; каша вязкая пшеничная с тыквой с маслом; каша вязкая рисовая с тыквой с маслом; каша вязкая из пшённой и пшеничной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из пшённой и рисовой круп с тыквой с маслом; каша вязкая из пшеничной и рисовой круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой и пшенной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой и перловой круп с тыквой с маслом; каша вязкая из

гречневой и овсяной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из перловой и овсяной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой, овсяной, пшенной круп с тыквой с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной, пшенной круп с тыквой с маслом; каша вязкая манная с тыквой с маслом; каша вязкая из пшенной крупы с изюмом с маслом; каша вязкая из рисовой крупы с изюмом с маслом; каша вязкая из пшенной и рисовой круп с изюмом с маслом; каша вязкая пшенной с изюмом; каша вязкая из гречневой и перловой круп с изюмом; каша вязкая из гречневой и пшенной круп с изюмом; каша вязкая из гречневой и овсяной круп с изюмом; каша вязкая из перловой и овсяной круп с изюмом; каша вязкая из гречневая, овсяной и пшенной круп с изюмом; каша вязкая из гречневой, перловой и овсяной круп с изюмом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной и пшенной круп с изюмом; каша вязкая манная с изюмом с маслом; каша вязкая овсяной с морковью с маслом; каша вязкая пшеничной с морковью с маслом; каша вязкая пшенной с морковью с маслом; каша вязкая из овсяной и пшеничной круп с морковью с маслом; каша вязкая из овсяной и пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из пшеничной и пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из овсяной, пшеничной, пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, овсяной круп с морковью с маслом; каша вязкая из перловой, овсяной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, овсяной, пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной круп с морковью с маслом; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной, пшенной круп с морковью с маслом; каша вязкая манная с морковью; каша вязкая манная с изюмом и яблоками с маслом; каша вязкая из пшенной крупы с яблоками; каша вязкая из гречневой и перловой круп с яблоками; каша вязкая из гречневой и пшенной круп с яблоками; каша вязкая из гречневой и овсяной круп с яблоками; каша вязкая из перловой и овсяной круп с яблоками; каша вязкая из гречневой, овсяной, пшенной круп с яблоками; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной круп с яблоками; каша вязкая из гречневой, перловой, овсяной, пшенной круп с яблоками; каша пуховая (гречневая на молоке с яйцами); каша боярская (из пшена с изюмом); каша «Янтарная» (из пшена с яблоками); каша молочная из овсяных хлопьев; каша молочная из овсяных хлопьев с ванилью; каша молочная из овсяных хлопьев с кокосом; каша молочная из овсяных хлопьев с вишней; каша молочная из овсяных хлопьев с клубникой; каша молочная из овсяных хлопьев с абрикосами; каша молочная из овсяных хлопьев с малиной; каша молочная из овсяных хлопьев с черной смородиной; каша молочная из овсяных хлопьев с клюквой; каша молочная из гречневых хлопьев; каша молочная из гречневых хлопьев с ванилью; каша молочная из гречневых хлопьев с кокосом; каша молочная из гречневых хлопьев с вишней; каша молочная из гречневых хлопьев с клубникой; каша молочная из гречневых хлопьев с абрикосами; каша молочная из гречневых хлопьев с малиной; каша молочная из гречневых хлопьев с черной смородиной; каша молочная из гречневых хлопьев с клюквой; каша молочная из рисовых хлопьев; каша молочная из рисовых хлопьев с ванилью; каша молочная из рисовых хлопьев с кокосом; каша молочная из рисовых хлопьев с вишней; каша молочная из рисовых хлопьев с клубникой; каша молочная из рисовых хлопьев с абрикосами; каша молочная из рисовых хлопьев с малиной; каша молочная из рисовых хлопьев с черной смородиной; каша молочная из рисовых хлопьев с клюквой; мюсли с молоком; мюсли с фруктами. **Каши жидкие:** каша жидкая молочной из манной крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочной из манной крупы с маслом; каша жидкая молочной из манной крупы с сахаром; каша молочной из манной крупы; каша жидкая молочной пшенной с маслом и сахаром; каша жидкая молочной пшенной с маслом; каша жидкая молочной пшенной с маслом сахаром; каша жидкая молочной овсяной с маслом и сахаром; каша жидкая молочной овсяной с маслом; каша жидкая молочной овсяной с сахаром; каша молочной овсяной; каша жидкая молочной ячневой с маслом и сахаром; каша жидкая молочной ячневой с маслом; каша жидкая молочной ячневой с сахаром; каша жидкая молочной перловой с маслом и сахаром; каша жидкая молочной перловой с маслом; каша жидкая молочной перловой с сахаром; каша жидкая молочной рисовой с маслом и сахаром; каша жидкая молочной рисовой с маслом; каша жидкая молочной рисовой с сахаром; каша молочной рисовой; каша жидкая молочной из гречневой крупы с маслом и сахаром; каша жидкая молочной из гречневой крупы с маслом; каша жидкая молочной из гречневой крупы с сахаром; каша молочной из гречневой крупы; каша молочная манная с ванилью; каша молочная манная с кокосом; каша молочная манная с вишней; каша молочная манная с клубникой; каша молочная манная с абрикосами; каша молочная манная с малиной; каша молочная манная с черной смородиной; каша молочная манная с клюквой; каша молочная гречневая с ванилью; каша молочная гречневая с кокосом; каша молочная гречневая с вишней; каша молочная гречневая с клубникой; каша молочная гречневая с абрикосами; каша молочная гречневая с малиной; каша молочная гречневая с черной смородиной; каша молочная гречневая с клюквой; каша молочная рисовая с ванилью; каша молочная рисовая с кокосом; каша молочная рисовая с вишней; каша молочная рисовая с клубникой; каша молочная рисовая с абрикосами; каша молочная рисовая с малиной; каша молочная рисовая с черной смородиной; каша молочная рисовая с клюквой; каша молочная овсяная с ванилью; каша молочная овсяная с кокосом; каша молочная овсяная с вишней; каша молочная овсяная с клубникой; каша молочная овсяная с абрикосами; каша молочная овсяная с малиной; каша молочная овсяная с черной смородиной; каша молочная овсяная с клюквой; каша молочная из овсяных хлопьев; каша молочная из овсяных хлопьев с ванилью; каша молочная из овсяных хлопьев с кокосом; каша молочная из овсяных хлопьев с вишней; каша молочная из овсяных хлопьев с клубникой; каша молочная из овсяных хлопьев с абрикосами; каша молочная из овсяных хлопьев с малиной; каша молочная из овсяных хлопьев с черной смородиной; каша молочная из овсяных хлопьев с клюквой; каша молочная из гречневых хлопьев; каша молочная из гречневых хлопьев с ванилью; каша молочная из гречневых хлопьев с кокосом; каша молочная из гречневых хлопьев с вишней; каша молочная из гречневых хлопьев с клубникой; каша молочная из гречневых хлопьев с абрикосами; каша молочная из гречневых хлопьев с малиной; каша молочная из гречневых хлопьев с черной смородиной;

каша молочная из гречневых хлопьев с клюквой; каша молочная из рисовых хлопьев; каша молочная из рисовых хлопьев с ванилью; каша молочная из рисовых хлопьев с кокосом; каша молочная из рисовых хлопьев с вишней; каша молочная из рисовых хлопьев с клубникой; каша молочная из рисовых хлопьев с абрикосами; каша молочная из рисовых хлопьев с малиной; каша молочная из рисовых хлопьев с черной смородиной; каша молочная из рисовых хлопьев с клюквой.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 20.12.2020 год. Дополнить рекомендуемые сроки годности

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.

Рекомендуемый срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре 2-6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.11-725-37676459-2017 МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко пастеризованное (далее продукт, продукция), произведенное из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, подвергнутого пастеризации и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки. Молоко пастеризованное, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Молоко пастеризованное, предназначенное для промышленной переработки выпускаться упакованным в транспортную упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой торговли. ***Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:*** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока.

АССОРТИМЕНТ: молоко пастеризованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 5,5%; молоко пастеризованное обезжиренное с м.д.ж менее 0,5%; молоко пастеризованное с м.д.ж 0,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 1,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 1,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 2,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 2,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 2,8 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 3,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 3,2 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 3,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 4,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 4,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 4,7 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 5,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 5,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 6,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 6,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 7,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 7,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 8,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 8,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 9,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 9,5%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.12.2017 год. Молоко пастеризованное с м.д.ж 1,2%; молоко пастеризованное с м.д.ж 1,8%; молоко пастеризованное с м.д.ж 2,3% молоко пастеризованное с м.д.ж 3,7%.

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

Молоко пастеризованное хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС. **Рекомендуемые сроки годности** молока пастеризованного при температуре на более 4±2°С: в транспортной упаковке– не более 48 часов; в потребительской упаковке – не более 10 суток; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С– не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-508-37676459-2017 РЯЖЕНКА (взамен ТУ 9222-508-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованную в потребительскую тару ряженку (далее – продукт или продукция), изготовляемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, предназначенную для непосредственного использования в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:*** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей. ***Продукцию в зависимости от массовой доли***

жира изготавливают: менее 0,5% (обезжиренный); 0,5-9,9% жирности. ***Продукция выпускается с добавлением следующих наполнителей:*** фруктовые наполнители; ягодные наполнители; фруктово-ягодные наполнители; овощные наполнители; травяные наполнители; овоще-травяные наполнители; фруктово-травяные наполнители; ягодно-травяные наполнители; овощефруктовые наполнители; злаковые наполнители; фруктово-злаковые наполнители; ягодно-злаковые наполнители; травяно-злаковые наполнители. ***Продукция в зависимости от вкусоароматических добавок вырабатывается:*** с фруктовым вкусом; с ягодным вкусом; с фруктово-ягодным вкусом; с овощным вкусом; с травяным вкусом; с овоще-травяным вкусом; с фруктово-травяным вкусом; с ягодно-травяным вкусом; с овощефруктовым вкусом; со злаковым вкусом; с фруктово-злаковым вкусом; с ягодно-злаковым вкусом; с травяно-злаковым вкусом.

Изменение № 1. Дата введения в действие 17.11.2019 год. Ряженка обезжиренная с м.д.ж. менее 0,5%; ряженка из цельного молока с м.д.ж от 3,0% до 6,0%; ряженка с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; 9,9%; ряженка с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; 9,9%, с добавлением: наполнителя (фруктового и/или ягодного, и/или овощного, и/или травяного, и/или злакового), и/или ванили, и/или ванилина, и/или ароматизатора «Ваниль».

Изменение № 2. Дата введения в действие 03.04.2020 год. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.06.2020 год. Ряженка «По-домашнему» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Домашняя» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Домашняя» с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Топленая» с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с топленой пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с корочкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка термостатная топленая с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка топленая с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка термостатная с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Как в детстве» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной без наполнителей при температуре 4±2ºС – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной с наполнителями при температуре 4±2ºС – не более 7 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-699-37676459-2017** **ЙОГУРТЫ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного козьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую тару в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: йогурт из козьего молока обезжиренный; йогурт из козьего молока обезжиренный ванильный; йогурт из козьего молока обезжиренный с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами; йогурт из козьего молока обезжиренный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из козьего молока обезжиренный с фруктовым наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из козьего молока обезжиренный со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с орехами; йогурт из козьего молока обезжиренный со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из козьего молока обезжиренный с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из цельного козьего молока; йогурт из цельного козьего молока ванильный; йогурт из цельного козьего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами; йогурт из цельного козьего молока с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из цельного козьего молока с фруктовым наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с ягодным наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с вареньем (джемом) из:

земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из цельного козьего молока со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с орехами; йогурт из цельного козьего молока со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из цельного козьего молока с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока ванильный с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока о с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% фруктово-ягодный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фруктовым наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с орехами; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.3- 2.14; 3.1-3.5; 4.2; 4.3; 4.8; 4.9; 4.12; 5.2-5.7; 7.1-7.6.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 15 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.30-486-37676459-2017** **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло с вкусовыми компонентами (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от особенностей технологии изготовления сливочное масло с вкусовыми компонентами подразделяют на: сладкое; соленое.

АССОРТИМЕНТ: ***Сладкое сливочное масло с вкусовыми компонентами:*** шоколадное с массовой долей жира 62,0 %; с медом, массовой долей жира 62,0 %; с какао, массовой долей жира 52,0 %; с кофе, массовой долей жира 52,0 %; с цикорием, массовой долей жира 52,0 %; с фруктами, массовой долей жира 52,0 %; с ягодами, массовой долей жира 52,0 %; с фруктами и ягодами с массовой долей жира 52,0 %; с какао, массовой долей жира 57,0 %; с кофе, массовой долей жира 57,0 %; с цикорием, массовой долей жира 57,0 %; с фруктами, массовой долей жира 57,0 %; с ягодами, массовой долей жира 57,0 %; с фруктами и ягодами, массовой долей жира 57,0 %. ***Соленое сливочное масло с вкусовыми компонентами:*** с овощами, массовой долей жира 55,0 %; с зеленью, массовой долей жира 55,0 %; с овощами и зеленью, массовой долей жира 55,0 %; с рыбой, массовой долей жира 55,0 %; с морепродуктами, массовой долей жира 55,0 %; с креветками, массовой долей жира 55,0 %; с ветчиной, массовой долей жира 55,0 %; с сыром, массовой долей жира 55,0 %; с грибами, массовой долей жира 55,0 %; с сыром и грибами, массовой долей жира 55,0 %; овощами, массовой долей жира 62,0 %; с зеленью, массовой долей жира 62,0 %; с овощами и зеленью, массовой долей жира 62,0 %; с рыбой, массовой долей жира 62,0 %; с морепродуктами, мас-

совой долей жира 62,0 %; с креветками, массовой долей жира 62,0 %; с икрой минтая, массовой долей жира 62,0 %; с ветчиной, массовой долей жира 62,0 %; с беконом, массовой долей жира 62,0 %; с сыром, массовой долей жира 62,0 %; с грибами, массовой долей жира 62,0 %; с сыром и грибами, массовой долей жира 62,0 %.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.07.2019 год. Соленое сливочное масло с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте: перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%. **Соленое сливочное масло для жарки с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:** перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%. **Соленое сливочное масло для стейков с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:** перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%, с ароматом виски, массовой долей жира 57%, с ароматом рома, массовой долей жира 57%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять фразы: «с фруктами», «с ягодами», «с фруктами и ягодами», «с овощами», «с зеленью», «с грибами», «с рыбой», «с морепродуктами», «с овощами и зеленью» на название фруктов, ягод, овощей, рыб или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

Вид упаковки масла	**Срок годности, при температуре, не более:**		
	(4±2) °С	**минус (6±3) °С**	**минус (16±2) °С**
Потребительская упаковка из полимерных материалов (стаканчики, коробочки, банки, батончики и др.)	15 суток	40 суток	60 суток
Подарочная и сувенирная упаковка из керамики, стекла, дерева, полимерных материалов	15 суток	40 суток	60 суток
Брикеты, упакованные в растительный пергамент или его заменители	10 суток	30 суток	30 суток
Брикеты, упакованные в алюминиевую каширированную фольгу или ее заменители	15 суток	40 суток	60 суток

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-389-37676459-2017
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты национальные (далее продукт или продукция), произведенные путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов и дрожжей, насыщенных или ненасыщенных двуокисью углерода с добавлением или без добавления воды, поваренной соли, вкусоароматических добавок или без их добавления. Продукт упакован в потребительскую тару и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***айран с массовой долей жира:*** менее 0,5% (обезжиренный); от 0,5% до 3,9% включительно; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока); от 4,0% до 8,9% включительно; менее 0,5% с базиликом; от 0,5% до 3,9% включительно с базиликом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с базиликом; от 4,0% до 8,9% включительно с базиликом; 0,5-3,9% с укропом; от 0,5% до 3,9% включительно с укропом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с укропом; от 4,0% до 8,9% включительно с укропом; 0,5-3,9% с яблоком; от 0,5% до 3,9% включительно с яблоком; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с яблоком; от 4,0% до 8,9% включительно с яблоком; 0,5-3,9% с яблоком и базиликом; от 0,5% до 3,9% включительно с яблоком и базиликом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с яблоком и базиликом; от 4,0% до 8,9% включительно с яблоком и базиликом; ***тан с массовой долей жира:*** 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,5% с имбирем. ***мацони с массовой долей жира:*** от 0,5% до 3,9% включительно; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока); от 4,0% до 8,9% включительно.

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.11.2018 год. Катык из цельного молока с массовой долей жира от 2,6% до 6,0%: катык обезжиренный с массовой долей жира не более 0,5%: катык с массовой долей жира от 0,5% до 8,9%.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения: от плюс 2 до плюс 18ºС и относительной влажности воздуха не более 85%: для айрана и тана – не более 90 суток для айрана и тана с солью – не более 180 суток; При температуре хранения от плюс 2 до плюс 6: для мацони – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** при температуре хранения (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%: для катыка – не более 14 суток Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-671-37676459-2017 СМЕТАНА И СМЕТАНА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты сметану и сметану с вкусовыми компонентами (далее – продукт или продукция), изготавливаемые из сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов путем сквашивания заквасочными микроорганизмами, с добавлением или без добавления вкусоароматических пищевых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: из нормализованных сливок; восстановленных сливок; их смесей.

АССОРТИМЕНТ: *сметана без вкусовых компонентов* **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%; **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%; *сметана с вкусовыми компонентами:* **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней. **Сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со злаками и/или отрубями. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со злаками и/или отрубями. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со свежей зеленью: укропа и\или петрушки, и/или кинзы, и/или зеленого лука и/или базилика, и/или орегано. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со свежей зеленью: укропа и\или петрушки, и/или кинзы, и/или зеленого лука и/или базилика, и/или орегано. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с овощным наполнителем из: моркови и/или тыквы, и/или кабачков, и/или огурцов, и/или томатов, и/или сладкого перца, и/или острого перца. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с овощным наполнителем из: моркови и/или тыквы, и/или кабачков, и/или огурцов, и/или томатов, и/или сладкого перца, и/или острого перца. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с грибами. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с грибами. **каймак** с массовой долей жира 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 09.06.2018 год. Каймак с массовой долей жира 15,0%; каймак с массовой долей жира 17,0%; каймак с массовой долей жира 18,0%; каймак с массовой долей жира 19,0%; каймак с массовой долей жира 20,0%; каймак с массовой долей жира 22,0%; каймак с массовой долей жира 23,0%; каймак с массовой долей жира 25,0%; каймак с массовой долей жира 28,0%; каймак с массовой долей жира 30,0%; каймак с массовой долей жира 32,0%; каймак с массовой долей жира 33,0%; каймак с массовой долей жира 34,0%; каймак с массовой долей жира 35,0%; каймак с массовой долей жира 37,0%; каймак с массовой долей жира 40,0%; каймак с массовой долей жира 42,0%; каймак с массовой долей жира 45,0%; каймак с массовой долей жира 48,0%; каймак с массовой долей жира 50,0%; каймак с массовой долей жира 53,0%; каймак с массовой долей жира 55,0%; каймак с массовой долей жира 58,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «сметана» – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов. **«закваски для производства продуктов переработки молока»** специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); «**кисломолочный продукт**» молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013 (Приложение 1). Сметану хранят при температуре (4±2)ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** для сметаны, упакованной в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для сметаны, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 10 суток; для сметаны термостатной, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для сметаны с вкусовыми компонентами, герметично укупоренной – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности:** для каймака, упакованной в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для каймака, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 10 суток; для каймака термостатного, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-683-37676459-2017** **ПАСТА СЫРНАЯ**

Дата введения в действие2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочный или молочный составной продукт паста сырная (далее продукт, продукция), производимый из творога и/или сыра с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления вводимых немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока. Паста сырная охлажденная предназначена для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании. **Пасты сырные подразделяют:** – с компонентами, в том числе сладкие, и/или соленые – без компонентов.

АССОРТИМЕНТ: Паста сырная закусочная: паста сырная с м.д.ж.1,8% – паста сырная с м.д.ж.4,5% – паста сырная с м.д.ж.9% – паста сырная с м.д.ж.12% – паста сырная с м.д.ж.18% – паста сырная с м.д.ж.23% – паста сырная с м.д.ж.28% – паста сырная с м.д.ж.32% – паста сырная с м.д.ж.35% **Паста сырная закусочная с вкусовыми компонентами: – с зеленью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **– с чесноком** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **– с грибами** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **– с креветками** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **– с ветчиной** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **– остро-пряная** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%. **Паста сырная десертная с вкусовыми компонентами: – с ванилью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **– шоколадный** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **– с карамелью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **со злаками** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **– с фруктово-ягодным наполнителем** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый».

Термины и определения: «творог» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; **«немолочные компоненты»** пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения; **«молочный жир»**молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2ºС до плюс 6ºС.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: Пасты сырные закусочные: в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0ºС до 6 ºС – 30 суток; **Пасты сырные закусочные:** в полимерной таре при температуре от 0ºС до 6 ºС – 20 суток; **Пасты сырные десертные:** в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0ºС до 6 ºС – 30 суток; **Пасты сырные десертные:** в полимерной таре при температуре от 0ºС до 6 ºС – 20 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.12-428-37676459-2017 СЛИВКИ (взамен ТУ 9222-428-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливки (далее продукт или продукция), произведенные из молока и (или) молочных продуктов, подвергнутые термической обработке, упакованные в потребительскую и/или транспортную упаковку. Сливки термобработанные, упакованные в потребительскую упаковку предназначены для непосредственного потребления в пищу или дальнейшей переработке. Сливки пастеризованные весовые или упакованные в транспортную упаковку предназначены для дальнейшей переработки. Продукция, упакованная в потребительскую упаковку, выпускается в охлажденном виде предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукция пастеризованная весовая или упакованная в транспортную упаковку, выпускается в охлажденном или замороженном виде и реализуется непосредственно с предприятия-изготовителя или через предприятия оптовой торговли.

АССОРТИМЕНТ: сливки пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки ультрапастеризованные** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,**с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки стерилизованные** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки питьевые пастеризованные** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки питьевые пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки питьевые ультрапастеризованные** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки питьевые ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19

%; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки питьевые стерилизованные** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки питьевые стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки «Кондитерские» пастеризованные** с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; **сливки «Кондитерские» пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; **сливки «Кондитерские» ультрапастеризованные** с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; **сливки «Кондитерские» ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; **сливки «Кондитерские» стерилизованные** с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; **сливки «Кондитерские» стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; **сливки «Для взбивания» пастеризованные** с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; **сливки «Для взбивания» пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; **сливки «Для взбивания» ультрапастеризованные** с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; **сливки «Для взбивания» ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; **сливки «Для взбивания» стерилизованные** с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; **сливки «Для взбивания» стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; **сливки «Для кофе» пастеризованные** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки «Для кофе» пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,**с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки «Для кофе» ультрапастеризованные** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки «Для кофе» ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,**с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки «Для кофе» стерилизованные** с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки «Для кофе» стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,**с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; **сливки высокожирные пастеризованные** с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 % **сливки высокожирные пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим»,**

«Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. **сливки высокожирные ультрапастеризованные** с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 % **сливки высокожирные ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,** с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 % **сливки высокожирные стерилизованные** с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. **сливки высокожирные стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,**с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %.

Термины и определения: **Сливки** Молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов. **Питьевые сливки** Сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару.

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

Рекомендуемые сроки годности: для пастеризованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 35 суток; для ультрапастеризованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 120 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-10ºС – не более 150 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-25ºС – не более 120 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-504-37676459-2017 ТВОРОГ (взамен ТУ 9222-504-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный кисломолочный продукт: творог (далее продукт, продукция) произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Творог выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукт различается способом изготовления, молочным сырьем, массовой долей жира. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока нормализованного молока обезжиренного молока восстановленного молока их смесей.

АССОРТИМЕНТ: ***Творог:*** творог с м.д.ж. 0,5%; творог с м.д.ж. 1,8%; творог с м.д.ж. 2,0%; творог с м.д.ж. 3,0%; творог с м.д.ж. 3,8%; творог с м.д.ж. 4,0%; творог с м.д.ж. 5,0%; творог с м.д.ж. 7,0%; творог с м.д.ж. 9,0%; творог с м.д.ж. 12,0%; творог с м.д.ж. 15,0%; творог с м.д.ж. 18,0%; творог с м.д.ж. 19,0%; творог с м.д.ж. 20,0%; творог с м.д.ж. 23,0%; творог с м.д.ж. 25,0%; творог с м.д.ж. 26,0%; творог с м.д.ж. 30,0%; творог с м.д.ж. 33,0%; творог с м.д.ж. 35,0%; ***Творог зерненый в сливках:*** творог с м.д.ж. 5,0%; творог с м.д.ж. 7,0%; творог с м.д.ж. 9,0%; творог с м.д.ж. 12,0%; творог с м.д.ж. 15,0%; творог с м.д.ж. 18,0%; творог с м.д.ж. 19,0%; творог с м.д.ж. 20,0%; творог с м.д.ж. 23,0%; творог с м.д.ж. 25,0%. **Изменение № 1. Дата введения в действие 10.11.2017 год.** Творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.0,5%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.1,8%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.2,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.3,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.3,8%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.4,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.5,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.7,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.9,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.12,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.15,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.18,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.19,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.20,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.23,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.25,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.26,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.30,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.33,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.35,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.0,5%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.1,8%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.2,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.3,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.3,8%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.4,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.5,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.7,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.9,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.12,0%; творог с зеленью, чесноком,

перцем и солью с м. д. ж.15,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.18,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.19,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.20,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.23,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.25,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.26,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.30,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.33,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.35,0%;

Изменение № 2. Дата введения в действие 31.07.2018 год. Творог со сливками: творог со сливками с м. д. ж. 2,5%; творог со сливками с м. д. ж. 3,0%; творог со сливками с м. д. ж. 3,5%; творог со сливками с м. д. ж. 5,0%; творог со сливками с м. д. ж. 6,0%; творог со сливками с м. д. ж. 7,0%; творог со сливками с м. д. ж. 9,0%; творог со сливками с м. д. ж. 9,2%; творог со сливками с м. д. ж. 10,0%; творог со сливками с м. д. ж. 10,5%; творог со сливками с м. д. ж. 12,0%; творог со сливками с м. д. ж. 14,0%; творог со сливками с м. д. ж. 15,0%; творог со сливками с м. д. ж. 16,0%; творог со сливками с м. д. ж. 17,0%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 13.08.2019 год. Творог с м.д.ж. 0,2% творог «Отборный» с м.д.ж. 0,2% творог «Отборный» с м.д.ж. 9,0% творог с семенами чиа, с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%.

Изменение № 4. Дата введения в действие 21.11.2019 год. Творог с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Морковь-апельсин», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Клубника», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Персик», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Вишня», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Клубника-банан-злаки», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Ежевика-кофе», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Малина-кофе», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или овощей, и/или злаков, с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Морковь-апельсин», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Клубника», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Персик», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Вишня», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Клубника-банан-злаки», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Ежевика-кофе», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Малина-кофе», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или овощей, и/или злаков, с м.д.ж.: 4,0%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 11.04.2020 год. Творог с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%, с добавлением: варенья из: абрикосов и/или персиков, и/или вишни, и/или груши, и/или яблок, и/или малины, и/или земляники, и/или клубники, и/или жимолости, и/или киви, и/или черной смородины, и/или ананасов, и/или клюквы и/или брусники, и/или ежевики, и/или сливы, и/или варенья: фруктового и/или ягодного.

Изменение № 6. Дата введения в действие 22.06.2020 год. Изложить раздел ТУ в новой редакции.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый».

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 до плюс 6°С, для замороженного продукта не выше минус 18°С. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** ***для творога:*** -при температуре не выше 4±2°С – 7 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18°С – 200 суток с момента окончания технологического процесса» при температуре не выше 4±2°С с применением консервантов– 30 суток с момента окончания технологического процесса; для термизированного продукта при температуре не выше 4±2°С 60 суток с момента окончания технологического процесса; ***для зерненого творога:*** -при температуре не выше 4±2°С – 10 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше 4±2°С с применением консервантов– 30 суток с момента окончания технологического процесса; для термизированного продукта при температуре не выше 4±2°С 60 суток с момента окончания технологического процесса; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

25 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-617-37676459-2017 ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕННЫЕ (С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты с сыром плавленые (далее – продукт(ы), продукция), производимые по технологии производства плавленых сыров из сыра, и/или сырных продуктов, и/или творога, и/или творожных продуктов с добавлением заменителя молочного жира и\или пищевых растительных и/или животных жиров с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структуро-

образователей и с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусоароматических компонентов. Процентное содержание жиров не молочного происхождения в жировой фазе готового продукта не регламентируется и может достигать 100%. Продукт выпускается охлажденным, готовым к употреблению и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Продукты с сыром плавленые подразделяют:** ***в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на***: ломтевые пастообразные. ***в зависимости от дополнительной обработки на***: подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на: консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработки; ***в зависимости от используемых немолочных компонентов на***: с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: Продукты плавленые с сыром ломтевые: продукт с сыром плавленый с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Городской» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Летний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с белыми грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; **Продукты плавленые с сыром ломтевые копченые:** продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с тмином с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; **Продукты плавленые с сыром пастообразные:** продукт с сыром плавленый пастообразный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0% продукт с сыром плавленый «Очаковский» с грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» со вкусом бекона с массовой долей жира в сухом веществе: 60,0%; **Продукты плавленые с сыром пастообразные сладкие:** продукт с сыром плавленый «Очаковский» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; -продукт с сыром плавленый пастообразный сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый пастообразный шоколадный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 24.04.2018 г. Продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Гауда с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Камамбер с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Мааздам (Маасдам) с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Пармезан с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Эдам с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Эменталь (Эмменталь) с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%.

Изменение № 2. Дата введения в действие – 20.09.2018 г. Продукты плавленые с сыром ломтевые: продукт с сыром плавленый «Рамфорт» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт с сыром плавленый «Русский город» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; продукт с сыром плавленый «Чедар» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт с сыром плавленый «Золотистый луг» с массовой долей жира в сухом веществе 50%. **Продукты с сыром плавленые ломтевые сладкие:** продукт с сыром плавленый «Шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе 30%.

Изменение № 3. Дата введения в действие – 28.12.2019 г. Продукты плавленые с сыром ломтевые продукт с сыром плавленый «Голландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Дружба» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Дружка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Волна» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%.

Изменение № 4. Дата введения в действие – 12.03.2021 г. Продукт с сыром плавленый «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%

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

Рекомендуемые сроки годности: ***Продукты ломтевые плавленые с сыром с*** хранят при температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток, ***копченые*** – не более 120 суток. ***Продукты пастообразные плавленые с сыром с хранят:*** при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 60 суток при температуре от 0°С до 2°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до

85% не более 48 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-422-37676459-2017 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «СПАС» (взамен ТУ 9222-422-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт «Спас» (далее – продукт, продукция) изготовленный из кисломолочных продуктов, произведенных с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской и/или ацидофильной палочки, злаков и/или круп, муки, яиц, воды, вкусоароматических добавок и соли, с последующей термообработкой. При выработке продукции используются предварительно приготовленные крупяные наполнители. Продукция полностью готова к употреблению в пищу и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания. Продукт выпускается с предприятия в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: с массовой долей жира до 0,5 % (обезжиренный) с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; **с массовой долей жира 1,5 %** с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; **с массовой долей жира 2,0 %** с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; **с массовой долей жира 4,0 %** с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 4±2°С: не более 15 суток. После вскрытия упаковки продукт может хранится в холодном месте не более 4 часов. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.51.11-427-37676459-2017 МОЛОКО ОБОГАЩЕННОЕ (взамен ТУ 9222-427-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре питьевое обогащенное молоко (далее – продукт, продукция), изготавливаемое из коровьего сырого молока и (или) молочных продуктов, обогащенное отдельно или в комплексе молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пребиотическими веществами (пребиотиками), полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пищевыми волокнами. Молоко обогащенное готово к непосредственному употреблению в пищу и выпускается в охлажденном виде упакованным в потребительскую тару и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко обогащенное пастеризованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5%; молоко обогащенное стерилизованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5%; молоко обогащенное ультрапастеризованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5% молоко обогащенное пастеризованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное стерилизованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное ультрапастеризованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное пастеризованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%; молоко обогащенное стерилизованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%; молоко обогащенное ультрапастеризованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%. ***Продукт в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготовляют обогащенным:*** молочным белком; витаминами и их комплексами (премиксами); пребиотиками; пищевыми волокнами; микро- и/или макроэлементами; полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК); фосфолипидами. ***Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:*** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока с м.д.ж не более 0,5%. ***В зависимости от режима термической обработки молоко обогащенное подразделяется на:*** пастеризованное; стерилизованное; ультрапастеризованное.

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

Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25°С относительной влажности воздуха не более 85%. ***Рекомендуемые сроки годности:*** для молока пастеризованного – не более 10 суток; для стерилизованной продукции в стеклянных бутылках – 6 месяцев; для стерилизованной продукции в полипропиленовых бутылках – 3 месяца; для ультрапастеризованных продуктов: в пакетах из комбинированного материала с фольгой 4-6 месяцев при температуре 2-25 ºС, 6-8 мес.-при температуре 2-6 ºС; в пакетах из пятислойной полиэтиленовой пленки при температуре 2-25 ºС 3 месяца; в пакетах из трехслойной полиэтиленовой пленки при температуре 2-25 ºС 10 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85% – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-426-37676459-2017 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «ЗАКВАСКА» (взамен ТУ 9222-426-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты «Закваска», с повышенным содержанием специально подобранных, нетоксичных и непатогенных микроорганизмов и/или ассоциаций организмов, с добавлением или без добавления бифидобактерий и/или пищевкусовых компонентов (далее – продукт(ы), продукция), упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других продуктов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Закваска» кефирная; «Закваска» ацидофильная; «Закваска» простоквашная; «Закваска» сметанная; «Закваска» кисломолочная; «Закваска пробиотическая» кефирная; «Закваска пробиотическая» ацидофильная; «Закваска пробиотическая» простоквашная; «Закваска пробиотическая» сметанная; «Закваска витаминная» кисломолочная; «Закваска витаминная» кефирная; «Закваска витаминная» ацидофильная; «Закваска витаминная» простоквашная; «Закваска витаминная» сметанная; «Закваска» кисломолочная со злаковым наполнителем; «Закваска» кефирная со злаковым наполнителем; «Закваска» ацидофильная со злаковым наполнителем; «Закваска» простоквашная со злаковым наполнителем; «Закваска» сметанная со злаковым наполнителем; «Закваска» кисломолочная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» кефирная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» ацидофильная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» простоквашная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» сметанная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» кисломолочная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» кефирная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» ацидофильная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» простоквашная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» сметанная с плодово-ягодным наполнителем и злаками. ***По содержанию жира кисломолочные продукты классифицируются на:*** низкожирные массовой долей жира 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %. -жирные массовой долей жира 3,2 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 5,5 %; 6,0 %; 6,5 %; 7,0 %. высокожирные массовой долей жира 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 9,5%. ***В зависимости от молочного сырья закваски могут быть:*** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный» и «злаковый» на название плода, ягоды, злака или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять слово витаминный на обозначение витамина. дополнять наименованием заквасочных микроорганизмов: сметанная, кефирная.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 7 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре 4±2ºС. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 РУБ.	ТУ 10.51.52-424-37676459-2017 СОУСЫ ЙОГУРТОВЫЕ (взамен ТУ 9222-424-37676459-2016)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару соус йогуртовый (далее продукт или продукция), вырабатываемый из коровьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, по технологии приготовления йогурта, с добавлением пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

Продукция различается вкусовыми добавками и выпускается в следующем ассортименте: соус йогуртовый; соус йогуртовый «По-гречески»; соус йогуртовый «По–восточному»; соус йогуртовый «По-татарски»; соус йогуртовый «По-русски»; соус йогуртовый «По-индийски»; соус йогуртовый с чесноком и травами; соус йогуртовый с паприкой и травами; соус йогуртовый с грибами; соус йогуртовый пряно-острый; соус йогуртовый с зеленью; соус йогуртовый «Трио»; соус йогуртовый «Цезарь»; соус йогуртовый «Деликатесный»: с икрой лососевых рыб; с грецким орехом, зеленью и чесноком; с кедровым орехом, базиликом и черным перцем; с оливками; с маслинами; с оливками и маслинами; с фисташками. ***По содержанию жира соусы йогуртовые классифицируются:*** на обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; на жирные с массовой долей жира – от 0,5 до 10,0 %.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4±2С и относительной влажности воздуха не более 85 %: без консервантов не более 14 суток; с консервантами не более 60 суток; с применением асептического упаковывания – не более 45 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 РУБ.	ТУ 10.52.10-365-37676459-2017 СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. СУХИЕ (взамен ТУ 9223-365-37676459-2015)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смеси для мороженого сухие (далее продукт, продукция), полученные путем смешивания сухих молочных и не молочных компонентов. Продукция готова к употреблению после дополнительной обработки. Продукция выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: смесь для мороженого молочного; смесь для мороженого молочно-шоколадного; смесь для мороженого молочного-кофейного; смесь для мороженого молочного мороженого с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для молочного мороженого с оригинальным вкусом; смесь для мороженого сливочного мороженого смесь для мороженого сливочно-шоколадного; смесь для мороженого сливочно-кофейного; смесь для мороженого сливочного с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для сливочного мороженого с оригинальным вкусом; смесь для пломбира; смесь для пломбира шоколадного; смесь для пломбира кофейного; смесь для пломбира фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для пломбира с оригинальным вкусом; смесь для мороженого молокосодержащего; смесь для мороженого молокосодержащего шоколадного; смесь для мороженого молокосодержащего кофейного; смесь для мороженого молокосодержащего с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для мороженого молокосодержащего с оригинальным вкусом.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 0 до 10 ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. 6 месяцев, при условии, что все компоненты смесей на момент смешивания будут иметь срок годности не меньше 8 месяцев Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

11 000 РУБ. — ТУ 10.51.22-658-37676459-2017 СЛИВКИ СУХИЕ

Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сливки сухие (далее продукция), получаемые путем обезвоживания сливок и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку.

Продукцию в зависимости от массовой доли жира подразделяют: сливки- сухие с массовой долей жира от 42,0% до 74,0%

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности при температуре от 0 до 10 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %, мес.

Вид тары	СЛИВКИ СУХИЕ	
	Выработанные с использованием дигидрокверцетина	Без дигидрокверцетина
Герметичная потребительская тара	12	6
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пятислойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	12	4
Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота, срок годности молочного сухого продукта с использованием дигидроквертицина – 24 месяца		

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ. — ТУ 10.51.21-657-37676459-2017 МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко сухое обезжиренное с массовой долей жира до 1,5% (далее продукция), получаемые путем обезвоживания жирного, нормализованного, обезжиренного или другого молочного сырья и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку.

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие изготовитель.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности при температуре от 0 до 10 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %, мес.

Вид тары	МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ
Герметичная потребительская тара	8
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пятислойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	8
Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота – 12 месяца	

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ. — ТУ 10.51.22-656-37676459-2017 МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ И ЧАСТИЧНО ОБЕЗЖИРЕННОЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко сухое цельное и частично обезжиренное (далее продукция), получаемые путем обезвоживания жирного, нормализованного, обезжиренного или другого молочного сырья и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку.

Продукцию в зависимости от массовой доли жира подразделяют: молоко сухое частично обезжиренное с массовой долей жира от 1,5% до 25,9%; цельное молоко сухое с массовой долей жира от 26,0% до 41,9%

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие изготовитель.

Сроки годности при температуре от 0 до 10 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %., мес.

Вид тары	МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ И ЧАСТИЧНО ОБЕЗЖИРЕННОЕ

	выработанные с использованием дегидрокверцетина	Без дигидрокверцетина
Герметичная потребительская тара	12	8
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пятислойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	12	8
Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота, срок годности молочного сухого продукта с использованием дигидрокверцетина – 24 месяца		

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-322-37676459-2017 КУМЫС И КУМЫСНЫЕ ПРОДУКТЫ (взамен ТУ 9222-322-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочнокислые продукты кумыс и кумысные продукты (далее продукция), произведенные из кобыльего и коровьего молока или их смеси, путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кумыс; кумысный продукт из коровьего молока; кумысный продукт.

По содержанию жира кумысные продукты могут классифицироваться: на жирный – с массовой долей жира от 0,8 до 1,5 %; на обезжиренный – с массовой долей жира до 0,8 %; **Термины и определения: «кумыс»** кисломолочный продукт, произведенный из цельного кобыльего молока, восстановленного кобыльего молока или восстановленной смеси «для кумыса» путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей; **«кумысный продукт» из коровьего молока** произведенный в соответствии с технологией производства кумыса из обезжиренного, нормализованного или восстановленного коровьего молока путем смешанного брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей. Для улучшения вкуса и питательной ценности в готовый продукт может добавляться витамин С **«кумысный продукт»** произведен из смеси кобыльего молока и коровьего молочного сырья в соотношении 1:1, в соответствии с технологией производства кумыса, путем смешанного молочнокислого и дрожжевого брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей или путем смешивания кумыса и кумысного продукта из коровьего молока.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности кумыса и кумысных продуктов при температуре 4±2°С: не более 5 суток (120 ч). Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-631-37676459-2017 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-КИСЛОМОЛОЧНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт растительно-кисломолочные (далее – продукт(ы), продукция), изготовленный по технологии производства кефира, йогурта, простокваши, ацидофилина из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, и заквасочных молочнокислых микроорганизмов. Продукты растительно-кисломолочные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт растительно-**кефирный** с массовой долей жира:0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 %; продукт растительно-**йогуртовый** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 %; продукт растительно-**простоквашный** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; продукт растительно-**ацидофильный** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%;

4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; продукт растительно-к**исломолочный** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %.

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-630-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СМЕТАННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт растительно-сметанный (далее – продукт(ы), продукция), изготовленный по технологии производства сметаны сквашиванием молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, заквасочными микроорганизмами: лактококками или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков. Продукты растительно-сметанные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 10,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 12,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 15,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 17,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 18,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 20,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 23,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 25,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 27,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 30,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 33,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 35,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 38,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 40,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 42,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 45,0%; продукт растительно-сметанный т с массовой долей жира 48,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 50,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 53,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 55,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 58,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 22.05.2018 г. Продукт растительно-сметанный с м.д.ж. 10,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; продукт растительно-сметанный с м.д.ж. 10,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с добавлением овощного наполнителя.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4±2°С Транспортирование и хранение сырных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением консерванта, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 60 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.52.10-608-37676459-2017 СМЕСИ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО ЖИДКИЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смеси для мягкого мороженого жидкие (далее – продукт(ы), продукция), изготовленные путем смешивания молочных продуктов, технологических, вкусовых и ароматических компонентов. Продукция предназначена для изготовления мягкого мороженого в условиях предприятий и в домашних условиях, выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: «Смесь для мягкого молочного мороженого» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого крем-брюле» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого шоколадного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого кофейного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого орехового» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого фруктового» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого ягодного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого плодово-ягодного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого крем-брюле» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого шоколадного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого кофейного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого орехового» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого фруктового» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого ягодного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого плодово-ягодного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир крем-брюле» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир шоколадный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир кофейный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир ореховый» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир фруктовый» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир ягодный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир плодово-ягодный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий, например: «смесь для мягкого сливочного мороженого абрикосового» или «смесь для пломбира с грецким орехом».

Термины и определения: **«мороженое»** взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«мороженое мягкое»** мороженое, которое имеет температуру от минус 5 °С до минус 7 °С и реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере; **«пломбир»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов; **«сливочное мороженое»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента; **«молочное мороженое»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента/ При перевозках продуктов с заводов на базы и холодильники промышленности допускается пользоваться многооборотной упаковка или специальными контейнерами. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4±2°С Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную упаковку, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную упаковку, составляет не более 15 суток; для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта асептически упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток; для продукта с добавлением консервантов в герметичной упаковке, составляет не более 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.51.55-609-37676459-2017 КВАС ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на безалкогольные напитки брожения– квасы из молочной сыворотки (далее продукт, продукция) изготовленные в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла, приготовлено из молочной сыворотки, натуральных сахаросодержащих продуктов и веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых и вкусоароматических добавок. Продукция готова к употреблению, выпускается в охлажденном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и через предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Квас из молочной сыворотки»; «Квас из молочной сыворотки сладкий»; «Квас из молочной сыворотки пряный»; «Квас из молочной сыворотки «Амурский»; «Квас из молочной сыворотки «Амурский утес»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский десерт»; «Квас из молочной сыворотки «Дальневосточный»; «Квас из молочной сыворотки «Приморский»; «Квас из молочной сыворотки «Медовый»; «Квас из молочной сыворотки «Имбирный»; «Квас из молочной сыворотки «Хлебный»; «Квас из молочной сыворотки «Пряный»; «Квас из молочной сыворотки «Мятный»; «Квас из молочной сыворотки «Карельский»; «Квас из молочной сыворотки «Можжевеловый»; «Квас из молочной сыворотки «Апельсиновый»; «Квас из молочной сыворотки «Мичуринский»; «Квас из молочной сыворотки «Тамбовский»; «Квас из молочной сыворотки «Камчатский»; «Квас из молочной сыворотки «Десертный»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский сад»; ***Обеденные квасы:*** «Квас из молочной сыворотки соленый»; «Квас из молочной сыворотки с зеленью»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с чесноком»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с хреном»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с перцем»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» острый»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» зеленый»; «Квас из молочной сыворотки «Ерофей»; «Квас из молочной сыворотки «Окрошечный»; «Квас из молочной сыворотки «Степан Лукич».

Продукция по способу обработки выпускается: нефильтрованный неосветлённый; нефильтрованный осветлённый; фильтрованный непастеризованный; фильтрованный пастеризованный.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4±2°С. Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2°С не более 20 суток. Рекомендуемые сроки после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С не более 48 часов суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.51.11-654-37676459- 2017 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованное в потребительскую тару после стерилизации или стерилизованное в потребительской таре питьевое молоко (далее продукт), полученное из сырого молока и/или молочных продуктов, и предназначенное для непосредственного использования в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: молоко цельное питьевое пастеризованное с массовой долей жира от 2,0 % до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое пастеризованное с массовой долей жира до 0,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 1,0% молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 1,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 2,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 2,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 3,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 3,2%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 3,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 4,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 4,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 5,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 5,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 6,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 6,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 7,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 7,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 8,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 8,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 9,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 9,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жират 9,9%.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2 °С до 25 °С: в стеклянных бутылках –не более 6 месяцев; в полипропиленовых бутылках – не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.52.10-632-37676459-2017 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Продукт вырабатывается различной формы, в глазури или без нее, в вафельных стаканчиках или рожках, или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них.

АССОРТИМЕНТ: мороженое сливочное; мороженое сливочное с вафельной крошкой; мороженое сливочное крем-брюле; мороженое сливочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое сливочно-кофейное; мороженое сливочное «Традиционное»; мороженое сливочно-ореховое; мороженое сливочное с плодами и ягодами; мороженое сливочное с оригинальной начинкой; мороженое сливочное «Печенье»; мороженое сливочное «Страчателла»; мороженое сливочное с вишней; мороженое сливочное с карамелью; мороженое сливочное с карамелью и грецким орехом; мороженое сливочное с карамелью и арахисом; мороженое сливочное «Тирамису»; мороженое сливочное «Шоколад»; мороженое сливочное «Чизкейк»; мороженое сливочное «Айриш крим»; мороженое сливочное «Капучино»; мороженое сливочное «Пина колада»; мороженое сливочное «Бабл гам»; мороженое сливочное «Фисташка»; мороженое сливочное «Кокос»; мороженое сливочное «Ром и изюм»; мороженое сливочное «Йогурт»; мороженое сливочное «Маскарпоне»; мороженое сливочное «Английский соус»; мороженое сливочное «Голубое небо»; мороженое сливочное «Мята»; мороженое сливочное «Лесной орех»; мороженое сливочное «Ванильное».

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

Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным настоящими техническими условиями. **Рекомендуемый срок годности мороженого** при температуре не выше минус 18 °С не более 12 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.42.10-482-37676459-2017 СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ «СТОЛОВЫЙ»**

Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на растительно-сливочные спреды «Столовые» (далее – спреды, или продукция/продукт), изготовляемые из дисперсии растительного и молочного жиров и молочной плазмы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, использования в кулинарии, общественном питании и других отраслях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 80,0 %, несоленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 80,0 %, соленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 72,5 %, несоленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 72,5 %, соленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 55,0 %, несоленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 50,0 %, несоленый. Спреды хранят при относительной влажности воздуха не более 90,0 %. Рекомендуемые режимы хранения: режим 1 — температура (3 ± 2) °С; режим 2 — температура минус (6 ± 3) °С; режим 3 — температура минус (16 ±2) °С. Рекомендуемые сроки годности спредов в транспортной упаковке (монолит) в зависимости от температуры хранения приведены в таблице. Таблица

Наименование спреда растительно-сливочного «Столового»	**Срок годности (не более, суток)**		
	Режим 1 (3 ±2) °С	**Режим 2 минус (6 ± 3) °С**	**Режим 3 минус (16 ±2) °С**
массовой долей жира 80,0 %: несоленого	90	270	360
соленого	60	180	270
массовой долей жира 72,5 %: несоленого	90	270	360
соленого	60	180	270
массовой долей жира 55,0; 50,0 %: несоленого	60	180	

Рекомендуемые сроки годности спредов в потребительской упаковке в зависимости от температуры хранения и упаковочных материалов приведены в таблице.

Таблица

Режим хранения	Срок годности спреда растительно-сливочного Столового, массовой долей жира (не более, суток)				
	80,0 %		72,5 %		55,0 , 50,0% несоленого
	несоленого	соленого	несоленого	соленого	
Жесткая тара (стаканчики, коробочки, банки) из полимерных материалов					
Режим 1 — (3±2) °С: без консерванта — с консервантом	60	50	60	50	45
	—	—	—	—	60
Режим 2 — минус (6±3) °С: без консерванта — с консервантом	90	70	90	70	60
	120	80	120	80	75
Режим 3 — минус (16±2) °С: — без консерванта	150	120	150	120	—
Брикеты с упаковкой в алюминиевую каширированную фольгу и пергамент					
Режим 1 — (3±2) °С: без консерванта; — с консервантом	60 (20)	40 (20)	60 (20)	40(20)	45 (20)
	—	—	—	—	60 (30)
Режим 2 — минус (6±3) °С: без консерванта; — с консервантом	90 (30)	60 (25)	80 (30)	60	60 (30)
	—	—	—	—	75 (40)
Режим 3 — минус (16±2) °С: без консерванта	150 (50)	120 (40)	150 (50)	120 (40)	—

Примечания:

1. В скобках указаны сроки годности спредов, упакованных в пергамент.
2. Сроки годности спредов, упакованных в пергамент марки В — не более 15 сут, независимо от режимов хранения.

10 000 РУБ.

ТУ 10.51.11-494-37676459-2017 МОЛОКО УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ (взамен ТУ 9222-494-37676459-2016)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко питьевое ультрапастеризованное, произведенное из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов и упакованное в потребительскую тару, предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:*** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока. ***Продукт в зависимости от способа розлива подразделяют на:*** ультрапастеризованный (с асептическим розливом); ультрапастеризованный (без асептического розлива).

АССОРТИМЕНТ: молоко цельное питьевое ультрапастеризованное; молоко питьевое ультрапастеризованное.

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

Молоко ультрапастеризованное хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25ºС. **Рекомендуемые сроки годности** продукции: молока ультрапастеризованного (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2°С до плюс 25°С – не более 180 суток; молока ультрапастеризованного (без асептического розлива) при температуре плюс 4±2°С – не более 30 суток. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-509-37676459-2017 КЕФИР

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кефир (далее продукт), изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов и предназначенный для непосредственного использования в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют:*** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей. ***Продукцию в зависимости от массовой доли жира изготавливают:*** менее 0,5% (обезжиренный); 0,5-9,9% жирности. ***Продукция в зависимости от вкусоароматических добавок вырабатывается:*** с фруктовым вкусом; с ягодным вкусом; с фруктово-ягодным вкусом; с овощным вкусом; с травяным вкусом; с овоще-травяным вкусом; с фруктово-травяным вкусом; с ягодно-травяным вкусом; с овощефруктовым вкусом; со злаковым вкусом; с фруктово-злаковым вкусом; с ягодно-злаковым вкусом; с травяно-злаковым вкусом. ***Продукция выпускается с добавлением следующих наполнителей:*** фруктовые наполнители; ягодные наполнители; фруктово-ягодные наполнители;

овощные наполнители; травяные наполнители; овоще-травяные наполнители; фруктово-травяные наполнители; ягодно-травяные наполнители; овощефруктовые наполнители; злаковые наполнители; фруктово-злаковые наполнители; ягодно-злаковые наполнители; травяно-злаковые наполнители.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный наполнитель» на название фрукта, ягоды или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный наполнитель» на название наполнителя.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре 4±2ºС – не более 14 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-580-37676459-2017 ПРОДУКТЫ КУМЫСНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты кумысные (далее по тексту- продукт, продукция), произведенные из коровьего молока или смеси коровьего и кобыльего молока, путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* кумысный продукт обезжиренный; кумысный продукт обезжиренный с медом; кумысный продукт обезжиренный с медом и имбирем; кумысный продукт обезжиренный с медом и кориандром; кумысный продукт обезжиренный с медом и лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный с медом пряный; кумысный продукт обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный с кориандром; кумысный продукт обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный пряный; кумысный продукт низкожирный; кумысный продукт низкожирный с медом; кумысный продукт низкожирный с медом и имбирем; кумысный продукт низкожирный с медом и кориандром; кумысный продукт низкожирный с медом и лавром благородным; кумысный продукт низкожирный с медом пряный; кумысный продукт низкожирный с имбирем; кумысный продукт низкожирный с кориандром; кумысный продукт низкожирный с лавром благородным; кумысный продукт низкожирный пряный; кумысный продукт из цельного молока; кумысный продукт из цельного молока с медом; кумысный продукт из цельного молока с медом и имбирем; кумысный продукт из цельного молока с медом и кориандром; кумысный продукт из цельного молока с медом и лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока с медом пряный; кумысный продукт из цельного молока с имбирем; кумысный продукт из цельного молока с кориандром; кумысный продукт из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока пряный; кумысный продукт обезжиренный; кумысный продукт обезжиренный с медом и сахаром; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный с медом и сахаром пряный; кумысный продукт обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный с кориандром; кумысный продукт обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный пряный; кумысный продукт низкожирный; кумысный продукт низкожирный с медом и сахаром; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт низкожирный с медом и сахаром пряный; кумысный продукт низкожирный с имбирем; кумысный продукт низкожирный с кориандром; кумысный продукт низкожирный с лавром благородным; кумысный продукт низкожирный пряный; кумысный продукт из цельного молока; кумысный продукт из цельного молока с медом и сахаром; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока с медом и сахаром пряный; кумысный продукт из цельного молока с имбирем; кумысный продукт из цельного молока с кориандром; кумысный продукт из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока пряный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять определение «пряный» наименованием пряностей и/или пряных растений.

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4±2ºС. Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2°С не более 20 суток. Рекомендуемые сроки после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С не более 3 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-478-37676459-2017 КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ (взамен ТУ 9222-478-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли молочные (далее – продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления: мороженого, сиропов, топингов, шоколадной крошки, вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: коктейль молочный ванильный; коктейль молочный шоколадный; коктейль молочный клубничный; коктейль молочный банановый; коктейль молочный малиновый; коктейль молочный земляничный; коктейль молочный вишневый; коктейль молочный черничный; коктейль молочный фисташковый; коктейль молочный персиковый; коктейль молочный ананасовый; коктейль молочный кокосовый; коктейль молочный лимонный; коктейль молочный грушевый; коктейль молочный апельсиновый; коктейль молочный со вкусом киви; коктейль молочный со вкусом манго; коктейль молочный со вкусом белого шоколада; коктейль молочный со вкусом черной смородины; коктейль молочный со вкусом ежевики; коктейль молочный со вкусом дыни; коктейль молочный со вкусом грейпфрута; коктейль молочный со вкусом «Лесная ягода»; коктейль молочный со вкусом карамели; коктейль молочный со вкусом «Капучино»; коктейль молочный со вкусом «Клубника-банан»; коктейль молочный со вкусом «Банан-Ваниль»; коктейль молочный со вкусом «Вишня-черешня»; коктейль молочный со вкусом «Имбирный пряник»; коктейль молочный со вкусом «Бабл Гам»; коктейль молочный со вкусом «Тирамису»; коктейль молочный со вкусом «Лесной орех». **Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:** обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; с массовой долей жира от 0,5 до 6,0%. **Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.05.2017 г. Коктейль молочный ванильный (вариант 4); коктейль молочный шоколадный (вариант 4); коктейль молочный клубничный (вариант 4); коктейль молочный банановый (вариант 4); коктейль молочный со вкусом карамели (вариант 4); коктейль молочный со вкусом «Капучино» (вариант 4).

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.07.2017 г. Коктейль молочный со вкусом ванили; коктейль молочный со вкусом клубники; коктейль молочный со вкусом шоколада; коктейль молочный со вкусом карамели (вариант 5).

Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс 2 до плюс 6 °С. **Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный** (с асептическим розливом) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 4 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех суток. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-423-37676459-2017 ЙОГУРТЫ (взамен ТУ 9222-423-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из коровьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: йогурт; йогурт классический; йогурт фруктовый; йогурт ягодный; йогурт фруктово-ягодный; йогурт с фруктовым вкусом; йогурт с ягодным вкусом; йогурт с фруктово-ягодным вкусом; йогурт злаковый; биойогурт; йогурт «Греческий»; йогурт «Греческий» фруктовый; йогурт «Греческий» ягодный; йогурт «Греческий» фруктово-ягодный; йогурт «Греческий» с фруктовым вкусом; йогурт «Греческий» с ягодным вкусом; йогурт «Греческий» с фруктово-ягодным вкусом; йогурт «Греческий» злаковый. **По содержанию жира йогурты классифицируются:** на обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; на жирные с массовой долей жира – от 0,5 до 10,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.06.2018 год. Йогурт фруктовый со злаками; йогурт ягодный со злаками; йогурт фруктово-ягодный со злаками.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.07.2018 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.10.2019 год. Биойогурт «Натуральный»; биойогурт «Натуральный» с добавлением: чернослива и/или клубники, и/или груши, и/или яблока, и/или отрубей, и/или злаков; биойогурт фруктовый; биойогурт ягодный; биойогурт фруктово-ягодный; йогурт обогащенный коллагеном; йогурт из топленого молока; йогурт из топленого молока «Манго-чиа»; йогурт из топленого молока «Мюсли»; йогурт из топленого молока «Груша-злаки-семена льна-грецкие орехи»; йогурт из топленого молока «Персик-злаки»; йогурт из топленого молока с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или манго, и/или семян чиа, и/или груши, и/или персика, и/или злаков, и/или мюсли и/или семян льна, и/или грецкого ореха.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 7 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ (взамен ТУ 9142-350 37676459-2015)**

Дата введения в действие 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на эмульсионно-жировые продукты с массовой долей жира не менее 20 маргарины (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: маргарин твердый; маргарин мягкий; маргарин жидкий; маргарин мягкий шоколадный. **В зависимости от назначения маргарины подразделяются на марки:** МТ – маргарин твердый для использования в пищевой промышленности. МТС – маргарин для слоения с помощью которого вырабатывается ассортимент слоеных хлебобулочных изделий. МТК – маргарин для кремов, суфле и мучных кондитерских изделий. ММ – маргарин мягкий для употребления в пищу. МЖК и МЖП – жидкие маргарины для промышленного применения в кондитерском и хлебопекарном производствах и для кулинарных

Термины и определения: Маргарин: Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. **Твердый маргарин**: Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре (20±2) °С. **Мягкий маргарин**: Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10±2) °С. **Жидкий маргарин**: Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения. **Марка маргарина**: Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина. Маргарины хранят в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 °С до плюс 15 °С при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение маргарина вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании на поддоны, при немеханизированном на рейки и решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии не менее 0,5 м от стен. Бочки и барабаны укладывают в штабели в вертикальном положении. Изготовитель гарантирует соответствие маргарина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения. Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям ТР ТС 024/2011. **Рекомендуемые сроки годности:** маргарина, фасованного в полимерную потребительскую тару при температуре хранения: 10-15 ºС в течение 20 суток; 5-10 ºС в течение 30 суток; 0-4 ºС в течение 45 суток, от 0 до минус 9 ºС в течение 60 суток. маргарина, фасованного в пергамент при температуре хранения: 5-10 ºС в течение 20 суток; 0-4 ºС в течение 35 суток; от 0 до 10 С в течение 45 суток. маргарина весового при температуре хранения: 10-15 ºС в течение 30 дней, 5-10 ºС в течение 45 суток, 0-4 ºС в течение 60, от 0 до минус 10 ºС 75 дней.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.51-550-37676459-2016** **МОЛОКО СГУЩЕННОЕ-СЫРЬЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко сгущенное и концентрированное – сырье (далее продукт, продукция), произведенное из молока: цельного, нормализованного, восстановленного, рекомбинированного или их смесей путем пастеризации, стерилизации и частичного удаления воды Продукт предназначен для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на: молоко сгущенное–сырье, обезжиренное; молоко сгущенное–сырье, частично обезжиренное; молоко сгущенное–сырье, цельное; молоко концентрированное–сырье, обезжиренное; молоко концентрированное–сырье, частично обезжиренное; молоко концентрированное–сырье, цельное. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. При перевозках сырных продуктов с заводов на базы и холодильники промышленности допускается пользоваться многооборотной тарой или специальными контейнерами.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4,0±2°С. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2°С и относи-тельной влажности воздуха от 70% до 85%: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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 факто-рами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-491-37676459-2016** **ТВОРОГ МЯГКИЙ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт – творог (далее продукт, продукция), произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока в целях нормализации продукта/ Творог выпускается в охлажденном виде, предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется в торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукт различается молочным сырьем и массовой долей жира: в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока нормализованного молока обезжиренного молока восстановленного молока их смесей **в зависимости от массовой доли жира подразделяются на:** творог обезжиренный с м.д.ж до 0,8%; творог низкожирный с м.д.ж от 1,0%; 1,5%; 2,0 %; 2,5 %; 3,5 %; 4,0 %; 5,0 %; творог средней жирности с м.д.ж от 7,0 %;9,0 %; 12,0% ;15,0 %; 18,0%; творог высокожирный с м.д.ж от 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0.

Температура продукта при реализации с предприятий 4±2ºС.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: при температуре не выше 4±2ºС – не более 10 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше 4±2ºС и упакованного в герметичную или вакуумную упаковку – 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18ºС – 150 суток с момента окончания технологического процесса. *Моментом окончания технологического процесса (но не более 4 часов после упаковывания) является достижение продуктом температуры, равной температуре хранения, соответствующей согласованным в установленном порядке срокам годности, регламентируемым предприятием- изготовителем.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 9223-330-37676459-2015 МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. СУХИЕ

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочные продукты сухие (далее продукция), получаемые путем обезвоживания жирного, нормализованного, обезжиренного или другого молочного сырья и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку. Продукцию в зависимости от массовой доли жира подразделяют: на обезжиренное молоко сухое; молоко сухое частично обезжиренное; цельное молоко сухое; сливки- сухие. Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие изготовитель. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

10 000 РУБ.	ТУ 9222-258-37676459-2014 МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко цельное питьевое козье (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из козьего молока. Продукт выпускается пастеризованным или стерилизованным. Продукт расфасован в потребительскую тару и готов к употреблению. Продукт предназначен для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко цельное питьевое козье м.д.ж 4,0%-6,0% пастеризованное; молоко цельное питьевое козье м.д.ж 4,0% — 6,0% стерилизованное. **Сроки годности пастеризованного продукта** при температуре от плюс 20С до плюс 60С со даты изготовления, не более 36 часов.

Срок годности стерилизованного продукта при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС с даты изготовления, не более 10 суток. Продукт стерилизованный может хранится при температуре от плюс 2 ºС до плюс 25 ºС.

10 000 РУБ.	ТУ 9228-729-37676459-2014 МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: 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).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименования продукции своими фантазийными или торговыми названиями.

Сроки годности При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре 2-6^{0}С – не более 2 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

9 750 РУБ.	ТУ 9222-076-37676459-2012 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ КЕФИРНЫЙ

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

Настоящие технические условия распространяются на напиток кисломолочный кефирный, изготовленный из сухого молока без наполнителей. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: напиток кисломолочный кефирный 1 % жирности; напиток кисломолочный кефирный 2,5 % жирности; напиток кисломолочный кефирный 3,2 % жирности.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции терминами, характеризующими жирность продукта (нежирный, маложирный, классический), а также своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС – не более 14 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

ВОДКА, ЛИКЕРЫ, ПИВО, НАСТОЙКИ

14 000 РУБ.	**ТУ 11.01.10-534-37676459-2021 НАСТОЙКИ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ликероводочные изделия-настойки сладкие, полусладкие, горькие (далее настойки, продукт, продукция) крепостью от 16 до 60 % об., с массовой концентрацией сахара не более 30,0г/100 $см^3$,приготовленные из спирта этилового ректификованного и полуфабрикатов с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, ароматного спирта, сахара.

АССОРТИМЕНТ: Настойки сладкие: «Абрикосовая»; «Брусничная»; «Боярская»; «Дар осени»; «Клюквенная»; «Праздничная». **Настойки полусладкие:** «Вишневая»; «Рябиновая»; «Янтарная»; «Таежная». **Настойки горькие:** «Анисовая»; «Горькая»; «Зверобой»; «Зубровка»; «Кубанская любительская».

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

Рекомендуемый срок годности при соблюдении условий хранения и транспортирования – не более 24 месяцев со дня розлива. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при хранении в холодильнике- не более 7 суток. Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

18 000 РУБ.	**ТУ 11.01.10-865-37676459-2020 КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ С ЭКСТРАКТАМИ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли алкогольные (далее по тексту – продукт, продукция, коктейли), приготовленные из питьевой воды и алкогольного напитка, экстрактов из растительного сырья, с добавлением или без добавления сахара и/или подсластителей и заменителей сахара, фруктов или ягод и/или овощей, соков.

Алкогольные коктейли выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, и предназначены для реализации через предприятия общественного питания. Алкогольные коктейли различаются по вкусу, крепости (2,5-40%,об.), по главной алкогольной составляющей (вино, водка, ром, шампанское).

АССОРТИМЕНТ: Главная алкогольная составляющая – вино: «Сангрия»; «Розовая сангрия»; «Сангрия с малиной и манго»; «Сангрия с персиками и черешней»; «Сангрия с зеленью и огурцами»; «Белая сангрия»; «Сангрия с цитрусами»; «Тропическая сангрия»; «Сангрия с арбузом». Главная алкогольная составляющая – водка: «Серебряная маргарита» «Кровавая Мэри»; «Голубая лагуна»; «Олд фешен». Главная алкогольная составляющая – шампанское: «Мимоза»; «Манхетен» «Гимлет». Главная алкогольная составляющая – ром: «Клубничный мохито»; «Куба Либре»; «Дайкири»; «Мохито»; «Пино колада».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. (Примечание: все дополнения к наименованию производятся при декларировании выпускаемой продукции).

Рекомендуемый срок годности готовой продукции с момента изготовления для непосредственного употребления при температуре от плюс 5 ºС до плюс 25 ºС – не более 3 часов; Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

15 000 РУБ.	**ТУ 11.03.10-988-37676459-2020 ВИНО ФРУКТОВОЕ СТОЛОВОЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вина фруктовые столовые (далее вино, продукт, продукция) крепостью не менее 6,0% об. и не более 15,0% об. изготовленные в результате полного или неполного спиртового брожения дробленых свежих фруктов одного или нескольких видов, или фруктового сусла, или восстановленного концентрированного фруктового сока, с добавлением или без добавления сахаросодержащих продуктов, без добавления этилового спирта Продукция полностью готова к употреблению, перед употреблением рекомендуется охладить. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. При производстве продукции используется натуральное сырье. Столовые фруктовые вина и столовые фруктовые виноматериалы в зависимости от массовой концентрации сахаров подразделяют: на сухие; полусухие; полусладкие; сладкие.

АССОРТИМЕНТ: вино фруктовое столовое «Земляничное»; вино фруктовое столовое «Черносмородиновое»; вино фруктовое столовое «Красносмородиновое»; вино фруктовое столовое «Малиновое»; вино фруктовое столовое «Крыжовниковое»; вино фруктовое столовое «Рябиновое»; вино фруктовое столовое «Вишневое»; вино фруктовое столовое «Сливовое»; вино фруктовое столовое «Яблочное».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Срок годности столовых фруктовых вин устанавливает изготовитель. Если изготовителем установлен неограниченный срок годности, то маркировку дополняют надписью: «Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения».

Рекомендуемый срок годности фруктового вина в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света, при температуре от 5°С до 20°С и относительной влажности не более 85%. полусладкого и полусухого-1 месяц; сухого- 2 месяца; сладкого- 4 месяца; вино выдержанное- 1 год.

16 000 РУБ.	**ТУ 11.02.12-776-37676459-2018 КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на алкогольные коктейли и напитки (далее коктейли), изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, Коктейли и напитки предназначены для непосредственного употребления в пищу, и в качестве полуфабрикатов для производства алкогольных напитков в домашних условиях или на предприятиях общественного питания. Коктейли и напитки алкогольные, изготовленные методом су-вид (sous vide), различаются по главной алкогольной составляющей, наличием ароматических и вкусовых добавок.

АССОРТИМЕНТ: Коктейли и напитки алкогольные: *Главная алкогольная составляющая водка, текила:* -ванильно-апельсиновый коктейль; -свекольный коктейль с какао-ликером); коктейль «Кровавая Мэри с пряностями»; коктейль «Тыквенный пунш»; коктейль «Лайм-лимончелло»; коктейль «Кофейно-водочный кордиал»**;** коктейль «Кордиал из тыквы баттернат сквош»; коктейль «Свекольный букет»; коктейль «Джулеп с мятой»; коктейль «Сливовый ликер»; коктейль «Горчичный напиток с ягодной пеной»; коктейль «Оливково-фенхелевый ликер»; водка, настоянная на клюкве; водка, настоянная на гранате; водка, настоянная на личи; коктейль-настойка «Маргатини»; текила, настоянная на хабанеро; мятный сироп; сироп, настоянный на красных апельсинах; лаймовый сироп; сироп из свежего имбиря; -пряный сироп из инжира. *Главная алкогольная составляющая коньяк, бренди, виски:* коктейль «Старомодный с инжиром»; коктейль «Имбирный бренди (коньяк)»; коктейль «Арманьяк с пчелиной пыльцой»: *Главная составляющая вермут, настойки:* коктейль с древесными щепками; коктейль «Глинтвейн»; коктейль «Горячий пряный сидр»; коктейль «Пряный сидровый тодди». *Главная алкогольная составляющая – джинн:* коктейль «Цитрусовый джин с розмарином»; коктейль «Малиновый джин»; коктейль с малиновым сиропом и гибискусом; коктейль «Грушевый джин с тоником и лимонным тимьяном»; -коктейль «Терновый джин»; коктейль «Джин с горошком и мятой»; коктейль «Джин Бульдог с болгарским перцем»; коктейль «Джин Бульдог на личе и дыне»; коктейль «Джин Бульдог на пасилье и чипотле»; коктейль «Джин Бульдог, настоянный на клюкве»; коктейль «Джин»; коктейль «Рыжий пунш с джином»; коктейль «Дынный джин с тоником». *Главная алкогольная составляющая ром* коктейль «Chaos Coco Club»; коктейль «Мохито с ромом»; коктейль «Фалернский кордиал»; коктейль «Ромовый со щавелем (гибискусом)»; коктейль «Королевский пунш с ванильным ромом»; коктейль «Мадумах с цветочной пыльцой и ромом»; ромовая настойка на вишнях и апельсине; коктейль «Клубничный дайкири». *Главная алкогольная составляющая шампанское:* коктейль «Кровавая Мимоза»; коктейль «Раззматазз» с шампанским; коктейль из шампанского со щавелем (гибискусом).

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

Термины и определения: полуфабрикат: Составная часть спиртного напитка в виде спиртованных настоев, соков, морсов, ароматных спиртов, экстрактов, сахарного, паточного и инвертированного сиропов: сахарного колера, приготовленных в соответствии с действующими технологическими регламентами и/или технологическими инструкциями; **купаж:** Смесь ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов и/или дистиллятов и пищевых ингредиентов; **спиртованный настой:** Полуфабрикат крепостью от 40,0 % об. до 90,0 % об. приготовленный из свежего или сушеного пряно-ароматического, или неароматического растительного, или другого пищевого сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором; **сахарный сироп:** Концентрированный водный раствор сахара или смеси отдельных сахаров с массовой концентрацией 65,8 % или 73,2 %. приготовленный горячим или холодным способом; **спиртной напиток:** Алкогольная продукция крепостью от 7,0 % об. до 60,0 % об. произведенная с использованием ректификованного этилового спирта из пищевого сырья и/или спиртосодержащей пищевой продукции; **водка:** Спиртной напиток, произведенный на основе ректификованного этилового спирта и исправленной воды, крепостью от 37,5 % об. до 56,0 % об. представляющий собой бесцветный водноспиртовой раствор с мягким, присущим водке, вкусом и характерным водочным ароматом; **ликероводочное изделие:** Спиртной напиток крепостью от 7,0 % об. до 60,0 % об. с массовой концентрацией сахара не более 40,0 г/100 $см^2$, представляющий собой смесь ректификованного этилового спирта из пищевого сырья, исправленной

воды, полуфабрикатов, зерновых, висковых. коньячных, фруктовых или винных дистиллятов, пищевых ингредиентов, получаемый путем купажирования с последующей выдержкой или без выдержки и фильтрованием купажа; **пунш:** Ликероводочное изделие крепостью от 15,0 % об. до 20,0 % об. с массовой концентрацией сахара не менее 30,0 и не более 40,0 г/100 см^3. приготовленное из слиртованных соков и/или морсов из фруктового сырья, и/или слиртованных настоев пряно-ароматического сырья, и/или продукции винодельческого производства и пищевых ингредиентов; **коктейль:** Ликероводочное изделие крепостью от 20,0 % об. до 40,0 % об. с массовой концентрацией сахара не более 24,0 г/100 см^3, приготовленное с использованием полуфабрикатов и пищевых ингредиентов; **ликер:** Спиртной напиток крепостью не менее 15,0 % об. с массовой концентрацией сахара не менее 10,0 г/100 см^3, приготовленный из ректификованного этилового спирта, дистиллятов из пищевого сырья, исправленной воды, полуфабрикатов с добавлением сахаросодержащих продуктов, молока и молочной продукции, яиц, вина, ароматических веществ; **виски**: Спиртной напиток из зернового сырья крепостью от 40,0 % об. до 60,0 % об. приготовленный купажированием висковых солодовых выдержанных дистиллятов, и/или висковых зерновых выдержанных дистиллятов, или их смеси с исправленной водой, с добавлением или без добавления сахарного колера; **ром**: Спиртной напиток крепостью от 40,0 % об. до 50,0 % об. приготовленный из ромовых дистиллятов; **биттеры** крепкие алкогольные напитки, отличающиеся горьким вкусом. К биттерам относят горькие настойки (горькие бальзамы), а также некоторые виды вермутов и ликеров. Крепость может доходить до 50 %, но существуют и биттеры с крепостью 6,0-20,0 %. **гренадин** (англ. **Grenadine**) густой кисло-сладкий сироп красного цвета, широко используемый при приготовлении коктейлей как подсластитель, а также для придания красивого цвета. **коктейль винный:** Винодельческий продукт с объемной долей этилового спирта от 2,5% до 8,5%, содержащий не менее 50% столового виноматериала и/или плодового сброженного сусла, изготовленный с добавлением сахаросодержащих веществ, натуральных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, пищевых красителей, воды и полученный без насыщения или насыщением двуокисью углерода. Коктейль винный, изготовленный с добавлением только натуральных вкусоароматических веществ и натуральных пищевых красителей, сахаросодержащих веществ, воды, без насыщения или насыщением двуокисью углерода, относят к натуральным напиткам.

Рекомендуемый срок годности готовой продукции с момента изготовления для непосредственного употребления при температуре от плюс 5 ºС до плюс 25 ºС – не более 3 часов; **Рекомендуемый срок годности** готовой продукции**,** изготовленной и упакованной в стеклянную или полимерную тару, при хранении от 0 °С до 3 °С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 % не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** готовой продукции**,** изготовленной и упакованной в стеклянную или полимерную тару, при хранении от минус 5 °С и ниже не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.05.10-227-37676459-2017** **ПИВО** **(взамен ТУ 9184-227-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на пиво слабоалкогольный напитка, вырабатываемый путем сбраживания охмеленного солодового сусла пивными дрожжами, (далее по тексту продукт или продукция) Продукция вырабатывается четырех типов: темное, светлое, ячменное, пшеничное. По способу обработки пиво выпускается: фильтрованное, нефильтрованное осветленное, нефильтрованное неосветленное. Пиво выпускается пастеризованное и не пастеризованное. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Пиво светлое:*** ячменное «Шаховское»; пшеничное «Шаховское»; «Красное ячменное Шаховское»; «Рижское»; «Московское»; «Жигулевское»; «Российское»; «Юбилейное»; «Ячменный колос». ***Пиво темное:*** «Шаховское»; «Мартовское».

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.10.2017 год. Пиво светлое: «VINNI (ВИННИ)»; «YETI (ЙЕТИ)»; «АХ (АКС)»; «KANZLER (КАНЦЛЕР)»; «CNURREN (КНУРЕН)»; «KNYAZ' (КНЯЗЬ)»; «SECKERSON (СЕКЕРСОН)»; «SHERWOOD (ШЕРВУД)»; «РОТАРУСН (ПОТАПЫЧ)»; «ВВВ (ББВ)»; «MISHAVOLYA (МИША ВОЛЯ)»; «BALOO (БАЛУ)»; **Пиво темное:** «BARIBAL (БАРИБАЛ)»; «MAVR (МАВР)»; «GRIZZLY (ГРИЗЛИ)»; «BERL (БЕРЛ)»; «URSAR (УРСАР).

Изменение № 2. Дата введения в действие 05.12.2017 год. **Пиво светлое:** Ржаной Extra Special Bitter; Классический американский эль; Американский светлый эль; Венское пиво; Индийский Пэйл Эль; Легкий лагер; Светлое пиво; Легкое пиво весеннее; Пшеничное пиво с дображиванием в бутылке; Пшеничное пиво; Светлое пиво в бельгийском стиле; Светлый эль **Пиво темное:** Американский крепкий эль; Шотландский стаут; Подкопченный балтийский портер; Бельгийский черный эль; Зимний шотландский эль; Аббатское темное пиво; Бок; Мартовское; Портер; Бельгийский стаут; Стаут

Изменение № 3. Дата введения в действие 14.04.2019 год. Пиво светлое нефильтрованное: «Gasthoff BLANSHE»; «Сумка Тетчер»; «Братья GREEN». **Пиво темное нефильтрованное:** «HonigBITTERkeit»; «FRISCHEvon Bier».

Изменение № 4. Дата введения в действие 18.04.2019 год. Пиво светлое: «Красный барон»; «Домашнее»; «APA (Arz Pale Ale); «VkusanovBeer»: «Ароматный рубин». **Пиво темное:** «Шоколадный стаут».

Изменение № 5. Дата введения в действие 10.01.2020 год. Пиво светлое: Янтарный Эль (Amber Ale) Candy Orange IPA

Изменение № 6. Дата введения в действие 04.06.2021 год. Пиво светлое: «Two Brother»; «Cheerful Day»; «Always Loved»; «Young Bro. **Пиво темное:** «Clean Honey»; «Older Bro».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 ^{0} С до плюс 10 ^{0}С с момента изготовления: не пастеризованного нефильтрованного 12 суток; не пастеризованного фильтрованного пива 18 суток; пастеризованного нефильтрованного – 120 суток; пастеризованного фильтрованного – 120 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.03.10-222-37676459-2017 НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ (взамен ТУ 9185-222-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки брожения слабоалкогольные сидровые (далее продукт или продукция) представляющих собой продукцию, вырабатываемую с применением метода спиртового брожения яблочного сока, насыщенные или ненасыщенные диоксидом углерода, с добавлением или без добавления питьевой воды, винных дрожжей, сахара и других пищевкусовых, ароматических компонентов, пастеризованные и упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «сидр «Алоэ вера»; «сидр со вкусом апельсина»; «сидр со вкусом белого винограда»; «сидр «Блю энерджи»; «сидр со вкусом винограда»; «сидр «Виски-кола»». «сидр со вкусом вишни»; «сидр «Глинтвейн»; «сидр со вкусом груши»; «сидр со вкусом Джин-Тоника»; «сидр со вкусом дыни»; «сидр со вкусом зеленого яблока»; «сидр «Игристый шампань»; «сидр «Изабелла»; «сидр со вкусом клюквы»; «сидр со вкусом коньяка и миндаля»; «сидр со вкусом лимона»; «сидр со вкусом малины»; «сидр со вкусом мёда»; «сидр со вкусом Мохито»; «сидр «Пиноколада»; «сидр «Пьяная вишня»; «сидр со вкусом Ром-Колы»; «сидр «Секс на пляже»; «сидр «Текила бум»; «сидр полусухой яблочный»; «сидр полусладкий яблочный»; «сидр полусладкий со вкусом груши»; «сидр полусладкий со вкусом вишни»; «сидр полусладкий со вкусом малины»; «сидр полусладкий со вкусом дыни»; «сидр полусладкий со вкусом карамели». «сидр со вкусом шампанского».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0^0 до +20^{0}С с момента изготовления 12 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 38.11.59-203-37676459-2017 ОТХОДЫ ЛИКЕРОВОДОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА СПИРТОСОДЕРЖАЩИЕ (взамен ТУ 2420-203-37676459-2015)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на отходы жидкие спиртосодержащие (далее продукт), полученные от производства ароматных спиртов и ликероводочной продукции из спиртосодержащего растительно-пряного сырья и отработанных спиртосодержащих материалов. Отходы спиртосодержащие не предназначены для пищевых целей и подлежат дальнейшей переработке в продукцию технического назначения.

Термины и определения: плодово-ягодные выжимки: отходы производства спиртных напитков, представляющие собой остатки плодово-ягодной мезги после прессования; **плодово-ягодный фуз:** отходы производства спиртных напитков, представляющие собой осадок, выпадающий при спиртовании свежего плодово-ягодного сока и последующего отстаивания; **неисправимый брак (производство спиртных напитков)**: брак производства спиртных напитков, непригодный для повторной переработки в условиях производства спиртных напитков; **спиртосодержащие отходы ликероводочного производства:** отходы, содержащие этиловый спирт, образующиеся при производстве водок и ликероводочных изделий; **извлечение спирта из спиртосодержащих отходов производства спиртных напитков:** получение спиртового отгона на выпарном аппарате из отработанного растительного сырья, активного угля, фильтр-картона, обдержка кварцевого песка, использованных при ликероводочном производстве и при производстве спиртных напитков.

Примечание — Допускается извлечение спирта из отработанного активного угля, мезги и отработанного растительного сырья путем промывки их исправленной водой; **спиртованный настой:** полуфабрикат производства спиртных напитков, приготовляемый из свежего или сушеного пряно-ароматического, неароматического растительного сырья или другого пищевого сырья экстрагированием растворимых веществ водно-спиртовым раствором с объемной долей этилового спирта от 40,0% до 90,0%; **ароматный (этиловый) спирт:** водно-спиртовой раствор объемной долей ректификованного этилового спирта из пищевого сырья от 60,0% до 80,0%, содержащий ароматические вещества, получаемые перегонкой эфиромасличного и плодово-ягодного сырья.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 18±2ºС – 12 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.05.10-308-37676459-2017 ПИВНЫЕ НАПИТКИ (взамен ТУ 9184-308-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на пивные напитки слабоалкогольные напитки, вырабатываемые: из охмеленного солодового сусла с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, сброженные пивными дрожжами, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов; на основе готового пива, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов (далее по тексту продукт или продукция). По способу обработки продукт выпускается: нефильтрованным, фильтрованным, пастеризованным, непастеризованным. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается без добавления спирта.

АССОРТИМЕНТ: пивной напиток «Айсберг»; пивной напиток «Алтайский»; пивной напиток «Берлинский»; пивной напиток «Диско-данс»; пивной напиток «Коньячный»; пивной напиток «Мохито»; пивной напиток «Тайм-коктейль»; пивной напиток «Тайм-коктейль Лимон»; пивной напиток «Тайм-коктейль Ананас»; пивной напиток «Текилла-коктейль»; пивной напиток «Che'bars яблочный»; пивной напиток «Che'bars Вишневый»; пивной напиток «Che'bars Грушевый»; пивной напиток «Che'bars Мохито»; пивной напиток «Che'bars Белый виноград»; пивной напиток «Che'bars Красный виноград»; пивной напиток «Che'bars Виноград»; пивной напиток «Che'bars Ром-кола»; пивной напиток «Che'bars Виски-кола»; пивной напиток «Che'bars Медовый»; пивной напиток «Che'bars Алтайский»; пивной напиток «Che'bars Ягодный»; пивной напиток «Che'bars Персиковый»; пивной напиток «Che'bars Абрикосовый»; пивной напиток «Che'bars Сливочный»; пивной напиток «Che'bars Коньячный»; пивной напиток «Che'bars Оригинальный»; пивной напиток «Che'bars Чешский»; пивной напиток «Che'bars Арбузный»; пивной напиток «Che'bars Клюквеный»; пивной напиток «Che'bars Голубая лагуна»; пивной напиток «Che'bars Апельсин»; пивной напиток «Che'bars Мандарин»; пивной напиток «Che'bars Тутти-фрутти»; пивной напиток «Che'bars Отдых на пляже»; пивной напиток «Che'bars Лайм»; пивной напиток «Che'bars Лимон»; пивной напиток «Che'bars Пиноколада»; пивной напиток «Che'bars Ананас»; пивной напиток «Che'bars Кокос»; пивной напиток «Che'bars Черноплодная рябина»; пивной напиток «Che'bars Выдержанный»; пивной напиток «Che'bars Фруктовый»; пивной напиток «Che'bars Самарский»; пивной напиток «Che'bars Московский»; пивной напиток «Che'bars Рисовый»; пивной напиток «Che'bars Ржаной»; пивной напиток «Che'bars Кукурузный»; пивной напиток «Che'bars Хмелевой»; пивной напиток «Che'bars Джин-тоник»; пивной напиток «Che'bars Глинтвейн»; пивной напиток «Che'bars Сангрия»; пивной напиток «Che'bars Игристый».

Изменение № 1. Дата введения в действие 18.02.2019 год. Пивной напиток «Груша» пивной напиток « Черная смородина»; пивной напиток «Мохито»; пивной напиток «Виски кола»; пивной напиток «Персик» ; пивной напиток «Пино колада»; пивной напиток «Маргарита с клубникой»; пивной напиток «Дыня с клюквой»; пивной напиток «Ром вишня»; пивной напиток «Шампанское»; пивной напиток «Манго банан»; пивной напиток «Кофе бренди»; пивной напиток «Грейпфрут».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре от 0^0 до $+10^0$С с момента изготовления: непастеризованного нефильтрованного 10 суток; непастеризованного фильтрованного 14 суток; пастеризованного нефильтрованного 30 суток; пастеризованного фильтрованного 30 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – 40 суток. **Рекомендуемый срок годности продукта** при температуре от 0^0 до $+5^0$С с момента изготовления: пастеризованного фильтрованного 120 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 11.01.10-615-37676459-2017 БАЛЬЗАМЫ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Бальзамы: «Бальзам рижский черный» «Белорусский» «Енисей» «Казахский» «Карельский» «Кыргыз Арашан Бальзамы» «Москва» «Папардес знедс» «Русский» «Сибирь» «Спутник» «Уссурийский» «Шифо»

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 11.01.10-533-37676459-2016** **ПУНШИ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: **Пунши:** «Айвовый» «Алычовый» «Апельсиновый» «Ассорти» (витаминизированный) «Барбарисовый» «Винный» «Вишневый» «Жигулевский» «Киевский» «Кизиловый» «Клюквенный» «Коньячный» «Кубанский» «Майга» «Малиновый» «Медовый» «Неринга» «Полесский» «Рябиновый» «Сибирский» «Сливовый» «Цидония» «Черемуховый» «Черносмородиновый» «Яблочный»

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 11.01.10-532-37676459-2016** **НАЛИВКИ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ*:* Наливки: «Айвовая» «Алычовая» «Ароматная» «Белорусская» «Вишневая» «Десертная» «Запеканка» «Запеканка украинская» «Золотая осень» «Кизиловая» «Клубничная» «Курортная» «Лесная» «Майская» «Малиновая» «Минский десерт» «Прикарпатская» «Северная» «Сливянка» «Сливянка украинская» «Спотыкач» «Спотыкач украинский» «Терновая» «Украинская вишневая» «Чайная» «Черносмородиновая».

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

14 000 руб.	**ТУ 11.01.10-531-37676459-2016** **ЛИКЕРЫ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: **Ликеры крепкие:** «Аллажский тминный» «Аллажский тминный» (с патокой) . . . «Алмаз» «Ананасный» «Анисовый» «Апельсиновый» «Бенедиктин» «Бочю» «Кристалл» (с кристаллами на стенках бутылки) «Крупникас» «Кянну-Кукк» «Мятный» «Нерис» «Папарацъ кветка» «Прозрачный» «Пряный» «Розмарин» «Старый Арбат» «Старый Таллин» «Суктинис» «Фантазия» «Шартрез» «Эхо» «Южный» **Ликеры десертные:** «Абрикосовый» «Алычовый» «Ароматный» «Ванильный» «Весенний» «Вильняле» «Вишневый» «Дружеский» «Жагаровишня» «Кизиловый» «Колхида» «Кофейный» «Ленинградский юбилейный» «Лимонный» «Львовский» «Малиновый» «Мандариновый» «Миндальный» «Мокко» «Молдавская вишня» «Нектар» «Новогодний» «Облепиховый» «Роза» «Розовый» «Сумский» «Утро байкальское» «Черносмородиновый» «Шоколадный» «Юбилейный» **Крем -ликеры:** «Абрикосовый» «Вишневый» «Кизиловый» «Малиновый» «Рябиновый» «Черносмородиновый» «Шоколадный» «Шоколадный флипп» «Яблочный»

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

Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

19 000 РУБ.	**РЕЦЕПТУРЫ ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ВОДОК**

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

15 000 РУБ.	**ТУ 9182-211-37676459-2013** **СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ СУХИХ ПЛОДОВ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.

15 000 РУБ.	**ТУ 9182-210-37676459-2013 СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 РУБ.	**ТУ 9182-209-37676459-2013 СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ	
15 000 РУБ.	**ТУ 9182-208-37676459-2013 НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ КОРНЕЙ И КОРНЕВИЩ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 РУБ.	**ТУ 9182-207-37676459-2013 НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ СУШЕНОГО ЦВЕТОЧНО-ТРАВЯНИСТОГО ЭФИРОМАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 РУБ.	**ТУ 9182-206-37676459-2013 Настои спиртованные из одно- и многосемянных сухих плодов**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 РУБ.	**ТУ 9182-205-37676459-2013 Морсы спиртованные из сушеного плодово-ягодного сырья**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
15 000 РУБ.	**ТУ 9182-204-37676459-2013 Морсы спиртованные из свежего плодово-ягодного сырья**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	
10 000 РУБ.	**ТУ 9182-202-37676459-2013 Продукция спиртосодержащая денатурированная**
Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. Ассортимент продукции согласно ТУ.	

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ

14 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-868-37676459-2020 ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы и морепродуктов (далее по тексту – продукция) паштеты, изготовленные из рыбы с добавлением овощей, вкусоароматических добавок, соусов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети и сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Паштеты рыбные: паштет из трески; паштет из горбуши; паштет из форели; паштет шпротный из кильки и салаки; паштет из тунца; паштет из камбалы; паштет из сардины тихоокеанской копченой; паштет из сайры; паштет из семги; паштет из минтая; паштет из кеты. **Паштеты из морепродуктов:** паштет из копченых мидий; паштет из кальмаров; паштет из креветок; паштет из крабов.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65…+85 ºС: не более 3 часов.Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2…+6 °С не более 36 часов; **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18 ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов при температуре +2…+6 ºС. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	ТУ 10.85.12-886-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция), изготовленные с соблюдением требований Ислама, относящиеся к дозволенным продуктам в соответствии с требованиями стандарта ХАЛЯЛЬ. При изготовлении продукции запрещается использование запрещенных Исламом продуктов и технологий – харам. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Запеченная в фольге рыба с зеленым чатни; Запеченная форель с маслинами и петрушкой; Отварной судак под майонезом; Пельмени с осетром; Пельмени с семгой; Треска, запеченная под сырным соусом; Шашлык из семги; Шашлык из горбуши; Шашлык из осетра; Рыба жареная по-египетски; Рыбные котлеты; форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или сазан, или белый амур, или линь, или жерех, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; котлета из судака.

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

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

15 000 РУБ.	ТУ 10.20.25-858-37676459-2020 КОНСЕРВЫ ИЗ ЯЗЫКОВ ТРЕСКИ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные рыбные консервы натуральные и рыбные консервы, изготовленные из языков трески (Gadus macrocephalus), и с добавлением или без добавления специй, пряностей, соли, масла или заливки, томатного соуса и других ингредиентов. Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: языки трески в собственном соку; языки трески натуральные; языки трески с пряностями; языки трески со специями; языки трески с травами и пряностями; языки трески в желе; языки трески с добавлением масла; языки трески в томатном соусе; уха из языков трески; языки трески по-приморски в томатном соусе; языки трески деликатесные; языки трески по-норвежски с луком; языки трески острые в томатном соусе; языки трески по-мурмански.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения «***натуральные рыбные консервы***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации; «***натуральные рыбные консервы с добавлением масла***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных

животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

Рекомендуемый срок годности консервов: не более 24 месяцев в стеклобанке; не более 12 месяцев в металлических банках. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.12-976-37676459-2020 ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ ОХЛАЖДЕННАЯ**

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на печень трески охлажденную (далее по тексту – продукт/продукция), изготовленную с добавлением или без добавления пищевых добавок, предназначенную для промышленной переработки.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения по ТР ЕАЭС 040/2016: «***непереработанная пищевая рыбная продукция***» — пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку); ***рыбные субпродукты:*** Второстепенные пищевые части рыбы, полученные при ее разделке.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 2 ºС до + 2 ºС до (в транспортной таре с использование жидкого льда) – не более 6 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.23-970-37676459-2020 ИЗДЕЛИЕ ИЗ РЫБЫ СУШЕНО-ВЯЛЕНОЕ – ЮКОЛА, СТОКФИСК, КЛИПФИСК**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из рыбы сушено-вяленые – юкола, клипфиск, стокфиск фасованные в потребительскую упаковку (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от технологии приготовления продукцию выпускают **следующих видов:** Юкола из горбуши; Юкола из кеты; Юкола из семги; Юкола из форели; Юкола из нерки; Юкола из лосося; Юкола из муксуна; Юкола из сига; Юкола из щуки; Стокфиск из пикши; Стокфиск из трески; Стокфиск из сайды; Клипфиск из пикши; Клипфиск из трески; Клипфиск из сайды.

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

Термины и определения: клипфиск (klipfish): продукция, полученная из обескровленных пикши, сайды или трески, разделанных на пласт клипфискной разделки и обезвоженных в процессе сухого стопового посола и подсушивания до установленной массовой доли воды. *Примечание. Допускается солить пласт клипфискной разделки смешанным посолом с последующим стеканием тузлука и подсушиванием до установленной массовой доли воды.* ***стокфиск:*** продукт, полученный в результате сушки нежирной несоленой рыбы, разделанной на пласт.

Рекомендуемый срок годности продукции (с даты изготовления) при температуре от 2°С до 7°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 мес.

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.

12 000 РУБ.	ТУ 10.20.25-957-37676459-2019 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервированные паштеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, печени рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции, с использованием растительных компонентов, пищевых добавок, пряностей и других ингредиентов. Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: паштет лососевый; паштет из лосося подкопчённого; паштет из тунца; паштет из тунца подкопчённого; паштет из скумбрии; паштет из скумбрии подкопчённой; паштет из сайры; паштет из сайры подкопчённой; паштет из сардины; паштет из сардины подкопчённой; паштет шпротный; паштет из печени и икры тресковых рыб; паштет из печени тресковых рыб по-беломорски; паштет из печени трески по-мурмански; паштет из печени минтая; паштет из трески; паштет из трески подкопчённой; паштет из сельди; паштет из сельди подкопчённой; паштет рыбный из кильки; паштет рыбный из ставриды; паштет «Керченский»; паштет «Острый».

Изменение № 1. **Дата введения в действие 04.05.2020 год.** Паштет из лосося «Нежный»; паштет из лосося острый; паштет из лосося копченого; паштет из тунца «Нежный»; паштет из хека «Нежный»; паштет из трески «Нежный»; паштет из трески острый; паштет из трески копченой; паштет из лосося с кусочками кальмара; паштет из трески с кусочками кальмара.

Изменение № 2. **Дата введения в действие 12.09.2020 год.** Паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки); паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши); паштет из горбуши; паштет из кеты; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) с добавлением томата; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) с добавлением томата; паштет из горбуши с добавлением томата; паштет из кеты с добавлением томата; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) острый; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) острый; паштет из горбуши острый; паштет из кеты острый; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) с томатно-овощным соусом; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) с томатно-овощным соусом; паштет из горбуши с томатно-овощным соусом; паштет из кеты с томатно-овощным соусом; паштет из речного окуня; паштет из речного окуня с томатно-овощным соусом; паштет из судака; паштет из судака с томатно-овощным соусом; паштет из минтая; паштет из минтая с овощами; паштет из тунца с томатно-овощным соусом; паштет из язя; паштет из язя с томатно-овощным соусом; паштет из печени тресковых рыб, паштет из печени минтая по-приморски.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности консервов: не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.20.26-951-37676459-2019 ИКРА РЫБ ЗЕРНИСТАЯ СОЛЕНАЯ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на охлажденную и замороженную соленую зернистую икру рыб, (далее по тексту — икра рыб, продукция), предназначенную для реализации через сеть розничной и оптовой торговли и в предприятиях общественного питания. Продукцию вырабатывают фасованной, в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Икра зернистая из следующих видов рыб: ряпушка, ряпушка сибирская, сиг, белорыбица, нельма, валаамка, муксун, омуль, омуль арктический, омуль байкальский, пелядь, сиг-пыжьян, тугун, чир, минтай, лемонема, треска, макрурус, судак, щука, тарань, вобла, лобан, лещ, хек, мойва, камбала, карась, карп, корюшка, кефаль, палтус, нототения, пиленгас, сазан, сом, язь, сельдь, красноперка, окунь, сайда, летучая рыба.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности икры замороженной – *не более 12 месяцев* с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной икры с использованием консерванта – *не более 6 месяцев*. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные 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.

16 000 РУБ.	ТУ 10.86.10-933-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рыбные рубленые, предназначенные для питания детей, в зависимости от возрастных особенностей групп детей, раннего, дошкольного и школьного возрастов в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты рыбные для детского питания]. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты рыбные рубленые вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами [витаминными премиксами]. Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания в зависимости от возрастных особенностей групп детей выпускают следующих наименований: **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей раннего возраста [старше одного года] от одного года до трех лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; галки рыбные; рыбник; кнели рыбные; кнели рыбные «Вкусняшка». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей дошкольного возраста [старше трех лет] от 3-х лет до 6 лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; кнели рыбные. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный. **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные в тесте** пельмени рыбные; пельмени рыбные ленивые с овощами. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей школьного возраста [старше шести лет] от 6 лет до 18 лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; биточки рыбные; биточки рыбные без панировки; биточки рыбные «Школьные»; биточки рыбные с творогом; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; котлеты рыбные; котлеты рыбные без панировки; котлеты рыбные «Школьные»; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; котлеты из кальмаров и рыбы; тефтели рыбные; тефтели рыбные «Любительские»; рыбник «Школьный»; фрикадельки рыбные; кнели рыбные; кнели рыбные «Школьные»; голубцы рыбные ленивые; палочки рыбные; палочки рыбные «Школьные»; купаты рыбные; купаты рыбные «Школьные». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** котлеты рыбные с омлетом и сыром; зразы рыбные рубленые; зразы рыбные «Школьные»; зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с зеленым горошком и луком; зразы рыбные с овощами; рулет из рыбы; рулет из рыбы с омлетом; рулет из рыбы с капустой; рулет из рыбы с брокколи и сыром; рулет из рыбы с маринадной начинкой; голубцы рыбные; голубцы рыбные «Школьные»; перец, фаршированный рыбным фаршем и рисом; кабачки, фаршированные рыбным фаршем и рисом; баклажаны, фаршированные рыбным фаршем и рисом; помидоры, фаршированные рыбным фаршем и рисом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте** пельмени рыбные; пельмени рыбные ленивые с овощами. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный; фарш из лососевых рыб; фарш рыбный «Школьный»; фарш рыбный «Котлетный»; фарш рыбный «Пельменный»; котлетная масса.

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

Термины, определения и сокращения пищевая рыбная продукция для детского питания – пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от одного года до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **рыбный полуфабрикат для детского питания –** пищевая рыбная продукция для детского питания [детей раннего возраста от одного года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 лет до 18 лет], изготовленная из рыбы различных видов, [содержащая свыше 40 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы полуфабриката для питания детей раннего возраста], с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности; **рубленый рыбный полуфабрикат для детского питания –** рубленый рыбный полуфабрикат для детского питания различной формы и массы, изготовленный из измельченного до однородной массы филе рыбы, различных видов, без кожи и костей с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре, без доведения

до готовности; **фаршированный рыбный рубленный полуфабрикат –** рубленый рыбный полуфабрикат, изготовленный с использованием начинки. **полуфабрикат из рыбы в тесте для детского питания –** фаршированный рыбный полуфабрикат, предназначенный для детского питания, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде рыбного фарша, состоящий из рыбы различных видов, и с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, в составе начинки. **фарш из пищевой рыбной продукции** – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы. **филе рыбы без кожи и костей** – рыба [предназначенная для питания детей], разрезанная по длине на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости, кожа, внутренности, плавники и черная пленка удалены. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных рыбных рубленых полуфабрикатов со дня (часа) выработки при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** рубленые **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов**; фаршированные – **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов**; **герметично упакованных, в том числе с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** рубленые **не более 48 часов;** фаршированные **не более 48 часов; Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рыбных рубленых** со дня (часа) выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **негерметично упакованных и весовых:** рубленные – **не более 30 суток** со дня выработки; фаршированные – **не более 30 суток** со дня выработки; в тесте **не более 30 суток** со дня выработки. **в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** рубленные **не более 3 месяцев;** фаршированные **не более 3 месяцев;** в тесте **—- не более 3 месяцев.** После вскрытия упаковки в пределах установленного срока годности полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С **не более 12 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-927-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ВОСТОЧНОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: Блюда с рыбой: Рыба по-восточному; Лосось в глазури из соевого соуса; Принцесса Нила в медово-соевом соусе; Рыба, тушеная в луково-помидорном соусе; Храйме-рыба по-триполитански в пикантном соусе; Арзу из рыбы; Рыбные рулетики с креветками и спаржей; Рыба в корочке из риса; Рыба в кисло-сладком соусе по-восточному; Морская рыба с чайной приправой Судак по-восточному; Шашлык по-восточному из лосося; Шашлык по-восточному «Восторг»; Конвертики с лососем по-восточному; Жареная рыба с овощным соусом стир-фрай; Рыба в кокосовом соусе на пару; Жареная форель с острым соусом; Семга с огурцами по-тайски; Рыбные котлеты с огуречным салатом; Рыба, запеченная с грибами и овощами в фольге; Печень трески с соусом васаби; «Копченная» в кипящем масле треска с маринованными огурцами; Сашими из сибаса в остром маринаде; Цитрусовый карп; Ароматная рыба-меч на гриле; Покэ из лосося; Филе лосося в азиатском стиле; Лосось с индийскими специями; Лосось в соусе «Якитори». Блюда с морепродуктами: Рисовая лапша с креветками; Маринованные креветки, жаренные на гриле; Креветки, жаренные на гриле; Креветки по-тайски; Мидии в кокосовом молоке; Креветки в соусе кимчи; Тигровые креветки в панировке панко; Шашлычки из креветок; Кальмары, тушенные в сметане; Лимонные креветки со специями; Острые креветки с имбирем и морковью; Тигровые креветки с помидорами черри и обжаренным луком (палео); Авокадо, фаршированные морепродуктами; Рулеты с креветками и огурцами; Картофель по азиатски с креветками; Креветки с пак-чой и соусом чили; Острый рис с креветками в ананасе; Запеченные кальмары с чесноком, молодым картофелем и нутом; Шашлычки якитори из морепродуктов.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°С – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годно**сти охлажденной продукции с добавлением

консерванта с момента изготовления при температуре +2-6°С – не более 7 суток; Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применение консервантов при температуре +2-6ºС: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-790-37676459-2019** **КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы рыборастительные стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением круп, бобовых, овощей, вкусоароматических добавок, соусов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети и сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. В зависимости от применяемого сырья, пищевых и вкусовых добавок, технологических операций консервы.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с бобовыми в томатном соусе: бычки разделанные с фасолью в томатном соусе; бычки разделанные с горохом в томатном соусе; бычки разделанные с нутом в томатном соусе; бычки разделанные с чечевицей в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с фасолью в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с горохом в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с нутом в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с чечевицей в томатном соусе; килька балтийская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька балтийская разделанная с горохом в томатном соусе; килька балтийская разделанная с нутом в томатном соусе; килька балтийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; килька каспийская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька каспийская разделанная с горохом в томатном соусе; килька каспийская разделанная с нутом в томатном соусе; килька каспийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; килька черноморская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька черноморская разделанная с горохом в томатном соусе; килька черноморская разделанная с нутом в томатном соусе; килька черноморская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; корюшка разделанная с фасолью в томатном соусе; корюшка разделанная с горохом в томатном соусе; корюшка разделанная с нутом в томатном соусе; корюшка разделанная с чечевицей в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; салака разделанная с фасолью в томатном соусе; салака разделанная с горохом в томатном соусе; салака разделанная с нутом в томатном соусе; салака разделанная с чечевицей в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная с фасолью в томатном соусе; сардина разделанная с горохом в томатном соусе; сардина разделанная с нутом в томатном соусе; сардина разделанная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; скумбрия разделанная с фасолью в томатном соусе; скумбрия разделанная с горохом в томатном соусе; скумбрия разделанная с нутом в томатном соусе; скумбрия разделанная с чечевицей в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; **Консервы с крупами:** бычки разделанные обжаренные с гречкой; бычки разделанные обжаренные с рисом; бычки разделанные обжаренные с перловкой; бычки разделанные обжаренные с пшенкой; карп обжаренный с гречкой; карп обжаренный с рисом; карп обжаренный с перловкой; карп обжаренный с пшенкой; минтай обжаренный с гречкой; минтай обжаренный с рисом; минтай обжаренный с перловкой; минтай обжаренный с пшенкой; сом обжаренный с гречкой; сом обжаренный с рисом; сом обжаренный с перловкой; сом обжаренный с пшенкой; скумбрия обжаренная с гречкой; скумбрия обжаренная с рисом; скумбрия обжаренная с перловкой; скумбрия обжаренная с пшенкой; треска обжаренная с гречкой; треска обжаренная с рисом; треска обжаренная с перловкой; треска обжаренная с пшенкой; **Консервы с овощами:** бычки разделанные обжаренные с капустой и сладким перцем; бычки

разделанные обжаренные с морковью и луком; карп обжаренный с капустой и сладким перцем; карп обжаренный с квашеной капустой; карп обжаренный с морковью и луком; минтай обжаренный с грибами и луком; минтай обжаренный со спаржей; минтай обжаренный со сладким перцем; минтай обжаренный с квашеной капустой; сом обжаренный с грибами и луком; сом обжаренный со спаржей; сом обжаренный со сладким перцем; сом обжаренный с квашеной капустой; скумбрия обжаренная с капустой и сладким перцем; скумбрия обжаренная с морковью и луком; скумбрия обжаренная с квашеной капустой; скумбрия обжаренная с морской капустой и луком; треска обжаренная с грибами и луком; треска обжаренная с капустой и сладким перцем; треска обжаренная с морковью и луком; треска обжаренная с морской капустой и луком; **Консервы из фаршевых изделий:** котлеты рыбоовощные в томатном соусе; котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе; тефтели из океанических рыб в томатном соусе; тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе; фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе; фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной и жестяной таре – **не более 2-х лет.** Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до 6 ^{0}С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-165-37676459-2019** **КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы стерилизованные, изготовленные из печени макрурусовых, мерлузовых, нототениевых, тресковых, лососевых тихоокеанских рыб, осетровых и других рыб натуральные или в томатном соусе, или с добавлением масла, и консервы из измельченной печени (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: печень макруруса натуральная; печень минтая в томатном соусе; печень минтая «Дальневосточная»; печень минтая натуральная; печень минтая по-приморски; печень налима в томатном соусе; печень налима натуральная; печень нототении натуральная; печень полярной тресочки в томатном соусе; печень полярной тресочки натуральная; печень путассу натуральная; печень трески в томатном соусе; печень трески натуральная; печень трески по-мурмански; печень трески по-приморски; печень хека натуральная; печень форели натуральная; печень осетровых рыб (осетр, севрюга, белуга, калуга, бестер, стерлядь) натуральная; печень тихоокеанских лососевых рыб натуральная; печень судака натуральная; печень щуки натуральная; печень сома натуральная; печень форели с добавлением масла; печень осетровых рыб (осетр, севрюга,белуга,калуга,бестер,стерлядь) с добавлением масла; печень тихоокеанских лососевых рыб с добавлением масла; печень судака с добавлением масла; печень щуки с добавлением масла; печень сома с добавлением масла; печень налима с добавлением масла; печень минтая с добавлением масла; печень трески с добавлением масла.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения «***натуральные рыбные консервы***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации; «***натуральные рыбные консервы с добавлением масла***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** натуральные из печени трески и минтая в цельнотянутых металлических банках-не более 30 месяцев; натуральные, с добавлением масла и из измельченной печени не более 24 месяцев; в томатном соусе не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, га-

рантирующие 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.26-160-37676459-2019 ИКРА ИМИТИРОВАННАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на имитированную рыбную продукцию – икру зернистую пастеризованную (далее икра имитированная), воспроизводящую органолептические показатели икры лососевых и осетровых рыб, изготавливаемую из желатина, белка, агара, альгината натрия, рыбного бульона, поваренной соли и других ингредиентов, предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Икра имитированная красная зернистая; Икра имитированная черная зернистая.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 2° С до 6 °С – не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки хранить продукт в бытовом холодильнике при температуре от минус 2° С до 6 °С – не более 48 часов.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-808-37676459-2019 ЗАЛИВНЫЕ И СТУДНИ ИЗ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбное кулинарное изделие – заливные, студни из рыбы и/или морепродуктов (далее продукт или продукция), изготавливаемые из рыбы промысловых видов, разделанной на тушку, куски, кусочки или филе и ракообразных и моллюсков с добавлением или без добавления овощей, морепродуктов, пряностей и/или других пищевкусовых компонентов, пищевых добавок и залитые желирующим бульоном или заливкой (ланспингом) или находящие в толще желирующего бульона или заливке (ланспинге). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***рыба заливная*** осётр заливной; севрюга заливная; сом заливной; кета заливная; судак заливной; камбала заливная; филе морского окуня заливное; заливное из осетра с хреном; заливное из окуня с хреном; заливное из судака с хреном; рыба заливная «Дары Нептуна»; рыбное заливное из трески «Простое»; рыбное заливное из хека «Простое»; рыбное заливное из минтая «Простое»; рыбное заливное «Гурман»; рыбное заливное «Корсиканское»; рыбное заливное из консервированного тунца с морковью, петрушкой и яйцами; рыбное заливное из консервированных шпрот с зеленью; рыбное заливное из судака с крабовыми палочками и красной икрой; рыбное заливное из горбуши и мидий ***рыба фаршированная заливная*** судак фаршированный заливной; щука фаршированная заливная; треска фаршированная заливная ***студни*** студень рыбный; студень из щуки; студень из голов осетровых рыб; студень из трески; студень рыбный с черносливом; студень «Рыбный день» ***морепродукты заливные*** крабы заливные; морской гребешок заливной; креветки заливные; креветки заливные с овощами; заливное из морского коктейля; заливное из креветок и крабовых палочек с петрушкой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 20.11.2020 год. *Рыба заливная* заливное с форелью; *морепродукты заливные* заливное с креветкой.

Изменение № 2. **Дата введения в действие 27.05.2021 год. Изделия кулинарные из рыбы: Вид – холодные блюда [закуски] из рыбы: заливные из рыбы:** осётр заливной; севрюга заливная; сом заливной; кета заливная; судак заливной; камбала заливная; филе морского окуня заливное; заливное из осетра с хреном; заливное из окуня с хреном; заливное из судака с хреном; рыба заливная «Дары Нептуна»; рыбное заливное из трески «Простое»; рыбное заливное из хека «Простое»; рыбное заливное из минтая «Простое»; рыбное заливное «Гурман»; рыбное заливное «Корсиканское»; рыбное заливное из консервированного тунца с морковью, петрушкой и яйцами; рыбное заливное из консервированных шпрот с зеленью; рыбное заливное из судака с крабовыми палочками и красной икрой; рыбное заливное из горбуши и мидий; заливное с форелью; заливное из сома клариевого; рыба в желе; рыба копченая в желе. **рыба фаршированная заливная:** судак фаршированный заливной; щука фаршированная заливная; треска фаршированная заливная. **студни из рыбы:** студень рыбный; студень из щуки; студень из голов осетровых рыб; студень из трески; студень рыбный с черносливом; студень «Рыбный день»; студень из сома клариевого. **холодцы из рыбы:** холодец из сома клариевого; холодец «Фирменный». **Изделия кулнарные из морепродуктов Вид – холодные блюда [закуски] из морепродуктов: морепродукты заливные:** крабы заливные; морской гребешок заливной; креветки заливные; креветки заливные с овощами; заливное из морского коктейля; заливное из креветок и крабовых палочек с петрушкой. заливное с креветкой.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с консервантами при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: не более 5 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель мо-

жет устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.26-015-37676459-2019 ИКРА ЯСТЫЧНАЯ МОРОЖЕНАЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ястычную икру мороженую различных видов рыб, кроме осетровых [далее по тексту – ястычная икра], полученную из целых или разрезанных на куски ястыков рыбы и их гибридов, извлеченных из живой рыбы, и предназначенную для переработки на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания и для реализации в торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: икра ястычная лососевых рыб (семги, кеты, симы, чавычи, горбуши, нерки, кижуча, форели, лосося, гольца, белорыбицы, и др.); икра ястычная хариусовых рыб (хариус обыкновенный или европейский, хариус сибирский, черный и белый байкальский хариус, восточносибирский хариус, амурский хариус, камчатский, монгольский); икра ястычная корюшковых рыб (мойвы, корюшки, зубатки, снеток и др.) икра ястычная сельдевых рыб (сельди, салаки, сардины и др.) икра ястычная тресковых рыб (трески, наваги, пикши, путассу, морской налим, мерлуза, мерланг, сайда, сайка, мольвы и др.) икра ястычная сиговых рыб (минтая, ряпушки и сиги) икра ястычная камбаловых рыб (камбалы, палтуса, тюрбо, морского языка и др.) икра ястычная кефалевых рыб (кефали, лобана, губаны и др.) икра ястычная скумбриевых рыб (скумбрия, пеламида, ваху, тунец, гимносарда и др); икра ястычная окуневых рыб (морской судак, окунь, ерш, ставрида, луфарь, карась, зубатка, бельдюга); икра ястычная карповых рыб (сазан, карась, лещ, линь, пескарь, красноперка, плотва, вобла, тарань, кутум, язь, карп, амур, толстолобик и др.); икра ястычная щуки; икра ястычная сомовых; икра ястычная язи; икра ястычная жереха; икра ястычная бычков; икра ястычная нототении; икра ястычная других видов и семейств рыб. **Икра ястычная различных видов рыб выпускается:** мороженая поштучно; мороженая россыпью; мороженая в блоках; мороженая в брикетах [части блока]. **Икра ястычная различных видов рыб выпускается:** в глазированном виде; неглазированном виде.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия других видов и семейств рыб.

Термины и определения «икра ястычная» пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на куски ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих, в охлажденном, мороженом, соленом, копченом или вяленом видах; **«мороженая пищевая рыбная продукция»** рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18 °С. **Срок годности** с указанием условий хранения устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок** годности и условия хранения мороженых ястыков рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха в камере 90-95 % не более 12 месяцев. **Срок годности** мороженых ястыков рыбы, отличающийся от указанного, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории Российской Федерации.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-844-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ»**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы натуральные стерилизованные «Ассорти», изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из рыбы натуральные: ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и нерка натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и кижуч натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и кета натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и голец натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и чавыча натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, форель радужная натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, минтай атлантический натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, минтай тихоокеанский натуральные; ассорти. Скумбрия атлантическая и ставрида черноморская натуральные; ассорти. Скумбрия курильская и ставрида черноморская натуральные; ассорти. Скумбрия курильская(японская) и ставрида океаническая натуральные; ассорти. Скумбрия курильская(японская) и сардина тихоокеанская натуральные.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной и жестяной таре – не более 3-х лет. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель

гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.32-622-37676459-2018 МОЛЛЮСКИ СУШЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на безпозвоночные водные сушеные (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные кулинарные изделия: Из кальмара видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*lllex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*lllex argentines*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*lllex coindetii*), Кальмар командорский (*Berryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: **кальмары сушеные (кольца, щупальца);** Из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): **мидии сушеные;** Из морского гребешка видов: Беринговоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): **гребешки сушеные;** Из осьминогов видов (Осьминог обыкновенный (лат. *Octopus ttulgaris*), осьминог кудрявый (лат. *Eledone cirrhosa*), мускусный осьминог (лат. *Eledone moschata*) и др.): **осьминоги сушеные (кольца, щупальца).**

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения «Сушеная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; **Рекомендуемые сроки годности сушеной продукции** с момента окончания технологического процесса температуре от 0˚С до 20˚С: весовой – не более 6 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 9 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.32-623-37676459-2018 МОЛЛЮСКИ КОПЧЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на безпозвоночные водные солено-сушеные (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные кулинарные изделия: из кальмара видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*lllex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*lllex argentines*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*lllex coindetii*), Кальмар командорский (*Berryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: кальмары холодного копчения (кольца, щупальца);

кальмары горячего копчения (кольца, щупальца); из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): мидии солено-сушеные копченые; из морского гребешка видов: Беринговоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): гребешки холодного копчения; из осьминогов видов (Ольминог обыкновенный (лат. *Octopus ttulgaris*), осьминог кудрявый (лат. *Eledone cirrhosa*), мускусный осьминог (лат. *Eledone moschata*) и др.): осьминоги холодного копчения (кольца, щупальца); осьминоги горячего копчения (кольца, щупальца).

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса: Продукции холодного копчения при температуре от минус 5˚С до 0˚С: 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˚С до 6˚С: 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˚С: 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˚С до 2˚С – не более 96 часов; при температуре от 2˚С до 6˚С – не более 72 часов.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-769-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы и морепродуктов, изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, сохраняющие исходную свежесть, нутриентный состав исходного обрабатываемого продукта, и предназначенные для употребления в пищу и в качестве гарнира ко вторым горячим блюдам в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Лосось SousVide; Тунец SousVide; Мокрель SousVide; Голец SousVide; Семга SousVide; Семга с цедрой лимона SousVide; Морепрдукты SousVide; Палтус SousVide; Треска SousVide; Хек SousVide; Треска с грибами SousVide; Стейк из тунца SousVide; Стейк из акулы SousVide; Горбуша SousVide; Зубатка в су-виде; Филе морского окуня SousVide; Филе трески SousVide; Филе мусара SousVide; Филе кефали SousVide; Филе зубатки SousVide; Треска в средиземноморском стиле SousVide; Палтус в цитрусах SousVide; Филе лосося SousVide; Филе лосося с кожей SousVide; Тунец в кунжуте SousVide; Гефилте фиш (фаршированная рыба) SousVide; Зубатка SousVide; Нежный лосось SousVide; Дорадо SousVide; Хек с кокосом, кориандром, тайскими специями SousVide; Дальневосточный лосось SousVide; Осьминог SousVide; Осьминог в белом вине в SousVide; Лосось sous vide с чили и лаймом; Стейк из палтуса SousVide; Филе бычка SousVide; Филе корифена SousVide; Рыба «в вакууме» sous-vide; Судак sous vide; Тайские креветки в су вид; Лобстер sous vide; Креветки sous vide; Наполовину приготовленный лосось; Кальмар SousVide; Морские гребешки SousVide; Шейка омара SousVide; Лосось под огуречно-укропным соусом SousVide; Камбала SousVide; Маринованный копченый лосось SousVide Лосось с мисо SousVide; Лосось с цедрой лайма SousVide; Сибас SousVide; Форель SousVide; Скумбрия SousVide; Пашот рыба-окунь; Пашот рыба-морской черт; Пашот рыба-морской окунь; Пашот рыба-треска; Лосось с тимьяном SousVide; Королевские креветки SousVide.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности рыбы и морепродутов изготовленных по технологии Су-Вид, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: без добавления консервантов при температуре 0-4°С с использованием тумблер-чиллеров (водяное охлаждение с использованием льда) в течение 2 часов не более 6 суток. с использованием тумблер-чиллеров (водяное охлаждение с использованием льда) в течение 1 часа не более 22 суток. с добавлением консервантов при температуре 2-4°С – до 10 суток **Рекомендуемые сроки годности** замороженных рыбы и морепродуктов по технологии Су-Вид: при температуре хранения минус 12 °С не более трёх месяцев; при температуре хранения минус 18°С не более шести месяцев; при температуре хранения минус 20°С не более 8-12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.20.33-625-37676459-2018 БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ КОПЧЕНЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на безпозвоночные водные копченые (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные кулинарные изделия из креветок видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), *Pandalus multidentatus* (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (*Euphausia superba*), Креветка Амано (*Caridina multidentata*), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шримс-медвежонок (*Sclerocrangon salebrosa*), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шримс козырьковый обыкновенный (*Argislar*), Креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), Креветка полосатая (*Caridina babaulti Stripe*s), Креветка алеутская (*Pandalopsis aleuticaglabra*), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (*Lebbeus gruenlandicus*), Креветка травяная (*Palaemon adspersusa*), рапана (*Rapan*а) и др. креветки солено-сушеные копченые; креветки солено-сушеные копченые острые; креветки королевские солено-сушеные копченые; креветки солено-сушеные копченые со специями; креветки солено-сушеные копченые с паприкой; креветки солено-сушеные копченые с васаби; креветки солено-сушеные копченые с перцем; креветки солено-сушеные копченые с укропом и лимоном; креветки солено-сушеные копченые с горчицей; креветки солено-сушеные копченые с сыром.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса: Продукции холодного копчения при температуре от минус 5˚С до 0˚С: 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˚С до 6˚С: 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˚С: 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˚С до 2˚С – не более 96 часов; при температуре от 2˚С до 6˚С – не более 72 часов. При фасовании морепродуктов, поступивших в сушеном или копченом виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. При отсутствии холода копченая продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

10 000 РУБ.	ТУ 10.20.33-624-37676459-2018 БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ СУШЕНЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на беспозвоночные водные сушеные, сушено-вяленые, вяленые с добавлением пищевкусовых и вкусоароматических добавок, специй (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из креветок видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), Pandalus multidentatus (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (Euphausia superba), Креветка Амано (Caridina multidentata), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шримс-медвежонок (Sclerocrangon salebrosa), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шримс козырьковый обыкновенный (Argislar), Креветка равнолапая японская (Pandalopsis japonica), Креветка полосатая (Caridina babaulti Stripes), Креветка алеутская (Pandalopsis aleuticaglabra), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (Lebbeus gruenlandicus), Креветка травяная (Palaemon adspersusa), рапана (*Rapan*а), Тигровая креветка (*Penaeusmonodon)* и др.: креветки сушеные; креветки сушеные острые; креветки королевские сушеные; креветки сушеные со специями; креветки сушеные с паприкой; креветки сушеные с васаби; креветки сушеные с перцем; креветки сушеные с укропом и лимоном; креветки сушеные с горчицей; креветки сушеные сливочные с добавлением прованских трав; креветки сушеные с сыром; креветки сушеные со вкусом сливочного сыра; креветки сушеные со вкусом зеленого лука и сметаны; креветки сушеные со вкусом сливочного чеснока; креветки сушеные в рыбном соусе; креветки сушеные в соевом соусе; креветки вяленые; креветки вяленые острые; креветки королевские вяленые; креветки вяленые со специями; креветки вяленые с паприкой; креветки вяленые с васаби; креветки вяленые с перцем; креветки вяленые с укропом и лимоном; креветки вяленые с горчицей; креветки вяленые с сыром; креветки вяленые со вкусом сливочного сыра; креветки вяленые в рыбном соусе; креветки вяленые в соевом соусе; креветки сушено-вяленые; креветки сушено-вяленые острые; креветки королевские сушено-вяленые; креветки сушено-вяленые со специями; креветки сушено-вяленые с паприкой; креветки сушено-вяленые с васаби; креветки сушено-вяленые с перцем; креветки сушено-вяленые с укропом и лимоном; креветки сушено-вяленые с горчицей; креветки сушено-вяленые с сыром; креветки сушено-вяленые со вкусом сливочного сыра; креветки сушено-вяленые в рыбном соусе; креветки сушено-вяленые в соевом соусе. Изделия из краба Paralithodes camtschatica (камчатского), Paralithodes platurus (синего), Lithodes aegvispina (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригуна опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-

стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipess* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый), Краб китайский мохнаторукий (*Eriocheir sinensis*), Краб Коуэзи (*Lithodes couesi*): мясо краба сушеное; мясо краба сушеное острое; мясо краба сушеное с паприкой; мясо краба вяленое; мясо краба вяленое острое с добавлением кунжута; -мясо краба вяленое с паприкой; мясо краба сушено-вяленое; мясо краба сушено-вяленое острое с добавлением кунжута; -мясо краба сушено-вяленое с паприкой. Изделия из раков (Речной рак *European crayfish* (*Astacus fluviatilis*)): раки сушеные; раки сушеные с паприкой; раки сушеные острые; раки сушеные с укропом и лимоном; раки вяленые; раки вяленые с паприкой; раки вяленые острые; раки сушено-вяленые; раки сушено-вяленые с паприкой; раки сушено-вяленые острые.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения по ТР ЕАЭС 040/2016. «Сушеная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; **«Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция»** пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; **«Вяленая пищевая рыбная продукция»** пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Рекомендуемые сроки годности сушеной продукции с момента окончания технологического процесса: сушеной продукции при температуре от 0˚С до 20˚С: весовой – не более 6 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 9 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности для вяленой и сушено-вяленой продукции,** упакованной в пакеты пленочные без вакуума при температуре не выше 20˚С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 месяцев с даты изготовления; 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-149-37676459-2018 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ (Взамен ТУ 9266-149-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные изделия: сырокопчёные и сыровяленые колбасы, колбаски, вырабатываемые из рыбы и/или морепродуктов с добавлением или без добавления пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (мясные ингредиенты, нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления иных блюд.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сырокопченые: колбаса сырокопченая «Азовская»; колбаса сырокопченая «Ахтарская»; колбаса сырокопченая «Приморская»; колбаса сырокопченая «Бейсугская»; колбаса сырокопченая «Садковская»; колбаса сырокопченая «Судачья»; колбаса сырокопченая «Шапаревская»; колбаса сырокопченая «Оригинальная»; колбаса сырокопченая «Рыбацкая»; колбаса сырокопченая «Ачуевская»; колбаса сырокопченая «Свиридовская»; колбаса сырокопченая «Морская»; колбаса сырокопченая «Бриньковская»; колбаска сырокопченая «Камчатская» со вкусом Васаби; колбаска сырокопченая «Сахалинская» со вкусом Лосося; колбаска сырокопченая «Пиратская острая»; **Колбаски сырокопченые:** колбаски сырокопченые «Ялтинские»; 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 из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски из языков трески с филе карася; колбаски из филе карася с молоками лемонемы; колбаски из филе судака; колбаски из филе трески; колбаски из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; мини-салями из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; мини-салями из языков трески с филе карася; мини-салями из филе карася с молоками лемонемы; мини-салями из филе судака; мини-салями из филе трески; мини-салями из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву». колбаски из сома, щуки, судака, сазана и белорыбицы; колбаски из сома, судака и белорыбицы с кальмаром и печенью налима; колбаски из сома, щуки и судака; колбаски из сома, щуки, сазана; колбаски из сома, щуки и белорыбицы; колбаски из сома и щуки; колбаски из сома и судака; колбаски из сома и сазана; колбаски из сома и белорыбицы; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с креветками; колбаски из сома, щуки, судака с кальмаром; колбаски из сома, щуки, судака с мидиями; колбаски из сома, щуки, судака с креветками; колбаски из сома, щуки, сазана с кальмаром; колбаски из сома, щуки, сазана с мидиями; колбаски из сома, щуки, сазана с креветками; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с креветками; колбаски из сома, щуки с кальмаром; колбаски из сома, щуки с мидиями; колбаски из сома, щуки с креветками; колбаски из сома, сазана с кальмаром; колбаски из сома, сазана с мидиями; колбаски из сома, сазана с креветками; колбаски из сома, судака с кальмаром; колбаски из сома, судака с мидиями; колбаски из сома, судака с креветками; колбаски из сома, белорыбицы с кальмаром; колбаски из сома, белорыбицы с мидиями; колбаски из сома, белорыбицы с креветками; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака, щуки, сазана и белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, сазана с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, сазана с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, судака с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с кальмаром и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с мидиями и икрой морского винограда; колбаски из сома, белорыбицы с креветками и икрой морского винограда; колбаски из сома, щуки, судака с семгой; колбаски из сома, щуки, судака с форелью; колбаски из сома, щуки, сазана с семгой; колбаски из сома, щуки, сазана с форелью; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с семгой; колбаски из сома, щуки, белорыбицы с форелью; колбаски сырокопченые из щуки, леща и судака; колбаски из судака, щуки и леща с печенью щуки. **Колбасы сыровяленые:** колбаса сыровяленая «Азовская»; колбаса сыровяленая «Ахтарская»; колбаса сыровяленая «Приморская»; колбаса сыровяленая «Бейсугская»; колбаса сыровяленая «Садковская»; колбаса сыровяленая «Судачья»; колбаса сыровяленая «Шапаревская»; колбаса сыровяленая «Оригинальная»; колбаса сыровяленая «Рыбацкая»; колбаса сыровяленая «Ачуевская»; колбаса сыровяленая «Свиридовская»; колбаса сыровяленая «Морская»; колбаса сыровяленая «Бриньковская»; колбаска сыровяленая «Камчатская» со вкусом Васаби; колбаска сыровяленая «Сахалинская» со вкусом Лосося; колбаска сыровяленая «Пиратская острая»; **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); колбаски сыровяленые «Сокровище Нептуна»; колбаски из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски из языков трески с филе карася; колбаски из филе карася с молоками лемонемы; колбаски из филе судака; колбаски из филе трески; колбаски из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; мини-салями из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; мини-салями из

языков трески с филе карася; мини-салями из филе карася с молоками лемонемы; мини-салями из филе судака; мини-салями из филе трески; мини-салями из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; колбаски сыровяленые рыбные «Астанинские»; колбаски сыровяленые рыбные «Алмаатинские»; колбаски сыровяленые рыбные «Аральские»; колбаски сыровяленые из щуки, леща и карася; колбаски сыровяленые из леща, щуки и судака; колбаски сыровяленые из щуки и судака с печенью щуки; колбаски сыровяленые из щуки, леща и судака с печенью налима; колбаски сыровяленые из щуки и африканского сома; колбаски сыровяленые из щуки и африканского сома с фукусом; колбаски сыровяленые из щуки и судака с икрой морского винограда; мини-салями из филе судака и щуки; мини-салями из филе щуки, судака и леща; мини-салями из филе щуки с морской капустой; мини-салями из филе щуки и судака с черной икрой кармута (африканского сома).

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.04.2020 год. Колбасы сырокопченые: колбаса сырокопченая «Суджук рыбный с кальмаром»; колбаса сырокопченая «Суджук рыбный с семгой». **Колбасы сыровяленые:** колбаса сыровяленая «Суджук рыбный с кальмаром»; колбаса сыровяленая «Суджук рыбный с семгой».

Изменение № 2. Дата введения в действие 05.03.2021 год. Колбасы сырокопченые: колбаса сырокопченая из филе сома клариевого с паприкой; колбаса сырокопченая из филе сома клариевого с ароматом рыбы; колбаса сырокопченая из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая «Бургундская» из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая салями «Немецкая» из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая салями «Альпийская» из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая салями «Особая» из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая из сома африканского клариевого; колбаски сырокопченые из филе сома клариевого с паприкой; колбаски сырокопченые из филе сома клариевого с ароматом рыбы; колбаски сырокопченые из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые «Бургундские» из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые салями «Немецкие» из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые салями «Альпийские» из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые салями «Особые» из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые из сома африканского клариевого; мини колбаски сырокопченые из филе сома клариевого.

Изменение № 3. Дата введения в действие 05.05.2021 год. Колбасы сырокопченые: Колбасы сырокопченые: Колбаса сырокопченая из филе сома клариевого «Милано»; Колбаса сырокопченая из филе сома клариевого «Деревенская»; Колбаса сырокопченая «Пикантная»; Колбаса сырокопченая «Ароматная» из филе сома клариевого; Колбаса сырокопченая из сома африканского клариевого; Колбаса сырокопченая из сома клариевого «Праздничная»; Колбаса сырокопченая из сома клариевого «Чоризо». **Колбаски сырокопченые:** Колбаски сырокопченые из филе сома клариевого «Милано»; Мини-колбаски сырокопченыее из филе сома клариевого «Милано»; Мини-колбаски сырокопченые из филе сома клариевого «Деревенские»; Мини-салями из филе сома клариевого; Колбаски сырокопченые из филе сома клариевого «Деревенские»; Колбаски сырокопченые «Пикантные» из сома клариевого; Мини-колбаски сырокопченые из сома клариевого «Пикантные»; Колбаски сырокопченые «Ароматные» из филе сома клариевого; Мини-колбаски сырокопченые «Ароматные» из филе сома клариевого; Колбаски сырокопченые из сома клариевого «Праздничные»; Мини- колбаски сырокопченые из сома клариевого «Праздничные»; Колбаски сырокопченые из сома клариевого «Чоризо». **Колбаски сыровяленые:** Мини-колбаски сыровяленые из филе сома клариевого «Милано»; Мини-колбаски сыровяленые из филе сома клариевого «Деревенские»; Мини-колбаски сыровяленые из сома клариевого «Пикантные».

Изменение № 4. Дата введения в действие 12.11.2021 год. Колбаски сыровяленые: колбаски вяленые.

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

Продукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления: при температуре от 10 до 20ºС и относительной влажности 75-78% не более 1 месяца; при температуре от 2 до 6ºС и относительной влажности 75-78% не более 2 месяцев; при температуре от минус 2 до минус 4ºС и относительной влажности 75-78% не более 3 месяцев; при температуре от минус 7 до минус 9ºС и относительной влажности 75-78% не более 4 месяцев; **Рекомендуемые сроки 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 25 ^{0}С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 10 ^{0}С – не более 8 месяцев; **Рекомендуемые 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. **Рекомендуемые сроки годности** и реализации сырокопченых колбас с момента изготовления в декоративных специях при относительной влажности воздуха 75-78 % при температуре от 12 до 15 ^{0}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. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента изготовления: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности 75-78% не более 2 месяцев. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности 75-78% не более 2 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-180-37676459-2017 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ (Взамен ТУ 9266-180-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные изделия: ветчину, рулеты и изделия колбасные (далее по тексту – продукция/продукт), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (мясные ингредиенты, 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 (лат. Huso huso); Осетра (лат.*Acipenser baerii* Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus* Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus* Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. *Acipenser sturio* Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus*Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат.*Acipenser baerii* Сибирский осётр или др. виды) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); рулет «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). 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 (лат. *Huso huso*); Осетра (лат.*Acipenser baerii* Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus* Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus* Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. *Acipenser sturio* Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus*Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат.*Acipenser baerii* Сибирский осётр или др. виды) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); рулет «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. **Anarhichas minor**), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)).- рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки. **ветчины варено-копченые:** ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная». **ветчины вареные:** ветчина вареная рыбная «Ассорти»; ветчина вареная

рыбная; ветчина вареная «Лосось»; ветчина вареная лососевая; ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина рыбная вареная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная»; ветчина вареная рыбная «Балтийская». **колбасы вареные:** колбаса вареная рыбная; колбаса рыбная вареная «Особенная»; колбаса рыбная вареная «Лососевая»; колбаса рыбная вареная «Судаковая»; колбаса рыбная вареная «Тресковая»; колбаса вареная из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения; колбаса вареная рыбная «Ассорти» колбаса рыбная вареная «Азовская»; колбаса рыбная вареная «Ахтарская»; колбаса рыбная вареная «Приморская»; колбаса рыбная вареная «Бейсугская»; колбаса рыбная вареная «Садковская»; колбаса рыбная вареная «Судачья»; колбаса рыбная вареная «Шапаревская»; колбаса рыбная вареная «Оригинальная»; колбаса рыбная вареная «Рыбацкая»; колбаса рыбная вареная «Ачуевская»; колбаса рыбная вареная «Свиридовская»; колбаса рыбная вареная «Морская»; колбаса рыбная вареная «Бриньковская»; колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая». **колбасы варено-копченые:** колбаса варено-копченая «Особенная»; колбаса варено-копченая «Лососевая»; колбаса варено-копченая «Судаковая»; колбаса варено-копченая «Тресковая»; колбаса варено-копченая из филе морского окуня; колбаса варено-копченая «Азовская»; колбаса варено-копченая «Ахтарская»; колбаса варено-копченая «Приморская»; колбаса варено-копченая «Бейсугская»; колбаса варено-копченая «Садковская»; колбаса варено-копченая «Судачья»; колбаса варено-копченая «Шапаревская»; колбаса варено-копченая «Оригинальная»; колбаса варено-копченая «Рыбацкая»; колбаса варено-копченая «Ачуевская»; колбаса варено-копченая «Свиридовская»; колбаса варено-копченая «Морская»; колбаса варено-копченая «Бриньковская». **колбасы полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная Аврора. **сосиски вареные:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски рыбные вареные с ароматом копчения. **сосиски варено-копченые:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски «Рыбацкие» с морковью; сосиски «Рыбацкие». **колбаски:** колбаски для жарки; колбаски гриль. **сардельки:** сардельки рыбные варено-копченые; сардельки рыбные вареные; сардельки рыбные вареные с ароматом копчения; сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие».

Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель. Зоологическое наименование рыбы в наименовании продукции указывает изготовитель в соответствии с использованным сырьем. Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции. Охлажденную продукцию выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 до 5 С, подмороженную от минус 4 до минус 2 °С, замороженную – не выше минус 18°С. Продукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света.

Рекомендуемые сроки годности продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 5°С 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. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с даты изготовления при температуре не выше минус 18°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. 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.20.16-741-37676459-2017** **ПЕЧЕНЬ РЫБ МОРОЖЕННАЯ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на печень рыб мороженную (далее по тексту – продукт/продукция), изготовленную с добавлением или без добавления пищевых добавок, специй и других компонентов, предназначенную для промышленной переработки и реализации в торговой сети. Допускается выпуск продукции в виде глазированных блоков.

АССОРТИМЕНТ: Печень трески (резанная или целиком); Печень пикши (резанная или целиком); Печень налима (резанная или целиком); Печень минтая (резанная или целиком); Печень рабы Черта (резанная или целиком); Печень лосося (резанная или целиком); Печень горбуши (резанная или целиком); Печень кеты (резанная или целиком); Печень семги (резанная или целиком); Печень форели (резанная или целиком); Печень ската-хвостокола (резанная или целиком); Печень сома (резанная или целиком); Печень осетра (резанная или целиком); Печень севрюги (резанная или целиком); Печень беспера (резанная или целиком); Печень белорыбицы (резанная или целиком); Печень щуки (резанная или целиком); Печень сига (резанная или целиком).

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

Транспортируют продукцию в соответствии с правилами, перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре не выше не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре — не выше минус 18°С — не более 4 месяцев со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.20.15-157-37676459-2017** **ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ** **(взамен ТУ 9261-157-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фарш рыбный пищевой мороженый (далее по тексту – фарш рыбный, продукт/продукция), предназначенный для промышленной переработки и реализации в торговой сети. Фарш рыбный пищевой мороженый изготавливают из рыб всех семейств, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер) с применением или без применения наполнителей, пищевых добавок.

АССОРТИМЕНТ: фарш из минтая; фарш из минтая и горбуши; фарш из наваги; фарш из тресковых рыб; фарш из трески и горбуши; фарш из путассу; фарш из хека; фарш из камбалы; фарш из горбуши; фарш из сёмги; фарш из леща; фарш из сазана; фарш из сазана и карпа; фарш из осетровых рыб; фарш из судака; фарш из сома; фарш из щуки; фарш из сельди; фарш из скумбрии; фарш из кеты, фарш из язя; фарш из скумбрии и минтая; фарш из толстолобика; фарш из карпа; фарш из щуки и сома; фарш из щуки и трески; фарш из щуки и судака; фарш из щуки и язя; фарш из щуки и кеты; фарш из щуки и минтая; фарш лососевый; фарш из мойвы; фарш из окуня; фарш из карася; фарш из форели; фарш из сазана и карася; фарш из горбуши и форели; фарш из дорады; фарш из сибаса; фарш из кижуча.

Изменение № 1. Дата введения в действие 19.11.2018 год. Фарш минтая, мороженный в блоках; фарш трески, мороженный в блоках; фарш пикши, мороженный в блоках.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.02.2019 год. Фарш из сёмги, кеты, горбуши и трески; фарш из сёмги и кеты; фарш из сёмги и горбуши; фарш из сёмги и минтая; фарш из сёмги и трески; фарш из форели, кеты, горбуши и трески; фарш из форели и кеты; фарш из форели и горбуши; фарш из форели и минтая; фарш из форели и трески; фарш из горбуши; фарш из горбуши и кеты; фарш из горбуши и карася; фарш из кеты; фарш из кеты и горбуши; фарш из кеты и карася; фарш из щуки; фарш из щуки и минтая; фарш из щуки и сома; фарш из щуки и трески; фарш из щуки и судака; фарш из судака; фарш из судака и щуки; фарш из судака, сома и щуки; фарш из сома; фарш из сома и щуки; фарш из сома, судака и щуки.

Изменение № 3. Дата введения в действие 12.07.2019 год. Фарш из нерки.

Изменение № 4. Дата введения в действие 23.03.2020 год. Фарш из трески; фарш из минтая и кальмара; фарш из тресковых пород рыб; фарш из чавычи; фарш из гольца; фарш из палтуса; фарш из тресковых и палтусовых пород рыб; фарш из лососевых и палтусовых пород рыб.

Изменение № 5. Дата введения в действие 23.03.20201 год. Фарш горбуши мороженый в блоках; фарш кеты мороженый в блоках.

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

Транспортируют фарш рыбный пищевой мороженый в соответствии с правилами, перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре не выше не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки годности фарша рыбного пищевого мороженого при температуре не выше минус 18°С не более шести месяцев со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.26-731-37676459-2017** **ИКРА-СЫРЕЦ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру-сырец осетровых, получаемую из овулировавшей икры осетровых пород рыб на V стадии развития, полученной прижизненно при сцеживании рыбы, выращенной в условиях аквакультуры. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция предназначена для использования в качестве полуфабриката для производства зернистой и паюсной икры осетровых рыб.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от вида осетровых рыб выделяют икру: белуги *Huso huso*; калуги *Huso dauricus*; осетра: амурского *Acipenser schrencki*, куринского (персидского) *Acipenser gueldenstaedtii* (persicus), русского *Acipenser gueldenstaedtii*, сибирского *Acipenser baeri*; севрюги *Acipenser stellatus*; шипа *Acipenser nudiventria*; стерляди *Acipenser ruthenus*; Гибриды: бестер *Huso acipenser rutbenus: Породы:* Бестер Аксайский; Бестер Внировский; Бестер Бурцевский.

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

Рекомендуемый срок годности икры-сырца пастеризованной, упакованной в полиэтиленовые пакеты, при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 70-75% – не более 9 месяцев. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с даты изготовления продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.20.26-188-37676459-2017** **ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ, СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ, КОПЧЕНАЯ И ВЯЛЕНО-КОПЧЕНАЯ** **(Взамен ТУ 9264-188-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру рыбы солено-сушеную фасованную, сушено-вяленую и вялено-копченую.Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Икра солено сушеная 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, мойва, палтус, навага, лемонема, щука , нерка, горбуша, кета, чавыча, сом, летучие рыбы, сиговые рыбы, форель, зубатка, гренадер, морской язык, марлин, сиг, линь, белорыбица, мольва, капитан, баракуда, голец, пикша; -Икра сушено-вяленая 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, мойва, палтус, навага, лемонема, щука , нерка, горбуша, кета, чавыча, сом, летучие рыбы, сиговые рыбы, форель, зубатка, гренадер, морской язык, марлин, сиг, линь, белорыбица, мольва, капитан, баракуда, голец, пикша; -Икра копченая 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, мойва, палтус, навага, лемонема, щука , нерка, горбуша, кета, чавыча, сом, летучие рыбы, сиговые рыбы, форель, зубатка, гренадер, морской язык, марлин, сиг, линь, белорыбица, мольва, капитан, баракуда, голец, пикша. -Икра вялено-копченая 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, мойва, палтус, навага, лемонема, щука, нерка, горбуша, кета, чавыча, сом, летучие рыбы, сиговые рыбы, форель, зубатка, гренадер, морской язык, марлин, сиг, линь, белорыбица, мольва, капитан, баракуда, голец, пикша.

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.12.2018 год. Солёно-сушёная, сушёно-вяленая, копченая, вялено-копченая: икра кармута; икра клариевого сома; икра жереха; икра змееголова; икра толстолобика; икра белого амура; икра боуфина.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре не выше плюс 21 °С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, фасованной в светонепроницаемую упаковку, при температуре не выше плюс 21°С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, фасованной в вакуумной упаковке, при температуре не выше плюс 25°С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности продукции** после вскрытия герметичной упаковки не более 7 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.31-628-37676459-2017** **РАКООБРАЗНЫЕ МОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ракообразные мороженные (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для реализации в розничной и оптовой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой обработки. Продукция выпускается весовой, фасованной, в том числе в вакууме и газомодифицированной среде.

АССОРТИМЕНТ: креветка в панцире полуфабрикат мороженый глазированный; креветки (сыромороженные, варено-мороженные) в панцире мороженные глазированные; креветки (сыромороженные, варено-мороженные) без панциря мороженные глазированные; мясо креветки полуфабрикат мороженый глазированный; краб (волосатый или колючий) варено-мороженый или сыромороженый неразделанный; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Целый; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Комплект конечностей в панцире; краб (видовое название)

варено-мороженый или сыромороженый. Набор ходильных конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Отдельные конечности в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Набор клешненосных конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Клешни в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Набор члеников в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо толстого членика; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо тонкого членика; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо коленца; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо розочки; краб (видовое название) варено-мороженый. Лапша. краб мороженный глазированный; крабы полуфабрикат мороженый глазированный клешни краба мороженные глазированные; клешни краба в панцире мороженные глазированные; мясо краба мороженное глазированное; мясо крабов полуфабрикат мороженый глазированный лобстеры (омары) полуфабрикат мороженый глазированный коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженный глазированный.

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

Срок годности креветок с даты изготовления, мес, не более: при температуре не выше минус 18 °С: 4 — сыромороженые глазированные и неглазированные; 6 — варено-мороженые глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 5 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши (двухслойные); при температуре не выше минус 25 °С: ***сыромороженые:*** 10 — глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 9 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные); ***варено-мороженые:*** 8 — глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 7 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные). ***Рекомендуемые сроки годности креветок с даты изготовления, мес, не более: при температуре не выше минус 18 °С***: 6 — сыромороженые глазированные и неглазированные; 7 — варено-мороженые глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 6 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши (двухслойные). **Рекомендуемый срок годности** мороженых крабов (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С:

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более
Крабы варено-мороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4, в том числе, неразделанный колючий и целые крабы), кроме волосатого краба	10,0
Крабы сыромороженые в панцире, кроме волосатого краба	7,0
Краб волосатый сыромороженый и варено-мороженый	6,0
Мясо крабов (в том числе лапша) варено-мороженое	3,5

Рекомендуемые сроки годности прочей продукции без глазури при температуре не выше минус 18 °С — не более 6 мес, при температуре не выше минус 25°С — не более 8 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.32-627-37676459-2017
МОЛЛЮСКИ МОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на моллюски в глазури и без глазури мороженные (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для реализации в розничной и оптовой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой обработки. Продукция выпускается весовой, фасованной, в том числе в вакууме и газомодифицированной среде.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из осьминога всех видов: осьминог мороженый глазированный; осьминог мороженый неглазированный; щупальца осьминога мороженые глазированные; щупальца осьминога мороженые неглазированные; мантия осьминога мороженая глазированная; мантия осьминога мороженая неглазированная; **Полуфабрикаты из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (Mytilus galloprovincialis), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (Mytilus edulis), Мидия чилийская (Mytilus chilensis), Мидия блестящая (Mytilus coruscus), Мидия тихоокеанская (Mytilus trossulus), Мидия Грея (Crenomytilus grayanus):** мясо мидии мороженое глазированное; мясо мидии на створках мороженое глазированное; мясо мидии варено-мороженое глазированное; мясо мидии варено-мороженое неглазированное; мясо мидии мороженое неглазированное; мясо мидии на створках мороженое неглазированное; **Полуфабрикаты из каракатицы (лат. Sepiida):** мясо каракатиц мороженое глазированное; каракатица мороженая глазированный; каракатица мороженая неглазированный; мясо каракатиц мороженое неглазированное; **По-**

луфабрикаты из трепанга всех видов: мясо трепанга мороженое глазированное; мясо трепанга мороженое неглазированное; **Полуфабрикаты из кальмара видов: Кальмар Бартрама (Ommastrephes bartrami), Кальмар Иллекс американский (lllex oxygonius), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (lllex argentines), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (lllex coindetii), Кальмар командорский (Berryteuthis magister), Кальмар курильский (Onychoteuthis borealijaponicus), Кальмар коренастый (тодаропсис) (Todaropsis eblanae), Кальмар новозеландский (Nototodarus sloani), Кальмар перуано-чилийский гигантский (Dosidicus gigas), Кальмар Лолиго патагонский (Loligo patagonica), Кальмар Лолиго северо-американский (Loligo pealei), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (Loligo vulgaris), Кальмар северный (Boreoteuthis borealis), Северный кальмар-стрелка (Todarodes sagittatus) Южный кальмар-стрелка (Todarodes angolensis), Кальмар тихоокеанский (Todarodes pacificus), Японский кальмар-светлячок (Wataseania scintillans), Каракатица тихоокеанская (Rossia pacifica) и др.:** кальмар (тушка, кольца) мороженый глазированный; кальмар (тушка, кольца) мороженый неглазированный; кальмар (тушка, кольца) мороженый (в блоках). **Полуфабрикаты из морского ежа всех видов:** мясо (филе) морского ежа мороженое глазированное; мясо (филе) гребешка мороженое глазированное; мясо (филе) гребешка мороженое неглазированное; мясо (филе) морского ежа мороженое неглазированное; **Полуфабрикаты из морского гребешка видов: Беринговоморский (*Chlamys behringianus*), Белорозовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*):** мясо (филе) гребешка в створках мороженое глазированное; Полуфабрикаты из рапана (лат. Rapana) всех видов: мясо рапаны мороженое неглазированное; мясо рапаны мороженое глазированное; **Полуфабрикаты из трубача всех видов:** мясо трубача мороженное неглазированное; мясо трубача мороженное глазированное; **Полуфабрикаты из кукумарии (лат. *Cucumaria*) всех видов:** мясо кукумарии (варено-мороженное; свежемороженое) глазированное; мясо кукумарии (варено-мороженное; свежемороженое) неглазированное; **Полуфабрикаты из сахалинской спизулы (лат. *Spisula sachalinensis*)** спизула свежемороженая (глазированные, неглазированные); спизула варено-мороженая глазированое, неглазированное **Полуфабрикаты из Морского петушка или Вонголе (лат. *Vongole*):** Петушок Вонголе свежемороженый (глазированный, неглазированный); Петушок Вонголе на створках мороженый (глазированный, неглазированный); Петушок Вонголе варено-мороженый (глазированный, неглазированный); **Полуфабрикаты из устриц всех видов:** Устрицы (свежемороженые) (глазированные, неглазированные); **Ассорти из морепродуктов:** коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженый (глазированный); коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженый (неглазированный).

Изменение № 1. Дата введения в действие 10.04.2018 год. Область применения и рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 16.11.2018 год. Область применения изложить в новой редакции, рекомендуемые сроки годности дополнить.

Изменение № 3. Дата введения в действие 13.08.2019 год. Морской гребешок мороженый в створках (раковине) (глазированный и неглазированный); морской гребешок мороженый на створке (глазированный и неглазированный); филе морского гребешка на створке мороженое (глазированное и неглазированное); модиолус мороженый в створках (раковине) (глазированный и неглазированный); модиолус мороженый на створке (глазированный и неглазированный); мидия мороженая в створках (раковине) (глазированная и неглазированная); мидия мороженая на створке (глазированная и неглазированная).

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

Срок годности варено-мороженого мяса мидий, с даты изготовления, мес, не более: 3 при температуре не выше минус 18 °С; 6 при температуре не выше минус 29 °С. **Рекомендуемый срок хранения замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С:** герметично упакованной – 180 дней; негерметично упакованной – 120 дней; упакованной с применением вакуума и газомодифицированной сред – не более 240 дней. **Рекомендуемый срок годности мяса брюхоногих моллюсков** приведен в таблице. Таблица

Наименование продукции	Температура хранения	Срок годности, не более
Мясо рапаны охлажденное	От минус 2°С до 0°С	2 сут с момента окончания технологического процесса
Мясо рапаны мороженое:	Не выше минус 18°С	
глазированное		6 мес
неглазированное		5 мес
Мясо ампулярии мороженое:	Не выше минус 18°С	
глазированное		4 мес
неглазированное		3 мес
Мясо трубача мороженое	Не выше минус 18 °С	10 мес
Примечание Срок годности мяса моллюска мороженого устанавливают с даты изготовления.		

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности кальмара и каракатицы приведены в таблице Таблица

Вид обработки и способ упаковки продукции	**Срок годности кальмара и каракатицы, мес, не более, при температуре**			
	ниже минус 25 °С		**от минус 25 °С до минус 18 °С**	
	неразделанных	**разделанных**	**неразделанных**	**разделанных**
Глазированная	8 мес	12 мес	8 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмаров;	10 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмаров;
			4 мес для других видов продукции	6 мес для других видов продукции
Неглазированная замороженная в таре с парафинированной внутренней поверхностью или с полимерным покрытием или упакованная в полиэтилен высокого давления	8 мес	12 мес	8 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;	10 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;
			4 мес для других видов продукции	6 мес для других видов продукции
Неглазированная упакованная после замораживания в потребительскую тару или изготовленная способом распиловки с упаковкой в потребительскую тару	7 мес	11 мес	7 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;	9 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;
			3 мес для других видов продукции	5 мес для других видов продукции
Примечание Срок годности мороженых кальмара и каракатицы неглазированных, обернутых до замораживания в парафинированную бумагу, уменьшается на 20% по сравнению со сроками годности глазированных кальмара и каракатицы в блоках.				

Рекомендуемые сроки годности кальмара без глазури при температуре не выше минус 18 °С не более 6 мес, при температуре не выше минус 25°С не более 8 мес.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.11-709-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу и полуфабрикаты из рыбы натуральные дефростированные (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается в дефростированном (размороженном) виде. Продукция предназначена для реализации на экспорт и внутреннем рынке в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: рыба разделанная целиком (лосось, горбуша, голец, муксун, чир, нельма, кумжа, кижуч, палия, таймень, ленок, белорыбица, пелядь, сёмга, сиг, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь); рыба потрошеная и непотрошеная, разделанная или неразделанная (целиком), обезглавленная или с головой (бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, лосось, сёмга, форель, минтай, форель радужная, скумбрия, сельдь, горбуша, кета, кижуч, нерка, треска, лещ, пикша, окунь, линь, зубатка пёстрая, зубатка синяя, мойва, карась, килька, тюлька, сырок, сазан, карп, корюшка, нототения, щука, сом, судак, палтус, камбала, навага, лемонема, хек, дорадо, осетр, голец, аргентина, сайда, путассу, салака, тунец, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс). звено осетровых рыб (белуга, осетр, севрюга, стерлядь); рыба разделанная обезглавленная (лосось, горбуша, голец, муксун, чир, нельма, кумжа, кижуч, палия, таймень, ленок, белорыбица, пелядь, сиг, сёмга, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь); рыба обезглавленная (без головы) (лосось, сёмга, форель, минтай, форель Радужная, скумбрия, горбуша, кета, кижуч, нерка, треска, лещ, пикша, окунь, зубатка пёстрая, зубатка синяя, нототения, палтус, камбала, навага, лемонема, хек, осетр, голец, аргентина) рыба неразделанная с головой (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, терпуг, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, карп, кета, палтус, сом, судак, треска, скумбрия, килька, хамса, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, лосось); рыба полупотрошеная (лосось, сёмга, форель, форель Радужная, скумбрия, терпуг, горбуша, кета, кижуч, нерка, лещ, карп); рыба потрошеная семужной резки (лосось, сёмга, форель, кета, нерка, кижуч, горбуша), рыба, разделанная без головы (обезглавленная) (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, кета, палтус, скумбрия, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, лосось); кусок (лосось, сёмга, форель, скумбрия, горбуша, кета, кижуч, нерка, треска, терпуг, пикша, зубатка пёстрая, зубатка синяя, судак, палтус); тушка рыбы (лосось, семга, форель, хек, макрорус, кальмар); хвостовая часть рыбы (лосось, семга,

форель); брюшки из рыбы (лосось, семга, форель); 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 на коже (или без кожи) (лосось, семга, форель, горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, тунец, масляная, тилапии, форель, осетр, лосось, 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, осетр, лосось, 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, осетр, лосось, 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); рулет слоеный из рыбы (лосось, семга, форель); рулетики из рыбы (лосось, семга, форель, пикша); 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); шашлычок из рыбы с маслинами (лосось, семга, форель); шашлычок из рыбы (лосось, семга, форель) «Фирменный»; поджарка (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); стейк из рыбы (лосось, семга, форель, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, кижуч, терпуг, зубатка синяя, зубатка пёстрая, пикша, треска, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); стейк из филе рыбы для гриля (лосось, семга, форель); стейк из филе рыбы для запекания (лосось, семга, форель); стейк с добавлением специй; лаврового листа; пряностей или без добавления: «для Гриля» (лосось, семга, форель, горбуша, кета, сёмга, судак, скумбрия) стейк с добавлением специй; лаврового листа; пряностей или без добавления: «на углях» (терпуг, скумбрия, лосось, сёмга, форель, кижуч, кета, горбуша, зубатка) стейк с добавлением специй; лаврового листа; пряностей или без добавления: «для жарки» (лосось, семга, форель, горбуша, голец, зубатка, кета, кижуч, тер-пуг, зубатка синяя, зубатка пёстрая, пикша, треска, минтай, навага, палтус, сазан, скумбрия, судак, треска, хек); пласт (лосось, сёмга, форель, горбуша, кижуч, кета, нерка); медальон из рыбы (лосось, семга, форель); рыба в маринаде (лосось, семга, форель); рыба с добавлением специй; лаврового листа; пряностей или без добавления: «для Гриля», «на Углях», «для Жарки» (лосось, сёмга, форель, минтай, форель Радужная, скумбрия, сельдь, горбуша, кета, кижуч, нерка, треска, лещ, пикша, окунь, зубатка пёстрая, зубатка синяя, мойва, карась, карп, корюшка, нототения, щука, сом, судак, палтус, камбала, навага, лемонема, хек, дорадо, осетр, голец, аргентина, сайда, путассу, салака) рыба в травах (лосось, семга, форель); рыба для запекания (лосось, семга, форель); рыба в маринаде (дорадо, сибас, лосось, семга, форель, судак); сибас в маринаде (тушка); дорада в маринаде; судак в маринаде; суповой набор из рыбы (лосось, сёмга, форель, скумбрия, горбуша, кета, кижуч); набор для ухи (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, лосось, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь). Рыбу дефростированную по способам разделки подразделяют на следующие виды*: обезглавленная, полупотрошеная, потрошеная, потрошеная обезглавленная, тушка, тушка полупотрошенная, кусок, потрошеная семужной резки, теша, стейк и др.

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

Рекомендуемые сроки годности рыбы дефростированной всех наименований при температуре при от 0°С до минус 2°С — не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** рыбного филе, рыбы специальной разделки, полуфабрикатов рыбных охлажденных при температуре при от минус 2°С до плюс 2°С — не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы дефростированной с даты изготовления при температуре 0 °С до минус 2°С — не более 12 суток. **Рекомендуемый срок хранения** прудовой рыбы, упакованной без льда, при температуре не более плюс 5 °С — не более 2 суток. **Рекомендуемый срок годности** весовой и негерметично упакованной продукции при температуре от минус 2°С до плюс 2°С при 85% влажности в полистероловых коробах, пластиковых ящиках (пересыпанной льдом) — не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** филе рыбного дефростированного с момента изготовления при температуре от минус 2°С до плюс 2°С при влажности 85%, весовой и негерметично упакованного в полистероловые короба, (пересыпанное льдом), в том числе герметично упакованное в полиэтиленовые пакеты – 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.20.32-430-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ СОЛЁНО-СУШЁНЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из морепродуктов солёно-сушёные различной формы и размеров (далее по тексту – продукт/продукция), выпускаемые с добавлением или без добавления рыбы, икры рыбы, морских водорослей, специй, ароматизаторов, красителей, консервантов и иных ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку. Продукция может производиться под общим торговым наименованием (например: «ПУТЕВЫЕ ЗАВЯЛЕНКИ»). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: чипсы солёно-сушеные *(или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные)* из кальмара *(или из морского гребешка, или из мидий, или устриц, или кальмара с креветками, или осьминога или других морепродуктов или смеси морепродуктов)*; чипсы солёно-сушеные *(или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные)* из кальмара с добавлением икры лососёвых рыб *(или тресковых, или частиковых, или других прудовых и океанических пород рыб: икра форели, горбуши, сельди, воблы, трески, сома, минтая и др.)*; чипсы солёно-сушеные *(или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные)* из кальмара с добавлением филе лососёвых *(или тресковых, или частиковых, или прудовых и океанических пород рыб: лосось, семга, форель, горбуша, нерка, муксун, сельдь, вобла, треска, сом, минтай, карась, лещ, осетр, сиг, щука, палтус, скумбрия, масляная рыба)*; чипсы солёно-сушеные *(или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные)* из кальмара с добавлением мидий *(или мяса морского гребешка, или устриц, или креветок, или трепанга, или каракатиц, или осьминога, или морского ежа, или других нерыбных объектов промысла или их смеси);* чипсы солёно-сушеные *(или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные)* из кальмара с добавлением морских водорослей *(Чука, Фукус, Нори или их смеси).*

Изменение № 1. **Дата введения в действие 21.04.2019 год.** Чипсы солено-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением ястычной икры соленой (или икры солено-сушеной, или солёно – сушёных чипсов в соответствии с выпускаемым производственным ассортиментом).

Изменение № 2. **Дата введения в действие 13.06.2020 год.** «Хворост» солёно – сушёный из кальмара с добавлением икры морских, частиковых и океанических пород рыб; «Хворост» солёно – сушёный из кальмара с добавлением фарша морских, частиковых и океанических пород рыб; «Икриски» солёно – сушёные из кальмара с добавлением икры морских, частиковых и океанических пород рыб.

Термины и определения «сушеная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; **«сушено-вяленая пищевая рыбная продукция»** пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; **«пищевая рыбная продукция»** рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу; **«икорное рыбное изделие»** пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на части ястыков икры либо из икры-зерна рыбы, моллюсков и иглокожих, с добавлением компонентов пищевой продукции (пищевых ингредиентов), готовая к употреблению.

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

Рекомендуемый срок годности продукции в вакуумной упаковке, при температуре от 0 до плюс 2°С – не более 6 месяцев, **Рекомендуемый срок годности** продукции в вакуумной упаковке при температуре не выше плюс 21°С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия вакуумной упаковки, при температуре от 0 до плюс 2°С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции, фасованной в светонепроницаемую вакуумную упаковку при обработке консервантом Униконс XXL или другими аналогичными по действию консервантами, при температуре не выше 21°С не более 6 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.15-687-37676459-2017** **РЫБА ПРЕСНОВОДНАЯ МОРОЖЕННАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ ПРЕСНОВОДНОЙ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу пресноводную мороженную и полуфабрикаты из рыбы пресноводной натуральные замороженные (далее по тексту – продукт/продукция), изготовляемые с применением или без применения консервантов, специй и других ингредиентов. При производстве продукции допускается применение рыбы, выловленной в естественной среде обитания или выращенной в условиях аквакультуры. Продукция выпускается в замороженном виде, в том числе с использованием глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: рыба неразделанная (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **рыба потрошенная** (с оставлением головы) (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngo*don *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **зерно осетровых рыб** (белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*); рыба разделанная обезглавленная (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*,

быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения** ((муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **порционный полуфабрикат из рыбы в специях** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик

(лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*); **филе рыбное с кожей** (или без кожи) (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*) Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **филе рыбы в сухарях** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*) Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **филе рыбы в специях** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis*

brama), белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella),* толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge),* густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa),* гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius),* кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis),* окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta),* горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser),* севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **шницель натуральный** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys),* пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella),* толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge),* густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **шницель натуральный в специях** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys),* пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella),* толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge),* густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **шницель натуральный в ореховой корочке** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок

(лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*) Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **рулет натуральный с сыром и зеленью** (налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, голец (лат. *Salvelinus alpinus)*, нерка (лат. *Oncorhynchus nerka)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, судак (лат. *Sander lucioperca*); **рулет натуральный с грибами** (налим лат. *Lota lota*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, голец (лат. *Salvelinus alpinus)*, нерка (лат. *Oncorhynchus nerka)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, судак (лат. *Sander lucioperca*); **рулет натуральный с оливками** (налим лат. *Lota lota*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, голец (лат. *Salvelinus alpinus)*, нерка (лат. *Oncorhynchus nerka)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, судак (лат. *Sander lucioperca*); **рулетики бело-розовые из судака** (лат. *Sander lucioperca*), с горбушей (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, или кетой (лат. *Oncorhynchus keta)*; **рулетики бело-розовые из осетра** (осетр лат. *Acipenser)* с горбушей (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)* или кетой (лат. *Oncorhynchus keta)*; **шашлык** (налим лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, голец (лат. *Salvelinus alpinus)*, нерка (лат. *Oncorhynchus nerka)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, семга (лат. *Salmo salar*), осетр (лат. *Acipenser)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), судак (лат. *Sander lucioperca*); **поджарка** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **стейк** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех

(лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **хвостовая часть** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys),* пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella),* толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge),* густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*) Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **голова** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys),* пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella),* толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge),* густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **спинки** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys),* пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella),* толстолобик

(лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **хребты** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys),* пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella),* толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge),* густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio),* жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus),* угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis),* омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **брюшки** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys),* пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella),* толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge),* густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **набор для супа** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys),* пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis*

brama), белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **-набор для бульона** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); **набор для ухи** (муксун (лат. *Coregonus muksun)*, сиг (лат. *Coregonus canadensis)*, чир (лат. *Coregonus nasus)*, нельма (лат. *Stenodus leucichthys)*, кумжа (лат. *Salmo trutta)*, кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch)*, палия (лат. *Salvelinus fontinalis)*, таймень (лат. *Hucho taimen)*, ленок (лат *Brachymystax lenok)*, сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys)*, пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled)*, карп (лат. *Cyprinus carpio)*, плотва (лат. *Rutilus rutilus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, белый амур (лат. *Ctenopharyngod*on *Idella)*, толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix)*, берш (лат. *Sander volgensi)*, чоп (лат. *Zingel zinge)*, густера (лат. *Blicca bjoerkna)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, жерех (лат. *Aspius aspius)*, чехонь (лат. *Pelecus cultratus)*, красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus)*, подуст (лат. *Chondrostoma nasus)*, быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus)*, сом (лат. *Silurus glanis)*, канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus)*, угорь (лат. *Anguilla Anguilla)*, вьюн (лат. *Misgurnus fossilis)*, минога (лат. *Petromyzontiformes)*, умбра (лат. *Umbra)*, хариус (лат. *Thymallus)*, вырезуб (лат. *Rutilus Frisii)*, амурская калуга (лат. *Huso dauricus)*, белоглазка (лат. *Ballerus sapa)*, гольян (лат. *Phoxinus phoxinus)*, верховка (лат. *Leucaspius delineates)*, горчак (лат. *Rhodeus sericeus)*, елец (лат. *Leuciscus leuciscus)*, синец (лат. *Ballerus ballerus)*, щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia)*, рыбец (лат. *Vimba vimba)*, обыкновенный усач (лат. Barbus barbus), ерш (лат. Gymnocephalus cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio)*, уклея (лат. *Alburnus alburnus)*, мольва (лат. *Molva molva)*, линь (лат. *Tinca tinca)*, менек (лат. *Brosme brosme)*, голавль (лат. *Squalius cephalus)*, карась (лат. *Carassius)*, кефаль (лат. *Mugilidae)*, бычок (лат. *Neogobius fluviatilis)*, тиляпия (лат. *Tilapia)*, налим (лат. *Lota lota)*, ряпушка (лат. *Coregonus albula)*, корюшка (лат. *Osmerus eperlanus)*, лещ (лат. *Abramis brama)*, навага (лат. *Eleginus gracilis)*, окунь (лат. *Perca fluviatilis)*, омуль (лат. *Coregonus autumnalis)*, сазан (лат. *Cyprinus carpio)*, кета (лат. *Oncorhynchus keta)*, горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha)*, форель (лат. *Salmo obtusirostris)*, чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha)*, щука (лат. *Esox Lucius)*, язь (лат. *Leuciscus idus)*, стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus)*, белуга (лат. *Huso huso)*, осетр (лат. *Acipenser)*, севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (*лат. Clarias gariepinus*); Допускается выпуск рыбы, замороженной поштучно и в блоках.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 20.09.2017 год. Область применения изложить в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 16.11.2018 год. Область применения изложить в новой редакции.

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

Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведен в таблице

Вид мороженой продукции	**Срок годности, мес, не более, при температуре не выше**	
	минус 18 °С	**минус 25 °С**
Лососевые рыбы		
Гольцы глазированные Горбуша:	7	9
неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
разделанная, обработанная раствором ПВС	10	—
Форель глазированная	7	9
Лососи тихоокеанские (кета, кижуч, нерка, сима, чавыча): неразделанные и разделанные глазированные, Лососи (балтийский, каспийский, озерный) и другие лососевые рыбы:	8	10
неразделанные глазированные, Лосось балтийский и другие лососевые рыбы:	4	6
разделанные глазированные	3	5
Осетровые рыбы		
Разделанные глазированные	7	9
Обработанные раствором ПВС	12	—
Стерлядь неразделанная глазированная	7	9
Сиговые рыбы Белорыбица и нельма:		
неразделанные глазированные Сиги и другие сиговые рыбы:	8	10
глазированные	8	10
неглазированные	6	7
Пресноводные рыбы:		
Глазированные	8	10
Неглазированные Окунь речной, сом, судак, щука:	6	7
неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	—	9
Мелочь первой группы (подуст):		
глазированная	8	10
неглазированная	6	7
Мелочь второй группы (голавль, красноперка), кроме ерша пресноводного, красноперки дальневосточной, пектарины азовской):		
глазированная	4	—
Мелочь третьей группы (вьюн, пескарь, уклея и другие рыбы внутренних водоемов длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства):		
глазированная	8	10
неглазированная	6	7
Налимовые Менек обыкновенный (морской):		
неразделанный глазированный	8	10
разделанный глазированный Мольва:	—	10
неразделанная и разделанная глазированная	6	8
обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
Неглазированная Налимы:	4	6
неразделенные и разделанные глазированные	8	10
Рыбы других семейств и видов	3	4

Примечания: Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты под вакуумом) уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных материалов, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличивается на 50% по сравнению со сроком годности мороженой рыбы. Срок годности мороженой не-

глазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

Срок годности мороженой неглазированной рыбы в антиадгезионной (парафинированной) бумаге, кроме указанных, независимо от вида разделки уменьшается на 20% по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы.

Срок годности мороженой рыбы, кроме указанных в 1.2, 1.4, 1.6, 2.1, при выпуске ее в разделанном виде сокращается на 1 мес. Срок годности остальной мороженой рыбы при температуре хранения и транспортирования не выше минус 25 °С увеличивают на 30% по сравнению со сроком годности мороженой рыбы при температуре хранения от минус 20 °С до минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из рыбы натуральных с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: — весовой и негерметично упакованной – не более 9 месяцев; — герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag, в том числе под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды (с применением упаковочных газов) – не более 18 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** для видов рыб: лосось балтийский, каспийский, озерный и другие лососевые рыбы неразделанные глазированные: при температуре не выше минус 18°С — не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 25°С — не более 10 месяцев. Лосось балтийский и другие лососевые рыбы разделанные глазированные при температуре: при температуре не выше минус 18°С — не более 7 месяцев, при температуре не выше минус 25°С — не более 9 месяцев.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.20.26-181-37676459-2017** **ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ** **(взамен ТУ 9264-181-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру лососевидных рыб рода *Oncorhyncus,* (горбуши, кеты, кижуча, чавычи, нерки красной, симы, форели, семги) и рода *Salvelinus,* Salmo, *Parasalmo,* обработанную раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее продукция). Продукцию вырабатывают весовой и фасованной, охлажденной и замороженной. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд.

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

Рекомендуемые 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. ***Рекомендуемые 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. ***Рекомендуемый срок годности*** *фасованной* продукции (в банках), изготовленной с применением консервантов, с момента изготовления при температуре от 2°С до 4°С — не более 12 месяцев. Рекомендуемый срок годности фасованной продукции, изготовленной без применения консервантов и вакуума, с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.20.34-685-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов натураль-ных и в масле (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мороженого или варено-мороженого мяса ракообразных, в частности краба видов: Paralithodes camtschatica (камчатского), Paralithodes platurus (синего), Lithodes aegvispina (равношипый), Chionoecetes opilio (Краба-стригуна опилио), Chionoecetes Bairdi (Краб-стригун Бэрда), Chionoecetes angulatus (Краб-стригун ангулятус), Chionoecetes japonicus (Краб-стригун красный), Paralithodes brevipess (Краб колючий), Erimacrus isenbeckii (Краб четырехуголь-ный волосатый); креветки видов: Pandalus hypsinotus (гребенчатая), Pandalus multidentatus (равнолапая), Pandalus borealis (северная), Pandalus goniurus (углохвостая), антарктическая креветка (Euphausia superba), а так же из кальмара, мидий, морского гребешка, трубача, омаров, осьминогов, и прочих морепродуктов с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы «Мясо краба в собственном соку»; Консервы «Краб в собственном соку»; Консервы «Краб салатный в собственном соку»; Консервы «Краб в панцире»; Консервы «Креветка натуральная»; Консервы «Кальмар

натуральный»; Консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Консервы «Осьминог в ароматизированном масле»; Консервы «Осьминог в остром ароматном соусе»; Консервы «Морские деликатесы в ароматизированном масле»; Консервы «Мясо морского гребешка натуральное»; Консервы «Ассорти морское с морским гребешком»; Консервы «Трубач натуральный»; Консервы «Трубач в ароматизированном масле»; Консервы «Трубач копченый в масле»; Консервы «Мидии черноморские в собственном соку»; Консервы «Мидии копченые в масле».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, уточнять в наименовании продукта способ разделки, биологический вид конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемые сроки годности консервов из краба в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%, не более 36 мес. с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности консервов** из кальмара и каракатицы при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 мес. с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности консервов** из мидий при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха, не более 75%, с даты изготовления, мес., не более: 12 мидии копченые в масле; 18 мидии в масле, мидии в ароматизированном масле; 24 мидии натуральные. Рекомендуемый срок годности консервов из креветки при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые срок годности консервов** из прочих морепродуктов при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха, не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.23-097-37676459-2017** **РЫБА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ И СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ** **(взамен ТУ 9263-097-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу солено-сушеную и сушено-вяленую фасованную в потребительскую упаковку (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***В зависимости от технологии приготовления продукцию выпускают следующих видов:*** солено-сушеная; солено-вяленая. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: анчоус, вобла, горбуша, ёрш морской, желтый полосатик, жерех, камбала, карась, карп, кета, кефаль, корюшка, красноперка, кутум, лещ, морской лещ, минтай, морской язык, окунь морской, окунь, песчанка, пиранья, плотва, путассу, снеток, сом, ставрида, судак, тарань, терпуг, толстолобик, треска, тунец, угорь, хек, чехонь, мойва, сопа (синец), синец, сазан, тюлька, ряпушка, густера, вомер, щука, янтарная рыба, мелочь 2 и 3 группы. Допускаются другие виды разделки рыбы по согласованию с потребителем и в соответствии с договором на поставку.

АССОРТИМЕНТ: неразделанная; жаброванная; зябреная; зябреная с перцем; зябреная со специями; обезглавленная; обезглавленная с перцем; обезглавленная со специями; потрошеная с головой; потрошеная с головой с перцем; потрошеная с головой со специями; потрошеная обезглавленная; потрошеная обезглавленная с перцем; потрошеная 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.

Термины и определения: сушеная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; ***сушено-вяленая пищевая рыбная продукция***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; ***Примечание*** Под сушкой-вялением понимают сушку соленой рыбы в естественных условиях и/или обработку подогретым воздухом температурой не выше 40°С. **Рекомендуемые сроки годности** продукции солено-сушеной при относительной влажности воздуха не более 80%: при температуре от 2ºС до 4ºС – не более 8 месяцев; при температуре 18±3ºС – не более 6 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности сушено-вяленой рыбы:

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения	Срок годности, с даты изготовления, мес, не более
Рыба неразделанная сушено-вяленая	Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные ламинированные полиэтиленом	От минус 8°С до 0°С	4,0
Вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Банки металлические		
Рыба неразделанная сушено-вяленая, вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные ламинированные полиэтиленом	Не выше минус 18°С	5,0
Вобла-тушка полупотрошеная сушено-вяленая	Банки металлические		
Филе и кусочки сушено-вяленые	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	От минус 4°С до 0°С	4,0
		От 2°С до 6°С	2,0

Срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки – не более 5 суток при температуре от 2ºС до 4ºС и относительной влажности воздуха не выше 80 % в пределах установленного производителем продукции срока годности, указанного на потребительской упаковке. При фасовании рыбы, поступившей в солено-сушеном или солено-вяленом виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности исходного сырья, поступившего на фасование. 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.20.25-539-37676459-2017
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы в масле и с добавлением масла стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением масла, вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы из рыбы в масле:*** пелядь копченая в масле; килька копченая в масле; сардины копченые в масле; салака копченая в масле; сельдь бланшированная в масле; тунец бланшированный в масле; сайра бланшированная в масле; ряпушка бланшированная в масле; треска бланшированная в масле; бычки бланшированные в масле; карп бланшированный в масле; минтай бланшированный в масле; мойва бланшированная в масле; мойва подвяленная в масле; путассу бланшированная в масле; сазан бланшированный в масле; сайра атлантическая бланшированная в масле; сайра тихоокеанская бланшированная в масле; сардина атлантическая бланшированная в масле; сардина тихоокеанская (иваси) бланшированная в масле; сардинелла бланшированная в масле; сельдь атлантическая бланшированная в масле; скумбрия атлантическая бланшированная в масле; ставрида океаническая бланшированная в масле; толстолобик бланшированный в масле; треска бланшированная в масле; хек бланшированный в масле. ***Консервы рыбные с добавлением масла:*** карп натуральный с добавлением масла; минтай натуральный с добавлением масла; путассу натуральная с добавлением масла; сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла; сардина атлантическая натуральная с добавлением масла; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная с добавлением масла; сардинелла натуральная с добавлением масла; сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла; скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла; скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла; ставрида океаническая натуральная с добавлением масла; толстолобик натуральный с добавлением масла; треска натуральная с добавлением масла; хек натуральный с добавлением масла.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемый срок годности*** консервов в жестяной таре – не более 2 лет. **После вскрытия упаковки хранить** в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.24-610-37676459-2017** **РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ** **ПОДКОПЧЕНАЯ И КОПЧЕНО-ПРОВЕСНАЯ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование рыбы холодного копчения, подкопченой и копчено-провесной (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для хранения и реализации в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: рыба холодного копчения (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, килька, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемус, солнечник, сериолелла, треска, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, атлантический лосось, семга, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь морской и речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, белый амур, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла, салака, чивирико, рубия, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка). **Рыба подкопченая** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, килька, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемус, солнечник, сериолелла, треска, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, атлантический лосось, семга, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь морской и речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, белый амур, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла, салака, чивирико, рубия, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка). **Рыба холодного копчения острая** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, лосось атлантический, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, форель морская, бычок, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макруронус, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан. капитан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ряпушка, корюшка, салака, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка). **Рыба холодного копчения ароматная** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, лосось атлантический, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, форель морская, бычок» камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макруронус, палим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан, капитан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ряпушка, корюшка, салака, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка). **Ассорти рыбное** (комплектация на усмотрение предприятия-изготовителя из трех и более видов рыб). **Набор к пиву** (на усмотрение предприятия-изготовителя из трех и более видов рыб). **Рыба копчено-провесная** (лососевые, осетровые, сельдевые, скумбриевые, частиковые, ставрида, палтус, рыбы внутренних водоемов, прибрежного лова и океанического промысла (за исключение хрящевых) всех видов разделки, с пряностями и без.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.12.2017 год. Область применения изложить в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.06.2018 год. Правила транспортирования и хранения изложить в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 28.08.2018 год. Правила транспортирования и хранения изложить в новой редакции.

Изменение № 4. Дата введения в действие 17.09.2018 год. Рыба холодного копчения: чилийский сибас (патагонский клыкач), лосось с базиликом, лосось с горчицей, лосось с паприкой, лосось с укропом, лосось набор к пиву.

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

По видам разделки продукцию подразделяют: Неразделанная рыба в целом виде; **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; Обезглавленная рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от к ал тычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябреная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку, часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены. Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками. **Полупотрошеная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошеная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. Окунь морской мелкий потрошеный обезглавленный выпускается массой не менее 0,07 кг. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Потрошеная семужной резки** рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфискной разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. Палтус палтусной разделки можно разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне основания лучей хвостового плавника; масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3-3,5 см один от другого. Кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. **Обезглавленный пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Обезглавленный пласт изготовляют из крупных рыб. Возможно разрезание обезглавленного пласта зубатки с удаленными плавниками на куски длиной не менее 15 см. Обезглавленный пласт толстолобика рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника и брюшку на две продольные половинки; голова с плечевыми костями, плавники, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; хвостовой плавник удален на уровне 1-2 см выше основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика должна быть не менее 1,2 кг. Позвоночная кость оставлена на одной из половинок. **Полупласт** рыба, разрезанная по

спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи. **Тушка** рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Тушка полупотрошеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Тушка и тушка полупотрошеная может изготовляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса. Длина тушки и тушки полупотрошеной холодного копчения должна быть, в см, не менее: 9 сардины атлантической; 11 сардинопса; 13 сардинеллы, скумбрии атлантической и ставриды океанической. **Балычные изделия (балык, балычок)** продукция, полученная из жирных видов рыб *балычной разделки в процессе посола и холодного копчения; **Балычные изделия (из осетровых рыб)** продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения. Примечание К видам балычной разделки относят боковник, спинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника; брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У нигриты хвостовая часть удалена на уровне окончания основания лучей анального плавника. Спинку изготовляют с головой. Спинку из аральского усача и жереха изготовляют без головы или с головой без жабр. У спинки макруруса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне длины тушки. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг. **Боковник** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые кости и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники (кроме хвостового) удалены, сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена. Для мраморной нототении и клыкача возможно оставление позвоночной кости при боковине. У толстолобика и белого амура хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. У сома (кроме океанического) хвостовая часть удалена на уровне, определяемом толщиной тела рыбы в месте среза, которая должна быть от 4 до 8 см, брюшная часть удалена вместе с брюшными плавниками прямым срезом на уровне основания брюшных плавников. **Теша** брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длинной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок. **Кусок** рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см. **Кусочки** – рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см; **Ломтики** рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см. **Филе** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. Филе спинка амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2-3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15-40 см, массой не менее 1,0 кг. Боковина амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены. У филе без кожи удалена кожа. **Филе-кусок** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные куски массой 0,2-2,5 кг. У зубатки и сома брюшная часть может быть срезана. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, дли-

ной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влаясная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. **Рулет-рыба (рулет из филе)**, разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Рулет ассорти (из 3-х и более рыб); Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Изделия формованные** – изделия из рыбы формованные произвольной формы; **Хребты** – хребты рыбы с прирезами мяса, с хвостовым плавником или без него. **Набор из рыбы холодного копчения** – **кусочки,** тушки или части тушек произвольной формы холодного копчения; **Набор к пиву из рыбы «соломка пикантная»** – тушки или части тушек или рыбного филе произвольной формы. **Киперс** – рыба без костей, разделанная на пласт, обезглавленная. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы копченой, подкопченной, копчено-провесной (разделанной и неразделанной) : при температуре от 0^0С до плюс 4 °С – не более 15 сут.; при температуре от минус 8^0С до 0 °С – не более 50 сут.; при температуре от минус 15^0С до минус 8 °С – не более 3 мес. **Рекомендуемый срок годности** рыбы, упакованной в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, в том числе с использованием модифицированной газовой среды, не более:

Наименование продукции		**Температурный режим**	
		от 0°С до плюс 4°С	**от минус 8°С до 0°С**
Копчёная	разделанная	1,5 мес	2 мес.
	неразделанная	1 мес	1,5 мес.
Подкопчённая	разделанная	1 мес	1,5 мес.
	неразделанная	20 сут	1 мес.
Копчёно-провесная	разделанная	20 сут	1 мес.
	неразделанная	10 сут	20 сут

Рекомендуемый срок годности рыбы, упакованной в пакеты из полимерных материалов без вакуума не более: При температуре от минус 8°С до 0°С 1 мес. При температуре от 0°С до плюс 4°С 15 сут. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы холодного копчения при t от +1 до +5°С, не более: 40 суток без применения вакуума; 2 месяцев с применением вакуума. 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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.23-616-37676459-2017
РЫБА ВЯЛЕНАЯ

Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование рыбы вяленой (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для хранения и реализации в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: рыба вяленая (лососи дальневосточные бет нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемус, солнечник, сериолелла, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной 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, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, килька, чехонь, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, вобла, рыбец, лещ, густера); рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла (кроме сельди). 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, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, анчоус, барракуда, бычок, вобла, густера, елец, ерш, желтый полосатик попекински, золотая лакедра, золотой бычок, килька, королевский полосатик, корюшка, красноперка, красный полосатик, красный скат, марлин, минтай с перцем, мойва, мраморная щучка, мраморный бычок, песчанка, пиранья, серебрянка, силлаго, синец, скат, сом, ставридка, тарань, треска, тунец, тюлька, угорь, хамса, чехонь, янтарная рыбка с перцем, сопа, навага, тука, карась морской, толстолобик, сиговые рыбы, мелочь 1,2 н 3 гр. пикта, омуль, сайка, сайда, линь); 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, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, анчоус, барракуда, бычок, вобла, густера, елец, ерш, желтый полосатик, золотая лакедра, золотой бычок, килька, королевский полосатик, корюшка, красноперка, красный полосатик, красный скат, марлин, мойва, мраморная щучка, мраморный бычок, песчанка, пиранья, серебрянка, силлаго, синец, скат, сом, ставридка, тарань, треска, тунец, тюлька, угорь, хамса, чехонь, янтарная рыбка, сопа, навага, тука, карась морской, толстолобик, мелочь 1,2 и 3 гр., пикта, омуль, сайка, сайда, линь, елец). Продукция выпускается целиком, кусками, филе ломтиками, соломкой, брусочками и другой нарезкой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.10.2018 год. Корюшка с икрой трески вяленая. **По видам разделки продукцию подразделяют: Неразделанная** рыба в целом виде; **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябреная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Полупотрошеная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошеная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. **Потрошеная семужной резки** рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфискной разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Обезглавленный пласт рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Тушка** рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой

частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Тушка полупотрошеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. **Боковник** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть, а также плавники (кроме хвостового) могут быть удалены. **Теша** брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длинной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок. **Ломтики** филе рыбы, нарезанное поперек наклонным резом к внутренней стороне филе на части толщиной не более 1,5 см **Кусок** рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. **Кусочки** – рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см; **Филе** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. **Филе-кусок** куски рыбы, массой 0,2-2,5 кг, получаемые поперечным распиливанием рыбного филе. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Юкола** – рыба разделана вдоль позвоночника, не доходя до хвоста на две половинки, соединенные хвостом с головой или без, позвоночник и крупные кости удалены. **Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. **Рулет-рыба**, **Рулет из филе, Рулет ассорти (из 3-х и более рыб) –** рыба разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Изделия формованные** – изделия из рыбы произвольной формы; **Хребты** – хребты разделанной рыбы с незначительным количеством мягких тканей. **Киперс** – рыба без костей, разделанная на пласт, обезглавленная. **Пласт на кости** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; без головы, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены. Продукцию перевозят и хранят при относительной влажности воздуха не выше 80%.

Рекомендуемый срок годности вяленой рыбы с массовой долей жира менее 10%, в том числе упакованной в пакеты пленочные без вакуума при температуре не выше 20 °С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 месяцев с даты изготовления. ***Рекомендуемый срок годности*** продукции с массовой долей жира более 10% с момента изготовления при t° не выше плюс 20°С, в том числе упакованной в пакеты пленочные без вакуума не более 1 месяца; ***Рекомендуемый срок годности*** замороженной продукции с момента изготовления при t° не выше минус 18 °С – не более 8 месяцев; Р***екомендуемый срок годности*** продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 20°С при применении вакуумирования не более 5 месяцев. ***Рекомендуемый срок годности*** вяленой рыбы при температуре от минус 5 °С до плюс 8 °С: без применения вакуума не более 180 суток; в вакуумной упаковке – не более 210 суток. ***Рекомендуемый срок годности замороженной*** продукции с момента изготовления при t° не выше минус 18 °С – не более 12 месяцев; ***Рекомендуемый срок годности вяленой рыбы*** при температуре от 0°С до плюс 20°С: без применения вакуума не более 180 суток; в вакуумной упаковке не более 180 суток.

10 000 РУБ.	ТУ 10.20.11-581-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция различается сырьем, разделкой и выпускается в следующем ассортименте:*** рыба разделанная целиком (лосось, 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 (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь); рыба неразделанная с головой (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, кета, палтус, скумбрия, килька, хамса, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, хребеть, лосось); рыба, разделанная без головы (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, кета, палтус, скумбрия, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, хребеть, лосось). 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, осетр, лосось. 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, осетр, лосось, 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, осетр, лосось, 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); 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).

Изменение № 2. Дата введения в действие 18.09.2018 год. Рыба, разделанная целиком (сибас, дорадо, чилийский сибас или патагонский клыкач). рыба потрошеная и непотрошеная, разделанная или целиком (сибас, дорадо, чилийский сибас или патагонский клыкач). рыба неразделанная с головой (сибас, дорадо, чилийский сибас или патагонский клыкач). рыба, разделанная без головы (сибас, дорадо, чилийский сибас или патагонский клыкач). тушка рыбы (сибас, дорадо, чилийский сибас или патагонский клыкач). порционный полуфабрикат из рыбы (для варки, припускания, тушения, жарки, запекания) (сибас, дорадо, чилийский сибас или патагонский клыкач). филе рыбное на коже или без кожи (сибас, дорадо, чилийский сибас или патагонский клыкач). стейк (сибас, дорадо, чилийский сибас или патагонский клыкач). пласт Трим А на коже (лосось). пласт Трим С на коже (лосось). пласт без кожи (лосось). пласт без теши, чешуи (лосось).

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.12.2018 год. Шашлык из форели в лимонном маринаде (в сливочном маринаде, в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); стейк форели в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); суповой набор из форели; форель озерная, тушка очищенная, без головы, чешуи и хвоста; филе форели в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); шашлык из лосося в лимонном маринаде (в сливочном маринаде, в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); стейк лосося в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); филе лосося в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде) суповой набор из лосося; дорадо филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде,

в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); сибас, филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); сибас, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); судак, филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); судак, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); окунь речной, филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); карп (сазан), филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); карп (сазан), стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); треска, филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); камбала, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); белуга, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); белуга, филе без кожи в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); осетр Ленский, тушка очищенная, без головы, чешуи и хвоста; суповой набор из осетровых; осетр Ленский, шашлык в лимонном маринаде (в сливочном маринаде, в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); осетр Ленский, стейк; осетр Ленский, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); стерлядь, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); окунь морской, филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); щука, филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); щука, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде).

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

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 20С – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной герметично упакованной, в том числе с применением вакуума, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 20С – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от минус 2 до плюс 2°С не более 10 суток, упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности** в вакууме с консервантом без маринада 10 суток, с применением газомодифицированной среды в маринаде 15 суток.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.11-583-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рыбные рубленые охлажденные (далее продукция). Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается сырьем, рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте: котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) в цветной панировке; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща,

сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морской капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морковью; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с картофелем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с овощами; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) со сладким перцем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с рисом; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с перловой крупой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры 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, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); тефтели из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); тельное из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); фрикадельки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с креветками; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с кальмарами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морепродуктами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с луком и яйцом; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с черносливом; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с грибами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с сыром; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с сыром и зеленью; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с лимоном и зеленью; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с папоротником; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) со спаржей; рулетик из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с креветками; рулетик из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с кальмарами; рулетик из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морепродуктами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с луком и яйцом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с овощами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морской капустой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, гольца, форели) с грибами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с черносливом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с рисом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с перловой крупой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с гречкой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с сыром; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с сыром и 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.

Срок годности охлажденной продукции при температуре от минус 2ºС до 2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре от минус 2ºС до 2ºС – не более 48 часов.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-057-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ** **(взамен ТУ 9266-057-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыба отварная: рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг); рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Рыба паровая, припущенная:** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); рыба припущенная; рыба припущенная в молоке; рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластованная, кусками) припущенная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба, припущенная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината; рыба, припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба); фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской); котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба); рыба, припущенная с кедровым орехом. **Рыба тушеная:** рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); сазан, тушеный с пивом; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); клыкач под маринадом. **Рыба запечённая:** скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); кета запеченная с овощами; горбуша оригинальная; рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска); рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба, запеченая с картофелем «По-Русски» (окунь морской, или треска, или судак, или хек, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); филе горбуши запеченное в омлете; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе рыбы под майонезом с цветной капустой (горбуши, или кеты, или семги) рыба запеченная под овощами (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; хек, запеченный под сыром; пангасиус по-Тайски; рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша) рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); рулетики из хека с морской капустой; рулетики из хека с рисом и сыром; судак фаршированный; рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулетики «Кальвиль» из рыбы; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); тефтели рыбные «Аппетитных»; тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели из рыбного фарша; рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); гратин из рыбы с томатами; рыба в сырной корочке; рыба с грибами; семга «Лилинталь»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; фрикадельки рыбные;

рыба запеченная с сыром; рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, илибелуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или щука, или треска, или кабан-рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); рыба «Аппетитная»; солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, или минтай, или белуга, или осетр, или севрюга, или судак, или треска, или окунь морской, или ставрида); котлеты рыбные с капустой и морковью (судак, или хек, или минтай); «Шар за шаром» (судак, или щука, или сазан, или белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, или радужная форель); муксун фаршированный овощами; филе горбуши в сливочном соусе; филе горбуши с овощами под сыром; филе семги под овощами; филе судака с овощами под сыром. **Рыба жаренная:** мойвы жареной целиком; карася жареного целиком; минтая жареного целиком; ставриды жареной целиком; скумбрии жареной целиком; наваги жареной целиком; мелочи 1-й группы жареноя целиком; мелочи 2-й группы жареной целиком; сардины жареной целиком; рыбы жаренной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской); рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь); нототения жареная; минтай в шубе; кеты жареной; рыба семейства осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, или севрюга); рыба семейства лососевых жареная (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых «По-Ленинградски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная или форель, или чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); филе судака жареное; рыба жареная в специях (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг); рыба жареная филе (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или осетр); рыба в кляре жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука); рыба жареная гриль (горбуша, или кета, или осётр, или стерлядь, или судак, или треска, или кижуч, или линь, или налим, или белый амур, или сазан, или жерех); рыба жареная гриль с зеленью (лосось, или судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, жареная на вертеле (осетр, или севрюга, или белуга); рыба под маринадом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или треска); филе трески под маринадом; клыкач под маринадом; филе талисмана жареное; филе трески жареное; бело-розовые рулетики (судак, или осетр, или горбуша, или кета); рыба в сыре (судак, или треска, или палтус, или филе талисмана); рыбное филе в сыре (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех); судак с кедровыми орешками; рыба жаренная с кедровыми орешками; филе трески в сухарях; 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 рыбы со сливочно-икорным соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы, семейства лососевых, под хрустящей корочкой (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); стейк из рыбы лососевых «По-азиатски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); рыбный стейк жареный (осетр, или стерлядь, или сазан, или налим, или белый амур, или жерех, или судак); стейк из семги жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; филе тилапии в яйце; минтай жареный в яйце; навага жареная в яйце; минтай в сыре; шашлык из рыбы (судак, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или форель, или осетр, или семга); шашлык из семги; шашлык «Ассорти» из рыбы; рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или горбуша, или кета, или семга); поджарка из кеты; поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак); филе минтая жареное в маринаде; оладьи рыбные «Ассорти»; семга «По-Министерски»; бургеры из лосося с сыром и паприкой; рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета); котлеты, биточки жареные (судак, или горбуша, или треска); биточки, котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты рыбные жаренные; котлета рыбная натуральная; котлеты рыбные рубленные; биточки рыбные рубленные; котлеты или биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или

осетр); зразы рыбные с сыром; зразы донские (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба, или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга); зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба); биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра лещ, или икра кета, или икра окунь); котлета «Капитан» из щуки; молоки лососевых рыб жареные; жареная молока лососевых рыб в кляре; жареная икра карповых и других видов рыб; жареные молоки карповых и других видов рыб; филе судака с крабовыми палочками; бифштекс из рыбы; норвежское рагу; семга с грибами; рыба жареная с луком «По-ленинградски» (треска, или окунь, или скумбрия, или судак, или хек, или ставрида); гуляш из сома; шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай); рыба по-волжски (судак, или осетр); налим жареный с баклажанами; бифштекс натуральный из сома с луком; рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» с овощами (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых в кисло-сладком соусе (голец, или нерка, или радужная форель); дуэт из рыб лососевых; рыбная филейка со сливочно-шпинатными кнелями (голец, или радужная форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; котлета из судака. **Рыба жаренная во фритюре:** рыба жареная во фритюре (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или вобла, или красноперка, или линь); филе пангасиуса жареное во фритюре; рыба, жареная во фритюре «По-волжски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или окунь морской, или сом, или капитан-рыба); рыба жареная во фритюре с хрустящей корочкой (килька, или хамса, или тюлька); рыба жареная с зеленым маслом (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рулетики рыбные жареные; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска); тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ); тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской); рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); семга «Воздушная»; котлеты рыбные с омлетом и сыром (минтай, или окунь); биточки рыбные, жаренные «фри» (треска, или окунь морской). **Блюда из морепродуктов:** кальмары «Нежные»; кальмары фаршированные; кальмары фаршированные ветчиной и сыром кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; кальмары в кляре; паэлья Испанская с морепродуктами; биточки «Балтийские» из кальмаров; крабовые палочки в кляре; крабовые палочки фаршированные; раки отварные; тигровые креветки в кляре; морской гребешок отварной с соусом; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; креветки отварные натуральные; креветки в соусе; креветки с рисом; креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом; трепанг тушеный с мясом; лангусты с рисом и соусом; биточки, котлеты из кальмаров и рыбы; котлеты, биточки из рыбы и пасты «Океан»; «Кальмар а-ля Карбонара»; «Морепродукты, жаренные с овощами»; креветки «Семечки жареные». **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр); корейское блюдо «Хе» из рыбы (стерлядь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сазан); корейское блюдо «Хе» из рыбы (судак); корейское блюдо «Хе» из рыбы (щука); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сом); корейское блюдо «Хе» из рыбы (красноперка); корейское блюдо «Хе» из рыбы (вобла); корейское блюдо «Хе» из рыбы (лещ); корейское блюдо «Хе» из рыбы (линь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (жерех); корейское блюдо «Хе» из рыбы (белый амур); корейское блюдо «Хе» из рыбы (буффало); корейское блюдо «Хе» из рыбы (налим); рулет с семгой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 03.11.2017 г. Рыба паровая, припущенная: рыба по-русски (треска филе). **Рыба тушеная:** рыба, тушеная в томате с овощами (минтай, треска, навага, хек филе); тефтели рыбные (горбуша, минтай, треска, навага, хек, скумбрия филе); минтай тушеный с овощами. **Рыба запечённая:** рулетики из скумбрии с грибами (филе); рыба горбуша запеченная с сыром (филе); рыба горбуша в фольге (филе); скумбрия (филе) запеченная с овощами; рыба (горбуша, минтай, хек, навага, кижуч, форель, треска) запеченная с овощами (филе); рыба горбуша запеченная на ананасе (филе); рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, ряпушка неразделанная); рыба фаршированная (горбуша, судак, карп, скумбрия, форель, треска потрошеная без головы); рыба, запеченная с картофелем по-русски (треска филе); рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; биточки рыбные запеченные; минтай запечённый с крабовым мясом; лазанья рыбная; горбуша под маринадом. **Рыба жаренная:** рыба в кляре (горбуша филе); шашлык из горбуши (филе); шашлык из форели на шпажке (филе); карп фаршированный (тушка); котлета из горбуши (из минтая, из щуки, из форели, из скумбрии, из наваги, из хека) (филе); жареная рыба под маринадом (горбуша филе); рыба жареная (семга форель, карп, минтай, треска, окунь, филе морского языка, ряпушка, навага, мойва, пангасиус, камбала, кета, кижуч, скумбрия, судак, хек); молоки жареные (лососевые); тельное из рыбы (треска, горбуша, форель филе); рыба жареная с луком по-ленинградски (горбуша, скумбрия, треска, форель, семга, минтай, навага, кижуч, хек филе); рыба, жаренная гриль (семга, форель филе); зразы донские (горбуша, треска, семга, форель, скумбрия, навага, хек филе); зразы рыбные рубленые (горбуша, треска, минтай филе); кармашки рыбные (горбуша, форель, кижуч филе); рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; мойва жаренная в кляре; омуль жаренный; чир жаренный; кета в кляре; ряпушка жаренная; рис с овощами и жаренным

минтаем; скумбрия в томатной заливке; морской язык в бризоле. **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** 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-галлицийски; морской гребешок отварной с соусом; осьминоги по-гречески; осьминоги, тушеные с картофелем; паста «Дары моря»; паста «Миланская». паста «Орекьетте»; 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.

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.02.2017 г. Рыба запечённая: горбуша «Банкетная»; рыба «Нежность».

Изменение № 3. Дата введения в действие 30.03.2018 г. Рыба паровая, припущенная: семга припущенная. **Рыба запечённая:** чорыг тверской; рыба под сыром с зеленью. **Рыба жаренная:** зразы из семги с яйцом и луком; котлета рыбная (треска); рыба в кляре (треска); рыба жареная под маринадом; рыба жареная с луком; семга-гриль. **Блюда из морепродуктов:** креветки королевские «Красные дьяволята».

Изменение № 4. Дата введения в действие 05.06.2018 г. Рыба жаренная: филе угря жаренное замороженное в соусе унаги.

Изменение № 5. Дата введения в действие 05.09.2018 г. Рыба жареная: филе угря жаренное в соусе замороженное.

Изменение № 6. Дата введения в действие 19.11.2018 г. Блюда из морепродуктов: креветки тигровые горячего копчения в соусе терияки **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** филе угря. Нарезка в соевом соусе с кунжутом.

Изменение № 7. Дата введения в действие 21.05.2019 г. **Рыба паровая, припущенная:** кета на пару; котлеты из щуки; рыбный биток на пару. **Рыба запечённая:** горбуша с картофелем; мойва запеченная; морской язык под майонезом; скумбрия запеченная; тефтели рыбные лосось «По-купечески»; морской язык в имбирном соусе; морской язык с овощами; рыба в соусе бешамель; рыба «По-славянски»; фритатта с рыбой и овощами; судак под овощным жульеном; филе морского языка под маринадом. **Рыба жаренная:** камбала в сухарях с лимоном; пикша жареная с яйцом; сом «По-волжски»; судак жареный; треска жареная с луком навага по-восточному; тилапия в сырном кляре; тефтели рыбные; филе рыбное в кляре. **Рыба маринованная:** минтай под маринадом. **Рыба жаренная во фритюре:** морской язык в сухарях. **Блюда из морепродуктов:** креветки тигровые горячего копчения в соусе терияки **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** филе угря. Нарезка в соевом соусе с кунжутом. **Изменение № 8. Дата введения в действие 05.08.2019 г. Кулинарные изделия из рыбы Вид: кулинарные изделия запеченные:** пангасиус запеченный с овощами; рыба «По-швейцарски»; филе минтая в сырной корочке; филе пангасиуса запеченное; хек запеченный. **Вид: кулинарные изделия жареные:** сырок (пелядь) жареный; филе горбуши с луком. **Кулинарные изделия из морепродуктов Вид: кулинарные изделия жареные:** котлеты из кальмаров.

Изменение № 9. **Дата введения в действие 06.09.2019 г. Кулинарные изделия из рыбы Вид: кулинарные изделия вареные:** рыбное филе отварное (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец); рыба (непластованная, кусками) отварная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец). **Вид: кулинарные изделия запеченные:** рыба филе в тесте запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или судак, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба, запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); филе рыбы запеченное с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец). **Вид: кулинарные изделия жареные:** рыба филе в кляре жареная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная гриль (дорадо, или форель, или карп, или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или камбала, или белуга, или тунец); **Вид: кулинарные изделия жареные во фритюре:** рыба филе жареная во фритюре (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец). **Кулинарные изделия из морепродуктов Вид: кулинарные изделия жареные:** креветка очищенная без головы с хвостом в кляре (или креветка тигровая, или креветка королевская, или лангустина (дикая креветка)); морепродукты очищенные в кляре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица); морепродукты очищенные в кляре в соусах (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гре-

бешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица). **В соусах/маринадах:** в сливочном соусе/маринаде (в пряном соусе/маринаде, в нежном соусе/маринаде, в итальянские травы в масле соусе/маринаде, в базиликовом соусе/маринаде, в средиземноморском соусе/маринаде, в итальянском соусе/маринаде, в сливочном с травами соусе/маринаде, в перечный гриль соусе/маринаде, в пикантном соусе/маринаде, в остром соусе/маринаде, в чесночный с травами соусе/маринаде, в папричном соусе/маринаде, в паприка с ароматом копчения соусе/маринаде, в чесночном соусе/маринаде, в мексиканском соусе/маринаде, в цитрусовом соусе/маринаде). **Вид: кулинарные изделия жареные во фритюре:** морепродукты очищенные жареные во фритюре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица). **Кулинарные изделия из рыбы Вид: кулинарные изделия вареные:** рыбное филе отварное (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец); рыба (непластованная, кусками) отварная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец). **Вид: кулинарные изделия запеченные:** рыба филе в тесте запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или судак, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба, запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); филе рыбы запеченное с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец). **Вид: кулинарные изделия жареные:** рыба филе в кляре жареная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная гриль (дорадо, или форель, или карп, или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или камбала, или белуга, или тунец); **Вид: кулинарные изделия жареные во фритюре:** рыба филе жареная во фритюре (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец). **Кулинарные изделия из морепродуктов Вид: кулинарные изделия жареные:** креветка очищенная без головы с хвостом в кляре (или креветка тигровая, или креветка королевская, или лангустина (дикая креветка)); морепродукты очищенные в кляре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица); морепродукты очищенные в кляре в соусах (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица). В соусах/маринадах: в сливочном соусе/маринаде (в пряном соусе/маринаде, в нежном соусе/маринаде, в итальянские травы в масле соусе/маринаде, в базиликовом соусе/маринаде, в средиземноморском соусе/маринаде, в итальянском соусе/маринаде, в сливочном с травами соусе/маринаде, в перечный гриль соусе/маринаде, в пикантном соусе/маринаде, в остром соусе/маринаде, в чесночный с травами соусе/маринаде, в папричном соусе/маринаде, в паприка с ароматом копчения соусе/маринаде, в чесночном соусе/маринаде, в мексиканском соусе/маринаде, в цитрусовом соусе/маринаде). **Вид: кулинарные изделия жареные во фритюре:** морепродукты очищенные жареные во фритюре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица).

Изменение № 10. Дата введения в действие 04.12.2019 г. Блюда из морепродуктов: раки жареные; раки маринованные жареные раки жареные в сливочном соусе; раки жареные в соевом соусе; раки жареные с соусом Табаско.

Изменение № 11. Дата введения в действие 17.02.2020 г. Вид: кулинарные изделия жареные: филе клария угревидного (CLARIAS BATRACHUS) жареное в соевом соусе (Унаги); филе пангасиуса (акулий сом) жареное в соевом соусе (Унаги); филе сома африканского (клариевого) жареное в соевом соусе (Унаги); филе тилапии жареное в соевом соусе (Унаги).

Изменение № 12. Дата введения в действие 24.06.2020 г. **Кулинарные изделия из рыбы Вид: кулинарные изделия запеченные:** Тарталетки запеченные; Паштет из печени форели.

Изменение № 13. Дата введения в действие 25.11.2020 г. Кулинарные изделия из рыбы: Вид: кулинарные изделия запеченные: форель фаршированная. **Кулинарные изделия из морепродуктов: Вид: кулинарные изделия вареные:** морской коктейль су-вид; креветки су-вид; паштет из копченых мидий.

Изменение № 14. Дата введения в действие 25.11.2020 г. Кулинарные изделия из морепродуктов: Вид: кулинарные изделия вареные: раки неразделанные в отваре; раки неразделанные в отваре с чесноком; раки неразделанные в рассоле; раки неразделанные в отваре с лимоном; раки неразделанные в отваре с медом; раки неразделанные в молоке; раки неразделанные в пиве; раки неразделанные в хлебном квасе.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. С**роки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6°С: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта с момента изготовления при температуре +2-6°С: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применение консервантов при температуре +2-6ºС: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности** филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18 °С – не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ ТУ 10.20.25-144-37676459-2017 МАСЛО, ПАСТА, КРЕМ РЫБНЫЕ И ИКОРНЫЕ (взамен ТУ 9260-144-37676459-2015)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масло, пасту, крем рыбные и икорные, изготовленные из рыбы, икры, морепродуктов, масла коровьего, масла растительного, маргарина с добавлением или без добавления морской капусты, мяса кальмара, креветок, моркови, лука, чеснока и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления других блюд и закусок (далее по тексту – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: Масло рыбное: масло селедочное; масло лососевое; масло из скумбрии соленой; масло из горбуши соленой; масло из кеты соленой; масло из сельди холодного копчения; масло из горбуши холодного копчения; масло из кеты холодного копчения; масло из скумбрии холодного копчения; масло кальмаровое; **Масло икорное:** масло из икры минтая; масло из икры трески; масло из икры сельди; масло из икры лососевых рыб; **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 из сельди холодного копчения; **Крем рыбный:** крем из сельди соленой; крем из горбуши соленой; крем из осетровой рыбы; **Крем икорный:** крем из икры минтая; крем из икры лососевых рыб; крем из икры щуки (или судака, или сома, или сазана).

Изменение №1. Дата введения в действие 11.12.2017 год. Изложить область определения и ассортимент в новой редакции

Изменение №2. Дата введения в действие 04.03.2020 год. Паста из соленой сельди с вяленым томатом; паста из соленой сельди с копченой скумбрией; паста из соленого лосося; паста из соленого лосося с креветкой; паста из соленой сельди с горчицей.

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

Хранят масло, пасту, крем рыбные и икорные в охлажденном виде при температуре от минус 2 до 2°С, в замороженном виде при температуре до минус 18°С. ***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 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.20.24-158-37676459-2017 РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ (взамен ТУ 9263-158-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу горячего копчения всех видов разделки, изготовленную из рыб всех семейств, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер), изготовляемую с применением и без применения пищевых и вкусовых добавок, консервантов, чеснока, паприки, лимона, зелени, декоративных смесей пряностей и предназначенную для непосредственного применения в пищу или приготовления других блюд (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для хранения и реализации в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: рыба горячего копчения (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, сиговые рыбы, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемус, солнечник, сериолелла, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, ставрида, морской и речной окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь морской, окунь речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, салака, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла (кроме сельди); рулет из филе; рулет ассорти. Продукция выпускается целиком, кусками, филе ломтиками, соломкой, брусочками и другой нарезкой (по п. 1.6 и Приложению А).

По видам разделки продукцию подразделяют: **Неразделанная** — рыба в целом виде; **Жаброванная** — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** — рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от к ал тычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябреная** — рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Полупотрошеная** — рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошеная обезглавленная** — рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. **Потрошеная семужной резки** — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** — крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** — рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены.

Пласт клипфискной разделки — рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. **Пласт с головой** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. **Обезглавленный пласт** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. **Полупласт** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Тушка** — рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Тушка полупотрошеная** — обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. **Спинка** — рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. **Боковник** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть, а также плавники (кроме хвостового) могут быть удалены. **Теша** — брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длинной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней — глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок. **Ломтики** — филе рыбы, нарезанное поперек наклонным резом к внутренней стороне филе на части толщиной не более 1,5 см **Кусок** — рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. **Кусочки** – рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. **Филе** — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. **Филе-кусок** — куски рыбы, массой 0,2-2,5 кг, получаемые поперечным распиливанием рыбного филе. **Филе нарезанное** — филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков — толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки — толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков — толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влаясная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** — составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** — составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. **Рулет-рыба, Рулет из филе, Рулет ассорти (из 3-х и более рыб)** – рыба разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Изделия формованные** – изделия из рыбы произвольной формы; **Хребты** – хребты разделанной рыбы с незначительным количеством мягких тканей.

Примечание: Особенности разделки некоторых видов рыб: Рыбу с явными признаками заглотышей, а также прудовую рыбу изготавливают только в разделанном виде. Икряные особи лососей направляют на копчение после изъятия икры. Морской окунь, пораженный веслоногим рачком в прихвостовой части, изготовляют разделанным на потрошеный обезглавленный и спинку с удалением хвостового плавника и прихвостовой части. Морской окунь, пораженный веслоногим рачком, разделывают на кусок с удалением пораженных частей. Длина куска в готовом виде должна быть не менее 5 см. Макруруса и макруронуса изготовляют только потрошеными обезглавленными с удалением хвостовой части на уровне 1/3 длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками. Макруруса с колючей чешуей изготовляют с обязательным удалением чешуи. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и другие) брюшко может быть вскрыто полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; внутренности удаляют, икра или молоки могут быть оставлены. У зубана, чивирико, рубии, парго, перро, куберы, мероу, клыкача, а также у рыб с жировыми отложениями в брюшной полости

брюшко может быть разрезано сбоку от груд-ных плавников к анальному отверстию. У маринки, османа, илиши и храмули должны быть полностью удалены внутренности, в том числе икра или молоки и черная пленка; брюшная полость тщательно зачищена. У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена голова. Уудильщика изготовляют разделанным на филе без кожи; у рыбы удаляют голову вместе с грудными плавниками, внутренностями и брюшной частью, кожу, все плавники, реберные и позвоночные кости. Дальневосточного бычка изготовляют только потрошеным обезглавленным. Макрель изготовляют разделанной на кусок. Мелочь третьей группы (ставриду и хек) можно изготовлять в жаброванном, обезглавленном и потрошеном обезглавленном виде. Разделка осетровых рыб. Рыбы осетровых пород разделывают на: потрошеную с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавника-ми от головы до анального отверстия, удалены внутренности (в том числе икра или молоки), сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником), сгустки крови и пленки зачищены; потрошеной с головой изготовляют стерлядь; потрошеную обезглавленную — рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), внутренние хрящи от грудных плавников, внутренности (в том числе икра или молоки), вязига, сфинк-тер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены, потрошеными обезглавленными изготовляют осетр, севрюгу и шип;кусок-боковник — потрошеная рыба, у которой удалены голова с грудными плав-никами на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника, плавники, вязига, внутренние хрящи грудных плавников, сгустки крови и пленки зачищены, тушка разрезана вдоль позвоночника пополам и затем, после срезания хрящей, разрезана поперек на куски; разделанными на кусок-боковник изготовляют белугу, калугу, осетр, севрюгу и шип; кусок — потрошеная рыба, у которой удалены голова с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), хвостовой плавник с прихвосто-вой частью на уровне конца основания анального плавника, плавники, вязига, внутренние хрящи грудных плавников, сгустки крови и пленки зачищены, тушка разрезана поперек на куски, допускается крупные куски разрезать вдоль позвоночника, разделанными на кусок изготовляют осетр, севрюгу, шип; — филе с кожей и позвоночной костью- кусок-боковник, у которого удалена брюш-ная часть — теша; теша — брюшная часть рыбы, допускается тешу разрезать на куски длиной не менее 30 см; ломтики — филе или теша, у которых удалены кожа и позвоночник, нарезанная попе-рек прямым или косым срезом на кусочки толщиной не более 0,7 см, перед нарезкой у рыбы удаляют тонким срезом закопченные торцевые части. Допускаются другие виды разделки — по согласованию с потребителем при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформленные Договором на поставку.

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

Изменение № 1. Дата введения в действие — 11.04.2017 год. ***Продукцию горячего копчения хранят:*** при температуре от плюс 2 до 6^0С с применением пищевых добавок (ВАРЭКС-5, УНИКОНС XXL) — не более15 суток с часа окончания технологического процесса; **Рекомендуемый срок годности** продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него: при температуре от плюс 2^0С до плюс 6^0С с применением пищевых добавок (ВАРЭКС-5 или УНИКОНС XXL)- не более 45 суток.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 17.09.2017 год. ***Рыба горячего копчения:*** сибас, дорадо, чилийский сибас (патагонский клыкач), лосось, лосось в соусе Терияки.

Изменение № 4. Дата введения в действие 29.03.2019 год. Рекомендуемые сроки годности продукции горячего копчения, упакованную в ящики из гофрированного картона и ящики полимерные: при температуре от плюс 2ºС до плюс 6 ºС-не более 14 суток; при температуре от минус 2ºС до плюс 2ºС-не более 25 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции горячего копчения, упакованную с применением вакуума или в модифицированной газовой среде (атмосфере): при температуре от плюс 2ºС до плюс 6 ºС-не более 20суток; при температуре от минус 2ºС до плюс 2ºС-не более 30 суток.

Изменение № 5. Дата введения в действие 20.11.2019 год. Берш горячего копчения; брюшки семги горячего копчения; головы семги горячего копчения; головы форели горячего копчения; головы кеты горячего копчения; головы налима горячего копчения; головы сома горячего копчения; горбуша без головы горячего копчения; горбуша горячего копчения; мойва горячего копчения; осетр с головой горячего копчения; рулет из горбуши горячего копчения; рулет из скумбрии с горбушей горячего копчения; рулет из скумбрии горячего копчения; рулет из кеты горячего копчения; скумбрия без головы горячего копчения; скумбрия с головой горячего копчения; скумбрия «Деликатесная» горячего копчения; треска горячего копчения; филе скумбрии горячего копчения; хвосты семги горячего копчения; хребты семги горячего копчения; лещ горячего копчения.

Дополнить виды разделки: **Стейк** — потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Трим А** (для лососевых) – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Трим С** (для лососевых) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим D** (для лососевых) — хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. **Трим Е** (для лососевых) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости,

спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура.

Термины и определения горячее копчение рыбы (hot smoking of fish): Тепловая обработка рыбы в коптильной среде при температуре от 80°С до 180°С до готовности продукта. Примечание — Различают дымовой, бездымный (с использованием коптильных ароматизаторов) и смешанный способы горячего копчения. рыба горячего копчения (hot-smoked fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе горячего копчения, обладающая вкусом, цветом и запахом копчености. коптильный ароматизатор (коптильный препарат) (smoke flavouring): Смесь веществ, выделенных из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма. ожог рыбы (fish burn): Наличие вздутостей, разрывов на кожном покрове рыбы, подгорание плавников, возникающее в результате воздействия температуры, превышающей установленную технологическим режимом.

Продукцию горячего копчения хранят: при температуре 2 до 6^0С — 48 часов с часа окончания технологического процесса; при температуре от минус 2 до 2°С — 72 часов с часа окончания технологического процесса. **Рекомендуемый срок годности** замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше минус 18°С не более 5 месяцев с даты изготовления. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше 8^0С непосредственно перед ее реализацией. **Рекомендуемый срок годности** продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него: при температуре от 2 до 6°С — не более 14 суток; при температуре от минус 2°С до 2°С — не более 30 суток: при температуре от минус 2^0С до 0^0С — не более 45 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.13-582-37676459-2017** **РЫБА МОРОЖЕННАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ МОРСКОЙ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу мороженую и полуфабрикаты из рыбы морской натуральные замороженные (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция выпускается глазированной и неглазированной. Допускается выпуск продукции в виде мороженных блоков. Продукция предназначена для реализации на экспорт и внутреннем рынке в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: рыба обезглавленная мороженная в блоках; рыба обезглавленная потрошеная мороженная в блоках; тушки рыбы мороженной в блоках; филе без кожи мороженное в блоках; филе с кожей мороженное в блоках; рыба – кусок мороженная в блоках; стейки с кожей или без кожи мороженные в блоках. Рыба неразделанная с головой (или без головы) (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); рыба разделанная* (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (форель, пикша, судак, лосось атлантический, тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина;

мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (форель, пикша, судак, лосось атлантический, тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонемаа); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (форель, пикша, судак, тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); филе рыбное на шкуре, или без шкуры (форель, пикша, судак, тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема);

филе рыбы в сухарях (форель, пикша, судак, тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); филе рыбы в специях (форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, пангасиус, мойва, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); шницель натуральный

(форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, пангасиус, мойва, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); шницель натуральный в специях (форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, пангасиус, мойва, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); шницель натуральный в ореховой корочке (форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, пангасиус, мойва, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); рулет натуральный с сыром и зеленью (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, чавыча); рулет натуральный с грибами (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, чавыча); рулет натуральный с оливками (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, чавыча); рулетики бело-розовые из судака с горбушей или кетой; рулетики бело-розовые из осетра с горбушей или кетой; шашлык (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, семга);

поджарка (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, семга); стейк из рыбы (форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, пангасиус, мойва, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); набор для ухи (из пикши, судака, морского окуня, из пикши и щуки,из рыб: тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус). Набор для супа (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император,

групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); набор для бульона (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); хвостовая часть (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); голова (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); спинки (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); хребты (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус) брюшки (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала,

кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус).

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.06.2017 год. Рыба неразделанная с головой (или без головы) (пикша, судак, семга, лосось атлантический, форель); рыба разделанная (пикша, судак); филе рыбное на шкуре (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбное без шкуры (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбы в сухарях (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбы в специях (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (форель, пикша, судак); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (пикша, судак); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (пикша, судак); шницель натуральный (пикша, судак); шницель натуральный в специях (пикша, судак); шницель натуральный в ореховой корочке (пикша, судак); рулет натуральный с сыром и зеленью (пикша, судак); рулет натуральный с грибами (пикша, судак); рулет натуральный с оливками (пикша, судак); шашлык (пикша, судак); поджарка (пикша, судак); набор для ухи (из пикши, судака, морского окуня, из пикши и щуки). стейк из рыбы (пикша, судак, лосось, лосось атлантический, кижуч).

Изменение № 2. Дата введения в действие 21.06.2017 год. Изложить область определения в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 30.03.2018 год. Языки трески.

Изменение № 4. Дата введения в действие 27.06.2018 год. Филе рыбы (минтай); ***филе рыбы в специях (минтай).***

Изменение № 5. Дата введения в действие 18.09.2018 год. Стейк (чилийский сибас или патагонский клыкач). Обрез, ломтики с хребтовой части, подкожный жир, теша, пласт Трим А на коже, пласт Трим Е без кожи, пласт Трим С на коже, пласт без теши, кусок, стейк Бабочка, стейк без кожи (лосось).

Изменение № 6 Дата введения в действие 16.11.2018 год. Рыба неразделанная с головой (или без головы) мороженная в блоках: горбуша, зубатка, камбала, кета, кижуч, корюшка, лещ, лосось, форель, навага, окунь морской, минтай, скумбрия, треска, сельдь, палтус, макрурус, мойва, путассу, сайда, пикша. Рыба разделанная мороженная в блоках: горбуша, зубатка, камбала, кета, кижуч, корюшка, лещ, лосось, форель, навага, окунь морской, минтай, скумбрия, треска, сельдь, палтус, макрурус, мойва, путассу, сайда, пикша. Стейк трески мороженный в блоках; филе трески мороженное в блоках.

Изменение № 7. Дата введения в действие 07.12.2018 год. Рыба неразделанная с головой (или без головы): хамса, килька (шпрот) черноморская, атерина, ставрида черноморская.

Изменение № 8. Дата введения в действие 12.02.2019 год. Рыба неразделанная с головой (и без головы): кумжа.

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

Изменение № 9. Дата введения в действие 11.04.2020 год. Рыба неразделанная с головой или без головы (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); рыба разделанная (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбное на коже, или без кожи (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбы в сухарях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбы в специях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); шницель натуральный (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); шницель натуральный в специях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); стейк из рыбы (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); набор для супа (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); хвостовая часть (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); голова (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); спинки (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); брюшки (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога).

Изменение № 10. Дата введения в действие 21.08.2020 год. Рыба разделанная без головы: форель фаршированная.

Термины и определения: продукция (из рыбы, [нерыбных объектов]): Рыба [нерыбные объекты] в натуральном или переработанном виде, предназначенная[-ые] для использования на пищевые, кормовые, технические или иные цели.

подмороженная[-ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]: Рыба [нерыбные объекты животного происхождения], подвергнутая[-ые] процессу замораживания до температуры на 1 °С 2 ниже точки замерзания тканевого сока.

мороженая[-ые] рыба [нерыбные объекты]: Рыба [нерыбные объекты], подвергнутая[-ые] процессу замораживания до температуры не выше минус 18 °С. М***орская рыба (marine fish):*** Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов. ***Проходные рыбы*** рыбы, которые часть жизненного цикла проводят в море, а часть во впадающих в него реках. ***Замораживание рыбы (freezing of fish):*** Технологический процесс понижения температуры рыбы ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения температуры в теле рыбы или толще блока не выше минус 18 °С. ***Обезглавленная*** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. ***Полупотрошеная*** рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. ***Потрошеная*** рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. ***Потрошеная обезглавленная*** потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Тушка рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия: хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. ***Тушка полупотрошеная*** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. ***Кусок*** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части. ***Потрошеная семужной резки*** рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Теша брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. ***Стейк*** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. ***«Глазирование»*** – процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них. **«Глубокое обезвоживание пищевой рыбной продукции»** – потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, проявляющаяся в потускнении поверхности мороженой продукции, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида.

Примечание:

В настоящих технических условиях проходные виды рыб указаны вместе с морскими, так как в Общероссийском классификаторе продукции ОК-034 для вида продукции 10.20.13 «Рыба мороженная» отсутствует категория для проходных рыб.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: весовой и негерметично упакованной – не более 9 месяцев; герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag – не более 18 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: весовой и негерметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag или с применением модифицированной газовой среды (упаковочных газов) – не более 24 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности – не более 12 месяцев. В случае нецелесообразности хранения продукции с длительными сроками хранения предприятие-изготовитель вправе самостоятельно изменять сроки годности (хранения) в сторону их уменьшения.

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.15-584-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные полуфабрикаты замороженные, прошедшие не более одной стадии кулинарной обработки (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: котлеты рыбные; котлеты из судака; котлеты из форели, хека, карася, горбуши с бульоном; котлеты из форели, хека, карася, горбуши; котлеты из форели, хека, горбуши с цедрой апельсина; котлеты из карася и хека; котлеты из карася и хека с цедрой апельсина; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) в цветной панировке; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морской капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морковью; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с картофелем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с овощами; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) со сладким перцем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая,

хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с рисом; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с перловой крупой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с гречкой; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и кальмара; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и осьминога; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и краба; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля), краба и осьминога. котлеты из лососевых (горбуша, кижуч, нерка, голец) и кальмара; котлеты из лососевых (горбуша, кижуч, нерка, голец) и осьминога; котлеты из лососевых (горбуша, кижуч, нерка, голец) и краба; котлеты из лососевых (горбуша, кижуч, нерка, голец) краба и осьминога; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического в цветной па-нировке; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с морской ка-пустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с морковью; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с картофелем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с овощами; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического со сладким перцем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с рисом; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с перловой крупой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с гречкой; котлеты из лосося атлантического и кальмара; котлеты из лосося атлантического и осьминога; котлеты из лосося атлантического и краба; котлеты из лосося атлантического, краба и осьминога. котлеты из лосося атлантического и кальмара; котлеты из лосося атлантического и осьминога; котлеты из лосося атлантического и краба; котлеты из лосося атлантического, краба и осьминога. котлеты из щуки и налима с панировкой; котлеты из щуки и налима с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из трески с панировкой; котлеты из форели с панировкой; котлеты, медальоны (из сибаса, из дорады); шницель из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); тефтели из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); тельное из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); фрикадельки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с креветками; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с кальмарами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морепродуктами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с луком и яйцом; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с черносливом; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с грибами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с сыром; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с сыром и зеленью; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с лимоном и зеленью; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с папоротником; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) со спаржей; рулетик из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с креветками; рулетик из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с кальмарами; рулетик из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морепродуктами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с луком и яйцом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с овощами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морской капустой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с грибами; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с черносливом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с рисом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги,

трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с перловой крупой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с гречкой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с сыром; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с сыром и зеленью; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с лимоном и зеленью; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с папоротником; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу) с филе лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки, гольца, 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, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, 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, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); фарш по-домашнему из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); бургеры из форели и хека; бургеры из хека, тунца с цедрой апельсина; бургеры из тунца, форели, цедры; фарш из налима; фарш рыбный из налима и щуки; фарш рыбный из щуки и налима; фарш рыбный из щуки; шницель из лосося атлантического; тефтели из лосося атлантического; тельное из лосося атлантического; фрикадельки из лосося атлантического; зразы из лосося атлантического с креветками; зразы из лосося атлантического с кальмарами; зразы из лосося атлантического с морепродуктами; зразы из лосося атлантического с луком и яйцом; зразы из лосося атлантического с черносливом; зразы из лосося атлантического с грибами; зразы из лосося атлантического с сыром; зразы из лосося атлантического с сыром и зеленью; зразы из лосося атлантического с лимоном и зеленью; зразы из лосося атлантического с папоротником; зразы из лосося атлантического со спаржей; рулетик из лосося атлантического с креветками; рулетик из лосося атлантического с кальмарами; рулетик из лосося атлантического с морепродуктами; рулет из лосося атлантического с луком и яйцом; рулет из лосося атлантического с овощами; рулет из лосося атлантического с морской капустой; рулет из лосося атлантического с грибами; рулет из лосося атлантического с черносливом; рулет из лосося атлантического с рисом; рулет из лосося атлантического с перловой крупой; рулет из лосося атлантического с гречкой; рулет из лосося атлантического с сыром; рулет из лосося атлантического с сыром и зеленью; рулет из лосося атлантического с лимоном и зеленью; рулет из лосося атлантического с папоротником; рулет из лосося атлантического со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу) с филе лососевых рыб (лосося атлантического); рулет из лосося атлантического с филе судака; биточки из икры лосося атлантического; фарш рыбный из лосося атлантического; фарш «Нежный» из лосося атлантического; фарш по-домашнему из лосося атлантического. купаты рыбные (из трески, лосося, судака, лосося и молоков).

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.06.2017 год. Котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического в цветной панировке; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с морской капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с морковью; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с картофелем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с овощами; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического со сладким перцем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с рисом; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с перловой крупой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с гречкой; котлеты из лосося атлантического и кальмара; котлеты из лосося атлантического и осьминога; котлеты из лосося атлантического и краба; котлеты из лосося атлантического, краба и осьминога. котлеты из лосося атлантического и кальмара; котлеты из лосося атлантического и осьминога; котлеты из лосося атлантического и краба; котлеты из лосося атлантического, краба и осьминога. шницель из лосося атлантического; тефтели из лосося атлантического; тельное из лосося атлантического; фрикадельки из лосося атлантического; зразы из лосося атлантического с креветками; зразы из лосося атлантического с кальмарами; зразы из лосося атлантического с морепродуктами; зразы из лосося атлантического с луком и яйцом; зразы из лосося атлантического с черносливом; зразы из лосося атлантического с грибами; зразы из лосося атлантического с сыром; зразы из лосося атлантического с сыром и зеленью; зразы из лосося атлантического с лимоном и зеленью; зразы из лосося атлантического с папоротником; зразы из лосося атлантического со спаржей; рулетик из лосося атлантического с креветками; рулетик из лосося атлантического с кальмарами; рулетик из лосося атлантического с морепродуктами; рулет из лосося атлантического с луком и яйцом; рулет из лосося атлантического с овощами; рулет из лосося атлантического с морской капустой; рулет из лосося атлантического с грибами; рулет из лосося атлантического с черносливом; рулет из лосося атлантического с рисом; рулет из лосося атлантического с перловой крупой; рулет из лосося атлантического с гречкой; рулет из лосося атлантического с сыром; рулет из лосося атлантического с сыром и зеленью; рулет из лосося атлантического с лимоном и зеленью; рулет из лосося атлантического с папоротником; рулет из лосося атлантического со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая,

хека, щуки, наваги, трески, путассу) с филе лососевых рыб (лосося атлантического); рулет из лосося атлантического с филе судака; биточки из икры лосося атлантического; фарш рыбный из лосося атлантического; фарш Нежный из лосося атлантического; фарш по-домашнему из лосося атлантического. купаты рыбные (из трески, лосося, судака, лосося и молоков).

Изменение № 2. Дата введения в действие 10.07.2017 год. Фарш из налима; фарш рыбный из налима и щуки; фарш рыбный из щуки и налима; фарш рыбный из щуки; котлеты из щуки и налима с панировкой; котлеты из щуки и налима с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из трески с панировкой; котлеты из форели с панировкой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 15.12.2017 год. Область определения изложить в новой редакции.

Изменение № 4. Дата введения в действие 19.06.2018 год. Котлеты рыбные «Тазовские»; фарш рыбный «Тазовский».

Изменение № 5. Дата введения в действие 18.03.2018 год. Фарш из лосося.

Изменение № 6. Дата введения в действие 01.10.2018 год. Котлеты, биточки, шницели рыбные «Морячка» из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); котлеты, биточки рыбо-овощные из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); котлеты, биточки рыбо-крупяные с творогом из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); тефтели рыбо-крупяные с овощами из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); фрикадельки рыбо-крупяные «Капелька» из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); котлеты, биточки, шницели рыбные «Любительские» из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры).

Изменение № 7. Дата введения в действие 30.10.2018 год. Купаты рыбные: купаты рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Речные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Морские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Северные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Северные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Невские» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Невские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Полярные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Полярные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Колбаски для жарки рыбные:** колбаски для жарки рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Рыбачьи с сыром» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Рыбачьи с сыром» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Аппетитные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Аппетитные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «По-латышски» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «По-латышски» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Бригантина» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Бригантина» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Балтийские» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Балтийские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Сардельки рыбные:** сардельки рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «По-рыбацки» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «По-рыбацки» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Фирменные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Фирменные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Парусные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Парусные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Особые» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Особые» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Сосиски рыбные:** сосиски рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «Речные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «Морские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «Новые» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «Новые» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «С горчицей» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «С горчицей» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «С кетчупом» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «С кетчупом» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Колбасы рыбные:** колбаса рыбная из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаса рыбная из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Паштет рыбный**: паштет рыбный в оболочке.

Изменение № 8. Дата введения в действие 12.02.2019 год. Фарш из сельди; фарш из сельди и кеты; котлеты рыбные из сельди; котлеты рыбные из сельди и кеты; биточки из сельди; зразы из сельди; тефтели из сельди; фарш для пельменей рыбных (из сельди, окуня, карася, леща, сазана, минтая, щуки, наваги, трески, горбуши, нерки, гольца, кеты, чавычи, семги, форели); купаты рыбные (из сельди, окуня, карася, леща, сазана, минтая, щуки, наваги, трески, горбуши, нерки, гольца, кеты, чавычи, семги, форели). котлеты рыбные «аппетитные»; котлеты рыбно-картофельные.

Изменение № 9. Дата введения в действие 06.03.2019 год. Фарши: фарш из сома; фарш рыбный «Домашний» из сома; фарш рыбный «Котлетный» из сома; фарш рыбный «Пельменный» из сома. **Котлеты:** котлеты рыбные из сома; котлеты рыбные из сома с грибами; котлеты рыбные из сома с картофелем; котлеты рыбные из сома с овощами. **Биточки:** биточки рыбные из сома; биточки рыбные из сома с капустой; биточки рыбные из сома с морковью; биточки рыбные из сома с сыром.

Шницели: шницели рыбные из сома; шницели рыбные «Волны». **Палочки рыбные:** палочки рыбные из сома; палочки рыбные «Особые»; палочки рыбные «Речные»; палочки рыбные «Донские». **Тефтели:** тефтели рыбные из сома; тефтели рыбные «Днестровские»; тефтели рыбные «Волжские»; тефтели рыбные «Дунайские». **Фрикадельки:** фрикадельки рыбные из сома; фрикадельки рыбные «Днепровские»; фрикадельки рыбные «Сахалинские»; фрикадельки рыбные «Мурманские». **Крокеты:** крокеты рыбные из сома; крокеты рыбные «Обеденные». **Зразы рыбные:** зразы рыбные из сома с морской капустой; зразы рыбные из сома с зеленым горошком и луком; зразы рыбные из сома с сыром и зеленью; зразы рыбные из сома с крабовым мясом. **Бургер рыбный:** бургер рыбный «Камчатский»; бургер рыбный «Адмиральский». **Рулет рыбный:** рулет рыбный с оливками; рулет рыбный с овощами; рулет рыбный с грибами; рулет рыбный с брокколи и сыром; рулет рыбный с маринадной начинкой; рулет рыбный с грибами и луком. **Голубцы:** голубцы из сома ленивые; голубцы из сома «Невские»; голубцы из сома ленивые «Прибалтийские»; голубцы из сома «Океанские»; голубцы из сома «Озерные». **Сом «в кармашке». Тельное:** тельное из сома; тельное из сома с грибами. **Купаты рыбные:** купаты рыбные «Рыбачьи»; купаты рыбные «Азовские». **Колбаски для жарки рыбные:** колбаски для жарки рыбные из сома; колбаски для жарки рыбные «Аппетитные».

Изменение № 10. Дата введения в действие 18.03.2019 год. Голубцы рыбные: из минтая; из минтая со шпиком; ленивые из минтая; ленивые из минтая со шпиком; из горбуши; из горбуши со шпиком; ленивые из горбуши; ленивые из горбуши со шпиком; из окуня; из окуня со шпиком; ленивые из окуня; ленивые из окуня со шпиком; из щуки; из щуки со шпиком; ленивые из щуки; ленивые из щуки со шпиком; из путассу; из путассу со шпиком; ленивые из путассу; ленивые из путассу со шпиком; из трески; из трески со шпиком; ленивые из трески; ленивые из трески со шпиком; из хека; из хека со шпиком; ленивые из хека; ленивые из хека со шпиком; из судака; из судака со шпиком; ленивые из судака; ленивые из судака со шпиком; из кеты; из кеты со шпиком; ленивые из кеты; ленивые из кеты со шпиком; из кижуча; из кижуча со шпиком; ленивые из кижуча; ленивые из кижуча со шпиком; из кальмара; из кальмара со шпиком; ленивые из кальмара; ленивые из кальмара со шпиком. **Изменение № 11. Дата введения в действие 22.03.2019 год.** Котлеты из филе трески «Окраина»; Котлеты из трески «Окраина»; Котлеты тресковые «Окраина»; Котлеты рыбные с лососем «Окраина»; Котлеты рыбные с судаком «Окраина»; Наггетсы из филе трески «Окраина».

Изменение № 12. Дата введения в действие 14.07.2019 год. Купаты из кижуча; колбаски: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; сардельки: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; сосиски: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; фарш для пельменей из кижуча; котлеты «Из филе сома клариевого мраморного»; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры: из семги и палтуса; из трески; из палтуса; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры: из семги и палтуса с овощами; из трески с овощами; из палтуса с овощами; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры: из семги и палтуса с морепродуктами; из трески с морепродуктами; из палтуса с морепродуктами. биточки рыбные; зразы рыбные с сыром, маслом и зеленью; колбаски для жарки рыбные из минтая; котлеты рыбные; тефтели рыбные; фарш для пельменей рыбных; фарш рыбный из минтая; фарш рыбный из трески; фрикадельки рыбные; шарики рыбные сливочные; шницель из минтая в панировке; фишбургер рыбный.

Изменение № 13. Дата введения в действие 11.03.2020 год. Биточки рыбные рубленные из трески; биточки рыбные рубленные из минтая.

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

Сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18ºС:** герметично упакованной – 9 месяцев; не герметично упакованной и весовой – 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18ºС: при использовании упаковочных газов (модифицированной газовой среды) – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-220-37676459-2017 ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ (взамен ТУ 9272-220-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 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 по тексту – пресервы или продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 пряносолевом рассоле; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия) неразделанная, обезглавленная, тушка в масле (ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным, лимоном свежим; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия) неразделанная,

обезглавленная, тушка в маринаде с луком репчатым маринованным, лимоном свежим; Сельдькусок пряного посола в пряносолевой заливке с луком репчатым маринованным; Скумбриякусок пряного посола в пряносолевой заливке с пряностями; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сельдь (кусочки) специального посола; Хамса специального посола; Скумбрия специального посола; Тюлька специального посола; Сайра специального посола; Чавыча специального посола; Масляная рыба специального посола; Осетр специального посола; Лосось специального посола; Горбуша специального посола; Нерка специального посола; Кета специального посола; Семга специального посола; Форель специального посола; Терпуг специального посола; Сиг специального посола; Ряпушка специального посола; Сырок специального посола; Муксун специального посола; Пыжьян специального посола; Палтус специального посола; Корюшка специального посола; Зубатка специального посола; Щука специального посола; Сом специального посола; Скумбрия специального посола; Сайра специального посола; Чавыча специального посола; Масляная рыба специального посола; Осетр специального посола; Лосось специального посола; Горбуша специального посола; Нерка специального посола; Кета специального посола; Семга специального посола; Форель специального посола; Терпуг специального посола; Сиг специального посола; Ряпушка специального посола; Сырок специального посола; Муксун специального посола; Пыжьян специального посола; Палтус специального посола; Корюшка специального посола; Зубатка специального посола; Щука специального посола; Сом специального посола; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сайра (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Чавыча (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Масляная рыба (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Осетр (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Лосось (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Нерка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Кета (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Семга (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Форель (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Терпуг (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сиг (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Ряпушка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сырок (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Муксун (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Пыжьян (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Палтус (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Корюшка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Зубатка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Щука (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сом (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сайра (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Чавыча (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Масляная рыба (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Осетр (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Лосось (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Нерка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Кета (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Семга (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Форель (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Терпуг (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сиг (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Ряпушка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сырок (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Муксун (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Пыжьян (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Палтус (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Корюшка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Зубатка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Щука (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сом (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносолевом рассоле; Сельдь слабосоленая; Скумбрия слабосоленая; Хамса слабосоленая; Тюлька слабосоленая; Сайра слабосоленая; Чавыча слабосоленая; Масляная рыба слабосоленая; Осетр слабосоленый; Лосось слабосоленый; Горбуша слабосоленая; Нерка слабосоленая; Кета слабосоленая; Семга слабосоленая; Форель слабосоленая; Терпуг слабосоленый; Сиг слабосоленый; Ряпушка слабосоленая; Сырок слабосоленый; Муксун слабосоленый; Пыжьян слабосоленый; Палтус слабосоленый; Корюшка слабосоленая; Зубатка слабосоленая; Щука слабосоленая; Сом слабосоленый; Хамса пряного посола; Хамса маринованная; Салака слабосоленая; Мойва слабосоленая; Килька слабосоленая; Мойва в горчичной заливке; Мойва пряного посола; Мойва слабосоленая; Килька пряного посола; Килька в горчичной заливке; Килька слабосоленая; Корюшка пряного посола; Корюшка в горчичной заливке; Корюшка слабосоленая; Тюлька пряного посола; Тюлька в горчичной заливке; Тюлька слабосоленая; Салака пряного посола; Салака в горчичной заливке; Салака слабосоленая; Хамса пряного посола; Хамса в горчичной заливке; Хамса слабосоленая; Ряпушка пряного посола; Ряпушка в горчичной заливке; Ряпушка слабосоленая; Тюлька пряного посола в

пряносолевом рассоле; Хамса пряного посола в пряносолевом рассоле; ***Пресервы из неразделанной рыбы:*** Тюлька пряного посола в пряносолевом рассоле; Хамса пряного посола в пряносолевом рассоле; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в масле (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле с укропом (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в масле с укропом (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле с маринованным репчатым луком (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в масле с маринованным репчатым луком (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле со свежим лимоном; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в масле со свежим лимоном; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в уксусномасляной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в уксусномасляной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в майонезной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в майонезной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в томатной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в томатной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в томатной заливке с овощами; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в томатной заливке с овощами; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в горчичной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в горчичной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в маринадной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка(соленаяподкопченая) в маринадной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в винной (пивной) заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в винной (пивной) заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в кремсоусе; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в кремсоусе; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в фруктовом соусе; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в фруктовом соусе. ***Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):*** Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с огурцами консервированными; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с грибами консервированными; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с кукурузой консервированной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с оливками консервированными; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с паприкой консервированной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с морковью сушеной (маринованной); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) со свеклой сушеной (маринованной); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с томатом сушеным; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) со свежим лимоном; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с кукурузой и паприкой консервированными; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с морковью сушеной и свеклой сушеной (маринованными); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным и морковью сушеной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным и грибами консервированными; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле); Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле с пряностями; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле с пряностями плоды аниса, (или фенхеля, или можжевельник, или барбарис, или тмина, или чеснок сушеный, или цедра сушеная, или укроп сушеный, или лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле с пряноовощными добавками Декор Фиш (или можжевельник, или чеснок сушеный, или цедра сушеная, или укроп сушеный, или лук зеленый сушеный); Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле с пряноовощными добавками Декор Фиш (или можжевельник, или чеснок сушеный, или цедра сушеная, или укроп сушеный, или лук зеленый сушеный); Горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле); Горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Форель подкопчённая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Форель подкопчённая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Осетр подкопчённый (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Осетр подкопчённый (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) маринованная; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с яблоками сушеными (маринованными); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с лимоном свежим; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с луком репчатым сушеным (маринованным); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки)

в маринаде с брусникой сушеной; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с луком репчатым сушеным маринованным; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с яблоками сушеными (маринованными); Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с черносливом сушеным; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с лимоном свежим; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с пряноовощными добавками Декор Фиш (или можжевельник, или чеснок сушеный, или цедра сушеная, или укроп сушеный, или лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в лимонном маринаде с лимоном; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в лимонном маринаде с лимоном; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке уксусномасляной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке майонезной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке томатной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке горчичной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке винной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке фруктовой; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) маринованная; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) маринованная в масляной заливке; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) маринованная в заливке с маслом и пряностями; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке уксусномасляной; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке майонезной; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке томатной; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке горчичной; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке винной; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке фруктовой; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке майонезной с пряностями «Бручетто» или Декор фиш; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке майонезной с пряностями; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке томатной с пряностями; Скумбрия филе (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке томатной с пряностями; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке винной с пряностями; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке винной с луком репчатым маринованным; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке винной с пряностями; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в заливке винной с луком маринованным; Скумбрия (кусочки соленые) в пряном маринаде; килька пряного посола в масле (ароматизированном масле); салака в масле (ароматизированном масле); мойва в масле (ароматизированном масле); «Сиг Деликатесный»; «Туруханка Енисейская»; «Лосось пряного посола»; «Сиг в масле»; «Скумбрия в масле»; «Лосось в масле»; «Сельдь в масле»; «Нельма в масле»; «Сиг Нежный»; «Тугунок слабосоленый»; 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 или семга, или форель, или горбуша, или кета, или нерка, или кижуч, или чавыча, или омуль, или голец (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки, теша, тешакусочки) в масле; Закуска «Столичная из сельди»; Сельдь закусочная «Москва»; Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (арома-

тизированном масле); Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в уксусномасляной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в майонезной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопче-

ный) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томатной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в томат ной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в горчичной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринадной заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Осетр соленый (соленый

подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в винной (пивной) заливке; Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в кремсоусе; Сельдь соленая подкопченая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Скумбрия соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сайра соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Чавыча соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Масляная рыба соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Осетр соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Лосось соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Горбуша соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Нерка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Кета соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Семга соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Форель соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в майонезе со специями «Тцатцики», «сельдь (филе, филекусочки,

рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Крестьянская», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) «в майонезногорчичной заливке», «сельдь (филе, филекусочки, цельная, рольмопсы, кусок) «в уксусномасляной заливке», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) «в уксусномасляной заливке со специями», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в горчичной заливке», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в майонезной заливке», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в луковой заливке», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Вишерская», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Мексика», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Поцарски», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Изумрудная», «сельдь (филе, филекусочки, цельная, рольмопсы, кусок) слабосоленая», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок, ломтики) в масле», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в масле со специями», «сельдь (филе, филекусочки, цельная, рольмопсы, кусок) пряного посола», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в майонезе со специями «Чили», сельдь «подлосось» (филекусочки); «скумбрия (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) в уксусномасляной заливке», «скумбрия (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) в уксусномасляной заливке со специями», «скумбрия (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) пряного посола», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) слабосоленая», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) в масле», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная) в горчичной заливке», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная) в майонезной заливке», «скумбрия (филе, филекусочки, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная) в майонезногорчичной заливке», «скумбрия (филе, филекусочки, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная) в луковой заливке»; пресервы «Шпроты в масле». ***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» 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. ***Пресервы из жареной рыбы:*** пресервы из салаки жареной; пресервы из мойвы жареной; пресервы из кильки жареной; Судак (или сазан, или сом, или , или треска, или жерех, или вобла) жареные в томатном соусе; ***Пресервы из лососевых:*** пресервы из лосося балтийского (специального посола); пресервы из лосося балтийского в оливковом масле; пресервы из лосося дальневосточного в масле; пресервы из кеты (филеломтики) в масле; пресервы из горбуши (филекусочки, филеломтики) в белом соусе; пресервы из горбуши (филеломтики) в масле; пресервы из горбуши подкопченной (филекусочки, филеломтики, кусочки в масле (ароматизированном масле); пресервы из чавычи (филеломтики) в масле; пресервы из форели радужной в белом соусе (филеломтики); пресервы из форели радужной в масле (филеломтики); пресервы из форели радужной в натуральном тузлуке (филеломтики); пресервы из форели радужной специального посола (филеломтики); пресервы из сига (филеломтики) в масле; пресервы из нерки (филеломтики) в масле; пресервы из семги (филеломтики); горбуша (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; горбуша (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; горбуша (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле «с дымком»; кета (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; кета (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; кижуч (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; кижуч (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленый; форель (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; форель (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; сёмга (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; сёмга (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; нерка (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; нерка (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая. ***Пресервы «Ассорти»:*** пресервы ассорти из горбуши с сельдью (филекусочки, филеломтики, кусочки); пресервы ассорти из горбуши со скумбрией (филекусочки, филеломтики, кусочки); пресервы ассорти из сельди (филекусочки, филеломтики, кусочки) с килькой пряного посола неразделанной, обезглавленной, тушка в масле (ароматизированном масле); пресервы ассорти из сельди (филекусочки, филеломтики, кусочки) с килькой пряного посола неразделанной, обезглавленной, тушка в масле (ароматизированном масле), с лимоном, с луком репчатым маринованным; сельдь, сельдь «подлосось» (филекусочки) морская капуста в масле «Аппетитное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный в масле «Витаминное»; сельдь, сельдь «подлосось» (филекусочки), морская капуста в масле «Дальневосточное»; сельдь, скумбрия (филекусочки), лук маринованный в масле «Дружное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный, огурец маринованный в масле «Застольное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Застольное»; сельдь, скумбрия, горбуша (филекусочки) в масле «Купеческое»; сельдь, сельдь «подлосось», скумбрия (филекусочки) в масле «Любимое»; сельдь (филекусочки), морская капуста, маринованный огурец, кукуруза в масле «Мимоза»; сельдь (филекусочки), морская капуста, маринованный огурец, кукуруза уксусномасляной заливке «Мимоза»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кальмар в масле «Морское»; сельдь, скумбрия (филекусочки), морская капуста в масле «Нептун»; сельдь «Мексика», сельдь «Подлосось», сельдь «Европейская» (филекусочки) в масле «Радужное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, огурец маринованный в масле «Русское»; сельдь (филекусочки) морская капуста, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Русское»; сельдь «подлосось» (филекусочки), морская капуста, кукуруза, кальмар в масле «Солнечное»; сельдь (филекусочки), лук маринованный, огурец маринованный в масле «Станичное»; сельдь (филекусочки), лук маринованный, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Станичное»; сельдь «Мексика», сельдь «Жемчужная», сельдь «Европейская» (филекусочки) в масле «Три вкуса»; сельдь «Мексика», сельдь «Жемчужная», сельдь «Европейская» (филекусочки) в уксусномасляной заливке «Три вкуса»; сельдь «Мексика» (филекусочки), морская капуста с пряностями «Дачная», кальмар «европейский» в масле «Фиеста»; сельдь «Мексика» (филекусочки), морская капуста с пряностями «Дачная», кальмар «Европейский» в уксусномасляной заливке «Фиеста»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кукуруза в масле «Янтарное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кукуруза в уксусномасляной заливке «Янтарное»; горбуша, скумбрия, сельдь (филекусочки), кальмар в уксусномасляной заливке «Четыре вкуса»; горбуша, скумбрия, сельдь (филекусочки), кальмар в масле «Четыре вкуса»; сельдь, горбуша, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь, морская капуста, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь (филекусочки), морская капуста, кальмар в масле;

сельдь (филекусочки), морская капуста, кальмар в уксусномасляной заливке; сельдь, скумбрия (филекусочки) в масле; горбуша, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, маринованный огурец в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, маринованный огурец в уксусномасляной заливке; сельдь (филекусочки), маринованный огурец, морская капуста в масле; сельдь (филекусочки), маринованный огурец, морская капуста в уксусномасляной заливке; сельдь (филекусочки), маринованный лук, морская капуста в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, морская капуста в уксусномасляной заливке; сельдь (филекусочки), кукуруза, морская капуста в масле; сельдь (филекусочки), кукуруза, морская капуста в уксусномасляной заливке. ***Пресервы из икры и молоков:*** пресервы «Икра сельди» ястычная в масле; пресервы ароматизированные с дымком «Икра сельди» ястычная в масле; пресервы «Икра сельди» ястычная в масляноуксусной заливке; пресервы «Молоки сельди» в масле; пресервы ароматизированные с дымком «Молоки сельди» в масле; пресервы «Молоки сельди» в масляноуксусной заливке; пресервы «Икра форели ястычная подкопченая в масле». пресервы «Икра Сиговая»; икра сельди в масле; икра сельди в масле «с дымком»; икра сельди слабосоленая; икра горбуши в масле; икра горбуши слабосоленая; икра кеты в масле; икра кеты слабосоленая; молоки сельди в масле; молоки сельди в масле «с дымком»; молоки сельди слабосоленые; молоки горбуши в масле; молоки горбуши в масле «с дымком»; молоки горбуши слабосоленые.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 15.02.2018 год. Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола): килька балтийская пряного посола с укропом; сельдь тихоокеанская (жирная и нежирная) специального посола; салака специального посола. **Пресервы из неразделанной рыбы:** килька рижская с вином; килька (тушка) в масле с укропом; килька (тушка) в масле с паприкой; килька (тушка) в масле с пряной смесью «Люкс»; килька (тушка) пряного посола в уксусно-масляной заливке с горчичными семенами; мойва (тушка) пряного посола в уксусно-масляной заливке с горчичными семенами; салака (тушка) пряного посола в уксусно-масляной заливке с горчичными семенами; килька (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; мойва (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; салака (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; хамса (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; тюлька (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; килька (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; мойва (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; салака (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; **Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** сельдь филе-кусочки с лимоном; сельдь филе-кусочки «Осень»; сельдь филе-кусочки с хреном в майонезной заливке; сельдь филе-кусочки подкопченные с оливками в масле; салака тушка в маринадной заливке; сельдь филе-кусочки в соусе «Карри»; сельдь филе-кусочки в соусе «Тартар»; сельдь филе-кусочки с огурцом и оливками в масле; сельдь филе-кусочки с морковью и луком в масле; сельдь филе-кусочки «Под лосось»; сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок, рольмопсы) в уксусно-масляной заливке с сушеными специями (укроп, паприка, тмин, чеснок); сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок, рольмопсы) в уксусно-масляной заливке с лимоном и маринованным луком; сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок, рольмопсы) в майонезной заливке с сыром; сиг (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; муксун (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; омуль (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; нельма (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; горбуша филе-кусочки с оливками в масле; **Пресервы из жареной рыбы:** — фрикадельки рыбные обжаренные в томатном соусе с овощами; **Пресервы из икры и молоков:** — молоки лососевых обжаренные в масле со специями; — молоки лососевых обжаренные в томатном соусе с овощами.

Изменение № 3. **Дата введения в действие — 27.04.2018 год. Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** — Ассорти из рыбы подкопченой в масле (скумбрия и сельдь); — Ассорти из рыбы подкопченой в масле (кета и сельдь).

Изменение № 4. **Дата введения в действие — 29.08.2018 год. Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** – килька (мойва, салака, сайра, сардина, ставрида, сельдь, скумбрия, тюлька, хамса) соленая (неразделанная, обезглавленная, тушка) в заливке с пряностями «Привет»; – килька (мойва, салака, сайра, сардина, ставрида, сельдь, скумбрия, тюлька, хамса) соленая (неразделанная, обезглавленная, тушка) в заливке с сушеными овощами «Регата»; – сельдь-кусок (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с пряностями «Наяда»; – сельдь-кусок (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с сушеными овощами «Финта»; – сельдь-кусок (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с луком репчатым «Чиполлино»; – сельдь-кусок (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в острой масляной заливке «Амазонка»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в остром томатном соусе «Красный дракон»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в майонезно-горчично-томатном соусе «Пиратская закуска»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в майонезном соусе «Белая лилия»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в майонезно-горчичном соусе «Траколюк»;

– сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в томатно-майонезном соусе «Хан-дута»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в кисло-сладком соусе «Розовая пантера»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в горчичном соусе «Солнечный зайчик»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в заливке с оливками «Зунаси»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в заливке с консервированными огурцами «От Николая»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в майонезной заливке с консервированными грибами «Три толстяка»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в пивной заливке с лимоном «Моя морячка»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с пряностями «Наяда»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с сушеными овощами «Финта»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с луком репчатым «Чиполлино»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морская капуста, морковь в маринаде — «Ассорти №1»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морская капуста, морковь в остром маринаде — «Ассорти Смак»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морковь в маринаде с зеленым горошком — «Ассорти Премиум»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морская капуста с болгарским перцем — «Ассорти Люкс»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морковь в маринаде, фунчоза с болгарским перцем — «Ассорти с фунчозой».

Изменение № 5. **Дата введения в действие — 29.08.2018 год**. Сельдь филе-кусочки в масле с морковью «По-корейски».

Изменение № 6. Дата введения в действие — 14.11.2018 год. Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола): сельдь тихоокеанская пряного посола. **Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** омуль (соленый, подкопченый) филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масленой заливке; омуль посольский (соленый, подкопченый) филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масленой заливке; горбуша (соленая, подкопченая) филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масленой заливке; сельдь (соленая, подкопченая) филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масленой заливке; скумбрия соленая (кусочки) «По-корейски»; горбуша соленая (кусочки) «По-корейски»; сельдь соленая (кусочки) «По-корейски»; горбуша (соленая, подкопченая) филе-кусочки в масляной заливке с овощами; сельдь соленая филе-кусочки в майонезе; сельдь соленая филе-кусочки в острой заливке; сельдь филе-кусочки в масле с красным перцем; сельдь филе-кусочки в масле с луком сушеным; сельдь филе-кусочки в масле с овощами; сельдь филе-кусочки в пикантной заливке; сельдь филе-кусочки в масле с овощами с лимоном; сельдь филе-кусочки в белой заливке; сельдь соленая филе-кусочки «Под лосось»; муксун (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле или ароматизированном масле; горбуша соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с лимоном; кета соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с лимоном; нерка соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с лимоном; горбуша соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с сушеным луком; кета соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с сушеным луком; нерка соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с сушеным луком; горбуша соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с маринованным луком; кета соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с маринованным луком; нерка соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с маринованным луком; горбуша соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с паприкой; кета соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с паприкой; нерка соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с паприкой. ***Пресервы из икры и молоков:*** икра сельди в масляной заливке; молоки сельди пряного посола.

Изменение № 7. **Дата введения в действие — 14.01.2019 год. Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** горбуша (филе) в томатном соусе с овощами «По — датски»; скумбрия (филе) в томатном соусе с овощами «По — датски»; сельдь (филе) в томатном соусе с овощами «По — датски»; окунь (филе) в томатном соусе с овощами «По — датски».

Изменение № 8. Дата введения в действие 29.04.2019 год. Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без): сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) в масле с ароматом дыма; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) в масле с укропом; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) с гарниром из морской капусты и грибов; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы)

с гарниром из морская капусты с кальмаром и морковью; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) с гарниром из морской капусты с мидиями, кальмаром и морковью; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) с гарниром из папоротника с морковью и грибами. **Пресервы из икры и молок:** молоки лососевые подкопченые в масле; молоки лососевые подкопченые в майонезной заливке; молоки лососевые подкопченые в майонезно-горчичной заливке.

Изменение № 9. Дата введения в действие 29.04.2019 год. Пресервы из разделанной рыбы *(солёной, специального, пряного посола, подкопченная):* горбуша (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки, кусок) с пряностями в масле; горбуша (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки, кусок) в сырном соусе; горбуша (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки, кусок) в соусе с ароматом сыра; сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) с имитированной красной (черной) икрой; сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (или ароматизированном масле); сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (или ароматизированном масле) с пряностями (укроп, паприка, и т.д); сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (ароматизированном масле) с овощами; сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) ароматная в масле; -сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в пряно-солевой заливке (с овощами); сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в уксусно-масляной заливке с пряностями (овощами, лимон); сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в майонезе; килька пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряно-солевой заливке; килька пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в масле; килька неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая, подкопченная) в масле; мойва пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряно-солевой заливке; мойва пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в масле; мойва неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая, подкопченная) в масле; салака пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряно-солевой заливке.

Изменение № 10. Дата введения в действие 12.12.2019 год. Пресервы «Икра мраморного сома» ястычная в масле; пресервы «Икра мраморного сома» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра мраморного сома» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра жереха» ястычная в масле; пресервы «Икра жереха» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра жереха» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра сазана» ястычная в масле; пресервы «Икра сазана» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра сазана» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра толстолобика» ястычная в масле; пресервы «Икра толстолобика» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра толстолобика» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра белого амура» ястычная в масле; пресервы «Икра белого амура» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра белого амура ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра сома» ястычная в масле; пресервы «Икра сома» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра сома» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра трески» ястычная в масле; пресервы «Икра трески» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра трески» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра судака» ястычная в масле; пресервы «Икра судака» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра судака» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра леща» ястычная в масле; пресервы «Икра леща» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра леща» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра карася» ястычная в масле; пресервы «Икра карася» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра карася» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра щуки» ястычная в масле; пресервы «Икра щуки» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра щуки» ястычная в масляно-уксусной заливке.

Изменение № 11. Дата введения в действие 10.02.2020 год. Пресервы из разделанной рыбы дополнить следующим ассортиментом: толстолобик с луком маринованный в масле (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки). **Пресервы из икры и молок дополнить следующим ассортиментом:** пресервы «Икра минтая» слабосоленая в масле; пресервы «Икра трески» слабосоленая в масле; пресервы «Икра минтая» в сливочном соусе; пресервы «Икра трески» в сливочном соусе.

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

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность продукции, указаны в п. 2.2-2.12, требования к маркировке – в п.3.1-3.10. Пример записи условного обозначения продукции при заказе: «Пресервы рыбные из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в масле по ТУ 10.20.25-220-37676459-2017». ***Термины и определения по ГОСТ 30054:*** пресервы из рыбы [морепродуктов]: Соленый продукт из рыбы [морепродуктов], содержащий рыбы не менее 65% (морепродуктов — 55%) массы нетто, с массовой долей поваренной соли не более 8% с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно укупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С. Примечание — Пресервы могут изготовляться с предварительной тепловой обработкой, вялением или копчением. пресервы из рыбы специального посола : Пресервы из рыбы с добавлением соли , сахара , консерванта . пресервы из рыбы пряного посола: Пресервы из рыбы с добавлением дробленых пряностей , соли , сахара , консерванта . пресервы из рыбы в масле : Пресервы из рыбы , залитой растительным маслом . малосоленые пресервы из рыбы : Пресервы из рыбы , в которых массовая доля поваренной соли не превышает 6 %. пресервы из рыбы с пряностями: Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования пряностей . пресервы из рыбы с растительными добавками: Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования растительной добавки . пресервы — пасты из рыбы [морепродуктов]: Пресервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной массы . созревание консервов [пресервов] из рыбы: Биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из рыбы. буферность пресервов из рыбы [морепродуктов]: Показатель

степени созревания пресервов из рыбы [морепродуктов], определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка. ***Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 °С до минус 8 °С:*** кильки пряного посола – не более 3 месяцев; остальной продукции – не более 4 месяцев. ***Рекомендуемые сроки годности пресервов группы А:*** при температуре не выше минус 180С, мес, не более – 12; -при температуре от 0 до минус 50С, мес, не более – 4; при температуре от 1 до 6°С: -пресервы с активной кислотностью не более 5.0, мес, не более — 2; пресервы с массовой долей соли не менее 6,0 %, мес, не более — 2; другие виды пресервов, сут, не более – 15. **Рекомендуемые сроки годности пресервов** с использованием консервантов (Е 202, Е211, Униконс XXL и аналоги) при температуре от 0 °С до плюс 5 °С – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности пресервов группы Б:** -при температуре не выше минус 180С, мес, не более – 12 -при температуре от 0 до минус 50С, мес, не более – 4; при температуре от 1 до 60С, мес, не более – 2. **Рекомендуемые сроки годности пресервов** из жареной рыбы при температуре от минус 3 °С до плюс 5 °С – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пресервов** при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) при температуре от минус 3 до плюс 5 0С — не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пресервов** из ястычной икры и молок при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) составляет не более 3 месяцев при температуре от -3 до +5 °С. **Рекомендуемый срок годности пресервов** из ястычной икры форели, упакованной с использованием вакуума, при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) при температуре от минус 3 до +5 0С- не более 3 месяцев. Изготовитель может устанавливать собственные рекомендуемые сроки годности.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-228-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ** **(взамен ТУ 9266-228-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 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 по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: икряники из филе (или фарша) горбуши, щуки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, минтая с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, путассу с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, сельди с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, камбалы с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, палтуса с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе(или фарша) горбуши, зубатки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, сома с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе(или фарша) горбуши, хека с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе(или фарша) горбуши, атлантического лосося с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, кеты с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, ряпушки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, трески с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе(или фарша) 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 «Куроками» из кальмара и сома; соломка «Скандинавская» из кальмара и горбуши; соломка «Белая звезда» из кальмара и зубатки; соломка «Чукотская» из корюшки, камбалы и кальмара; 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); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой мойвы (или сельди); 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, стерлядь и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Пиратская» из кальмара, кеты и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, горбуши и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, кижуча и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара,

камбалы и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из лосося, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из горбуши, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка вяленая «Кальмар со вкусом краба – «Паутинка»; соломка вяленая «Камчатский краб»; соломка вяленая «Камбала Дальневосточная с икрой»; соломка вяленая «Крабовая палочка»; соломка вяленая «Камбала Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Кальмар с приправой Васаби»; соломка вяленая «Морской коктейль»; соломка вяленая «Крабовая рыбка с перцем»; соломка вяленая «Сёмга с ароматом натурального копчения»; соломка вяленая «Молоки лемонемы с острым перцем»; соломка вяленая «Мидии и кальмар со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Корюшка Дальневосточная с икрой»; соломка вяленая «Корюшка Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Паутинка из филе кальмара»; соломка вяленая «Кальмар со вкусом чёрной икры»; соломка вяленая «Мидии и кальмар с ароматом копчения»; соломка вяленая «Горбуша с ароматом копчения»; соломка вяленая «Сом с ароматом копчения»; соломка вяленая «Щука с ароматом копчения»; соломка вяленая «Судак с ароматом копчения»; соломка вяленая «Треска с ароматом копчения»; соломка вяленая «Тунец с ароматом копчения»; палочки вяленые из фарша рыб (палтуса, минтая, трески, камбалы, наваги, терпуга, красноперки, карася, сома, щуки, толстолобика, сазана). палочки вяленые из фарша лососевых (дальневосточных) рыб (кеты, в том числе кеты с нерестовыми изменениями, горбуши, кижуча, нерки, чавычи, гольца, симы, кунджи).

Изменение № 2. Дата введения в действие 04.04.2018 год. Рыбное кулинарное изделие: Ломтики из фарша сушено-вяленые «Чипсон Амурский»; Ломтики из фарша сушено-вяленые «Чипсон Амурский» с морской капустой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 06.04.2018 год. Рыбные сушено-вяленые формованные продукты: Слайсы: Слайсы с икрой; Слайсы с икрой леща; Слайсы с икрой воблы; Слайсы с икрой щуки; Слайсы с икрой судака; Слайсы с чёрной икрой кармута; Слайсы из змееголова; Слайсы из клария; Слайсы с кокосовой стружкой; Слайсы рыбные с острым соусом; Слайсы рыбные в ананасо имбирном соусе; Слайсы рыбные в кисло-сладком соусе; Слайсы рыбные в соусе морской виноград; Слайсы со вкусом лосося; Слайсы со вкусом краба; Слайсы со вкусом васаби; Слайсы с морской капустой и васаби; Слайсы с морской капустой «По-Сахалински»; Слайсы беломорские; Слайсы с черноморскими мидиями; **Икряники:** Икряники «По Щучьему Вялению» Икряники с икрой судака; Икряники с икрой воблы; Икряники с икрой леща; Икряники с чёрной икрой; **Соломка:** Соломка «Пиратская»; Соломка из клария; Соломка из змееголова; Соломка «Аральская»; Соломка «Астанинская»; Соломка «Алмаатинская»; Соломка «По-Астрахански»; Соломка со вкусом лосося; Соломка со вкусом Васаби; Соломка со вкусом краба; Соломка со вкусом морского винограда; Соломка «Вобла»; Соломка из леща с перцем; Соломка из леща; Соломка из карася; Соломка со вкусом сома; **Паутинка:** Паутинка со вкусом «Васаби»; Паутинка со вкусом лосося; Паутинка со вкусом краба; Паутинка с соусом «Морской Виноград»; Паутинка с икрой воблы; Паутинка с икрой судака; Паутинка с Морской Капустой; Паутинка » Кальмар»; **Чипсы:** Чипсы со вкусом чёрной икры; Чипсы со вкусом красной икры; Чипсы со вкусом » Васаби»; Чипсы со вкусом краба; Чипсы с соусом » Морской Виноград»; Чипсы с икрой щуки; Чипсы с икрой леща; Чипсы с икрой судака; Чипсы с чёрной икрой; Чипсы с красной икрой; Чипсы с икрой морского винограда; Чипсы с фукусом и икрой морского винограда; Чипсы с морской капустой и икрой морского винограда; Чипсы из змееголова; Чипсы из клария; Чипсы «Аральские» с икрой судака; Чипсы «Алмаатинские» с икрой леща; **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие «Рафаэлло»:** «Рафаэлло с кунжутом»; «Рыбное рафаэлло со вкусом васаби»; «Рафаэлло» в соусе «Морской виноград»; «Рафаэлло с икрой щуки»; «Рафаэлло с икрой воблы»; «Рафаэлло со вкусом лосося». **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие Чипчачи (ЧИП ЧА ЧИ):** Чипчачи с икрой воблы; Чипчачи с икрой судака; Чипчачи с икрой щуки; «Астраханские Чипчачи»; «Аральские Чипчачи»; Чипчачи «Сахалинские»; Чипчачи «Беломорские» **Палочки рыбные:** Палочки рыбные «Кавказский вкус»; Палочки из речных рыб с перцем; Палочки рыбные со вкусом Васаби; Палочки рыбные из карася со вкусом лосося; Палочки рыбные из леща со вкусом тунца; Палочки рыбные со вкусом марлина; Палочки рыбные с фукусом; Палочки рыбные с морской капустой. **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие «Морской Огурец»:** «Морской Огурец» (из филе судака); «Морской Огурец» с острым соусом»; «Морской Огурец» из щуки с кисло-сладким соусом».

Изменение № 4. Дата введения в действие 12.05.2019 год. Соломка вяленая из окуня; соломка вяленая из язя; соломка вяленая из карпа; соломка вяленая из путассу; соломка вяленая из сома; соломка вяленая из плотвы; соломка вяленая из сазана; соломка вяленая из линя(линь); соломка вяленая из судака; соломка вяленая из налима; соломка вяленая из горбуши; соломка вялена из минтая; соломка вяленая из леща; соломка вяленая из щуки; соломка вяленая «Пиратская» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом копченого лосося» из

карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, сома, налима, леща путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Кавказский вкус» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом васаби» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом краба» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Янтарная» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Аврора» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Пиратская» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом копченого лосося» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Кавказский вкус» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом васаби» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом краба» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Янтарная» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Аврора» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая из филе леща; соломка вяленая из филе щуки.

Изменение № 5. Дата введения в действие 23.09.2019 год. Соломка (палочки, паутинка) из карася; соломка (палочки, паутинка) из пеляди.

Изменение № 6. Дата введения в действие 04.02.2020 год. «Хворост» из горбуши и кеты; «Хворост» из тунца и горбуши; «Хворост» из горбуши и икры; «Хворост» из лосося и икры; «Икриски» из горбуши и икры; «Икриски» из кеты и икры; «Икриски» из лосося и икры; «Икриски» из судака и икры; «Икриски» из форели и икры; «Икриски» из тунца и икры.

Изменение № 7. Дата введения в действие 14.06.2020 год. Паутинка; паутинка с перцем; паутинка со вкусом кальмара; паутинка со вкусом кальмара с перцем; паутинка со вкусом гриля; паутинка со вкусом барбекю; паутинка со вкусом стейка; паутинка со вкусом краба с перцем; соломка со вкусом кальмара; соломка со вкусом кальмара с перцем; соломка со вкусом стейка; соломка со вкусом барбекю; соломка со вкусом гриля; соломка со вкусом краба с перцем.

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 от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. **Срок годности продукции** с момента изготовления не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** устанавливает предприятие изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления не более 12 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.20.15-072-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9266-072-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте – пельмени, манты, позы замороженные (далее продукция). Продукция выпускается из пресного теста с фаршами из рыбы, из рыбы с добавлением кальмаров, морской капусты, овощей и других продуктов. Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 из щуки; пельмени из пеляди; пельмени из сельди; пельмени из хека; 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; пельмени с горбушей; пельмени из четырех рыб (горбуша, форель, хек, карась); манты из лососевых 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).

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.08.2017 год. Гедза-сяке.

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.12.2017 год. Пельмени «Рыбные из горбуши с салом»; Пельмени «Рыбные из минтая»; Пельмени «Щука с шпинатным тестом»; Пельмени «Рыбные из щуки»; Пельмени «Рыбные из судака».

Изменение № 3. Дата введения в действие 18.06.2018 год. Пельмени с рыбой «Тазовские».

Изменение № 4. Дата введения в действие 24.12.2018 год. Пельмени «С лососем и сыром»; Пельмени «С лососем, сыром и зеленью»; Пельмени «С лососем и грибами»; Пельмени «Рыбные»(лосось и телапия); Пельмени «С лососем и перцем»; Пельмени «С лососем и луком»; Пельмени «С лососем и сливками»; Пельмени «С лососем, сливками и сыром»; Пельмени «Рыбные» (лосось и судак); Пельмени «Рыбные с сыром» (лосось, телапия и сыр); Пельмени «С лососем».

Изменение № 5. Дата введения в действие 08.02.2019 год. Пельмени «Рыбные»(с минтаем); Пельмени «Рыбные» (с минтаем и сыром); Пельмени «Рыбные» (с минтаем, сыром и зеленью); Пельмени «Рыбные» (с минтаем и грибами); Пельмени «Рыбные» (с минтаем и капустой); Пельмени «Рыбные» (с минтаем и картофелем).

Изменение № 6. Дата введения в действие 14.02.2019 год. Пельмени «Поморские» с сельдью беломорской; пельмени «Поморские» с сельдью беломорской и салом; пельмени «Поморские» с навагой беломорской; пельмени «Поморские» с навагой беломорской и салом.

Изменение № 7. Дата введения в действие 06.03.2019 год. Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном] Пельмени рыбные: пельмени рыбные с сомом; пельмени рыбные с сомом и салом; пельмени «Астраханские» с сомом; пельмени «Озерные» с сомом. **Позы рыбные:** позы рыбные с сомом; позы рыбные «Речные» с сомом. **Манты рыбные:** манты рыбные с сомом; манты рыбные «Рыбацкие» с сомом. **Хинкали рыбные:** хинкали рыбные с сомом; хинкали рыбные «Амурские» с сомом. **Равиоли рыбные:** равиоли рыбные с сомом; равиоли рыбные «Азовские» с сомом. **Чебуреки рыбные:** чебуреки рыбные с сомом; чебуреки рыбные «Донские» с сомом. **Палочки рыбные в тесте:** палочки рыбные в тесте с сомом; палочки рыбные в тесте «Волжские» с сомом. **Струдели рыбные:** струдели рыбные с сомом; струдели рыбные «Невские» с сомом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте [дрожжевом] Беляши рыбные:** беляши рыбные с сомом; беляши рыбные «Аппетитные» с сомом. **Рулетики рыбные:** рулетики рыбные с сомом; рулетики рыбные с сомом и рисом. **Расстегаи рыбные:** расстегаи рыбные с сомом; расстегаи рыбные «Приморские» с сомом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте [слоеном] Самса рыбная:** самса рыбная с сомом; самса рыбная «Любительская» с сомом. **Пышки слоеные:** пышки слоеные рыбные с сомом; пышки слоеные рыбные с сомом, рисом и грибами. **Рогалики рыбные:** рогалики рыбные с сомом; рогалики рыбные «Бригантина» с сомом.

Изменение № 8 Дата введения в действие 29.04.2019 год. Пельмени «Из филе сома клариевого мраморного».

Изменение № 9 Дата введения в действие 30.10.2019 год **Пельмени рыбные:** Пельмени с лососем; Пельмени с щукой. **Пельмени с морепродуктами:** Пельмени с креветками и яйцом; Пельмени с кальмаром и душистым луком. ***Изменение № 10 Дата введения в действие 25.03.2020 год*** **Пельмени рыбные:** Пельмени «Рыбные из горбуши»; Пельмени «Рыбные из минтая». ***Изменение № 11 Дата введения в действие 27.04.2021 год*** **Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном] Пельмени рыбные:** «Гёдза» из минтая; «Гёдза» из минтая с сыром и петрушкой; «Гёдза» из минтая с сыром и укропом. ***Изменение № 12 Дата введения в действие 13.05.2021 год*** **Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном] Пельмени рыбные:** пельмени рыбные из форели радужной.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 С : герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 12 С: герметично упакованной – 30 суток; негерметично упакованной и весовой – 20 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной и весовой не более 90 суток. герметично упакованной не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С: негерметично упакованной и весовой не более 30 суток. герметично упакованной не более 60 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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.

9 750 РУБ.

ТУ 10.20.23-196-37676459-2017
РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА
(взамен ТУ 9262-196-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу соленую, пряного посола и маринованную (далее по тексту – продукт/продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукцию пряного посола только в охлажденном виде. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей, консервантов, красителей, улучшителей вкуса, созревателей, ароматизаторов и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от способа посола выпускают рыбу: соленую, слабосоленую, среднесоленую, крепкого посола, пряного посола, специального посола, маринованную. Способ посола указывается в наименовании продукции. Допускается выпускать продукцию в рассоле (маринаде, заливке) или без него. Допускается использовать иные способы посола. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: сельдь (тихоокеанская лат. Clupea pallasii, атлантическая лат. Clupea harengus, азово-черноморская лат. Alosa immaculata, балтийская лат. Clupea harengus membras, беломорская лат. Clupea pallasi marisalbi, Сельдь Кесслера лат. Alosa kessleri, каспийская (волжская) лат. Alosa kessleri volgensis), анчоус (лат. Engraulis anchoita Аргентинский анчоус, или анчоита; лат. Engraulis australis Австралийский анчоус; лат. Engraulis capensis Капский анчоус; лат. Engraulis encrasicolus Европейский анчоус, или азовская хамса; лат. Engraulis eurystole Серебристый анчоус; лат. Engraulis japonicus Temminck лат. Японский анчоус; лат. Engraulis mordax Калифорнийский анчоус; лат. Engraulis ringens Перуанский анчоус), белорыбица (лат. Stenodus leucichthys), голец (лат. *Salvelinus* agassizii серебристый голец, или голец Агассица; лат. *Salvelinus* albus белый голец; лат. *Salvelinus* alpinus арктический голец; лат. *Salvelinus* alpinus alpinus; *Salvelinus* alpinus erythrinus даватчан; лат. *Salvelinus* alpinus orientalis восточносибирский голец; лат. *Salvelinus* alpinus andriashevi чукотский голец; лат. *Salvelinus* anaktuvukensis эскимосский голец; лат. *Salvelinus* boganidae боганидская палия; лат. *Salvelinus* colii; *Salvelinus* confluentus большеголовый голец; лат. *Salvelinus* curilus; *Salvelinus* czerskii голец Черского; лат. *Salvelinus* drjagini голец Дрягина; лат. *Salvelinus* elgyticus малоротая палия; лат. *Salvelinus* fimbriatus; *Salvelinus* fontinalis американская палия, или американский голец; лат. *Salvelinus* gracillimus; *Salvelinus* grayi; *Salvelinus* gritzenkoi; *Salvelinus* inframundus; *Salvelinus* jacuticus якутский голец; *Salvelinus* killinensis; *Salvelinus* krogiusae; *Salvelinus* kronocius длинноголовый голец; *Salvelinus* kuznetzovi; *Salvelinus* lepechini палия; лат. *Salvelinus* leucomaenis кунджа; *Salvelinus* levanidovi голец Леванидова; лат. *Salvelinus* lonsdalii; *Salvelinus* mallochi; *Salvelinus* malma мальма; лат. *Salvelinus* maxillaris; *Salvelinus* murta; *Salvelinus* namaycush озёрный голец-кристивомер; лат. *Salvelinus* neiva нейва; лат. *Salvelinus* obtusus; *Salvelinus* perisii; *Salvelinus* profundus; *Salvelinus* scharffi; *Salvelinus* schmidti голец Шмидта; лат. *Salvelinus* struanensis; *Salvelinus* taimyricus таймырский голец; лат. *Salvelinus* taranetzi голец Таранца; лат. *Salvelinus* thingvallensis; *Salvelinus* tolmachoffi есейская палия; *Salvelinus* trevelyani; *Salvelinus* umbla; *Salvelinus* willoughbii; *Salvelinus* youngeri), горбуша (лат. Oncorhynchus gorbuscha), жерех (лат. Aspius aspius), зубатка (Полосатая зубатка (лат. Anarhichas lupus), Дальневосточная зубатка (лат. Anarhichas orientalis), Пятнистая зубатка (лат. Anarhichas minor), Синяя зубатка (лат. Anarhichas denticulatus), Угревидная зубатка (лат. Anarhichthys ocellatus)), камбала (Колючая камбала (лат. Acanthopsetta nadeshnyi), или камбала Надёжного; Азиатский стрелозубый палтус (лат. Atheresthes evermanni); Американский стрелозубый палтус (лат. Atheresthes stomias); Камбала Герценштейна (лат. Cleisthenes herzensteini); Остроголовая камбала (лат. Cleisthenes pinetorum); Бородавчатая камбала (лат. Clidoderma asperrimum); Дексист (лат. Dexistes rikuzenius); Глубоководный эмбассихт (лат. Embassichthys bathybius); Камбала Григорьева (лат. Eopsetta grigorjewi), или дальневосточная камбала; Камбала Джордана (лат. Eopsetta jordani), или калифорнийская эопсетта; Красная камбала (лат. Glyptocephalus cynoglossus); Дальневосточная длинная камбала (лат. Glyptocephalus stelleri), или малорот Стеллера; лат. Glyptocephalus zachirus; Японская палтусовидная камбала (лат. Hippoglossoides dubius), или японская камбала-ёрш; Северная палтусовидная камбала (лат. Hippoglossoides elassodon); Камбала-ёрш (лат. Hippoglossoides platessoides); Беринговоморская палтусовидная камбала (лат. Hippoglossoides robustus); Двухцветная камбала (лат. Kareius bicoloratus); Двухлинейная камбала (лат. Lepidopsetta bilineata); Белобрюхая камбала (лат. Lepidopsetta mochigarei); Северная двухлинейная камбала (лат. Lepidopsetta polyxystra); Желтопёрая камбала (лат. Limanda aspera); Желтохвостая лиманда (лат. Limanda ferruginea), или желтохвостая камбала; Лиманда (лат. Limanda limanda), или ершоватка; Длиннорылая лиманда (лат. Limanda punctatissima); Сахалинская камбала (лат. Limanda sakhalinensis); Полярная камбала (лат. Liopsetta glacialis); Гологоловая камбала (лат. Liopsetta putnami); Орегонская камбала (лат. Lyopsetta exilis); Малоголовая камбала (лат. Microstomus kitt); Восточнотихоокеанская малоротая камбала (лат. Microstomus pacificus), или тихоокеанский малорот; Речная камбала (лат. Platichthys flesus); Звёздчатая камбала (лат. Platichthys stellatus); Морская камбала (лат. Pleuronectes platessa); Жёлтая морская камбала (лат. Pleuronectes quadrituberculatus), или желтобрюхая камбала, или четырёхбугорчатая камбала; Рогатая камбала (лат. Pleuronichthys cornutus); Пятнистая камбала (лат. Pleuronichthys ritteri); Рогатая камбала (лат. Pleuronichthys verticalis); Глазчатый псаммодискус (лат. Psammodiscus ocellatus); Пятнистая камбала (лат. Psettichthys melanostictus); Зимняя камбала (лат. Pseudopleuronectes americanus); Желтополосая камбала (лат. Pseudopleuronectes herzensteini); Камбала Шренка (лат.

Pseudopleuronectes schrenki); Японская камбала (лат. Pseudopleuronectes yokohamae); Чёрный палтус (лат. Reinhardtius hippoglossoides); Танакиус Китахары (лат. Tanakius kitaharae); Вераспер Мозера (лат. Verasper moseri); Пятнистый палтус (лат. Verasper variegatus), или изменчивый вераспер), карась (обыкновенный, или золотой карась (лат. Carassius carassius), серебряный карась (лат. Carassius gibelio), Золотая рыбка (лат. Carassius auratus)), карп (Карп обыкновенный лат. Cyprinus carpio, карп зеркальный, серебристый карп и др. виды), кета (лат. Oncorhynchus keta), кефаль (кефаль-лобан (лат. Mugil cephalus) и др. виды) , кижуч (лат. Oncorhynchus kisutch), килька (Балтийская или Черноморская килька (лат. Sprattus sprattus); каспийская килька (лат. Clupeonella delicatula и Clupeonella cultriventris)), корюшка (лат. Osmerus eperlanus eperlanus нагиш или корюшка озерная; лат. Osmerus eperlanus eperlanus m. spirinchus корюшка европейская, лат. Osmerus eperlanus dentex (азиатская корюшка (лат. Osmerus mordax)), красноперка (лат. Scardinius erythrophthalmus), лещ (Обыкновенный, восточный, дунайский) лат. Abramis brama), лосось, лосось атлантический (лат. Salmo salar), сибас ((Обыкновенный) лаврак лат. Dicentrarchus labrax), дорада (Золотистый спар, или дорада, или аурата (лат. Sparus aurata)), масляная рыба (строматей (лат. Stromateus brasiliensis); американская масляная рыба (лат. Peprilus triacanthus), австралийская сериолелла (лат. Seriolella brama)), минтай (лат. Theragra chalcogramma), мойва (лат. Mallotus villosus), муксун (лат. Coregonus muksun), нельма (лат. Stenodus leucichthys nelma), нерка (лат. Oncorhynchus nerka), нототения (Длиннопёрая нототения (лат. Aethotaxis mitopteryx), Нототения-остролучка (лат. Gobionotothen acuta), Чешуеглазая нототения (лат. Lepidonotothen kempi), Большеглазая нототения (лат. Lepidonotothen macrophthalma) Серая нототения (лат. Lepidonotothen squamifrons), Нототения-чиж (лат. Nototheniops tchizh), Синяя нототения (лат. Paranotothenia magellanica), Короткохвостая патагонская нототения (лат. Patagonotothen brevicauda), Зубатая патагонская нототения (лат. Patagonotothen canina), Рогатая патагонская нототения (Patagonotothen cornucola), Элегантная патагонская нототения (лат. Patagonotothen elegans), Желтопёрая патагонская нототения (лат. Patagonotothen guntheri), Патагонская нототения Джордана (лат. Patagonotothen jordani), Длинноплавниковая патагонская нототения (лат. Patagonotothen longipes), Патагонская нототения Рамсея (лат. Patagonotothen ramsayi), Нототения-сима (лат. Patagonotothen sima), Чешуйчатая патагонская нототения (лат. Patagonotothen squamiceps), Мозаичная патагонская нототения (лат. Patagonotothen tessellata), Патагонская нототения Вилтона (лат. Patagonotothen wiltoni)), окунь, окунь морской, омуль, палтус (синекорый, Атлантический палтус (лат. Hippoglossus hippoglossus), Тихоокеанский белокорый палтус (лат. Hippoglossus stenolepis)), пелядь (лат. Coregonus peled), пикша (лат. Melanogrammus aeglefinus), плотва (Плотва обыкнове́нная (лат. Rutilus rutilus)), путассу (лат. Micromesistius poutassou Risso Северная путассу; лат. Micromesistius australis Norman Южная путассу), ряпушка (Европейская ряпушка (лат. Coregonus albula)), сазан (лат. Cyprinus carpio), сайда (лат. Pollachius virens), сайра (лат. Cololabis saira), салака (балтийская сельдь (лат. Clupea harengus membras), сардина (Европейская сардина, или обыкновенная сардина, или сардина, или сардина-пильчард, или пильчард (лат. Sardina pilchardus), сардинелла (лат. Sardinella albella Сардинелла-альбелла; лат. Sardinella aurita Valenciennes Алаша, или круглая сардинелла; лат. Sardinella fijiense Фиджийская сардинелла; лат. Sardinella fimbriata Сборчаточешуйчатая сардинелла; лат. Sardinella gibbosa Жёлтополосая сардинелла; лат. Sardinella longiceps Valenciennes Большеголовая сардинелла, или жирная индийская сардина; лат. Sardinella maderensis Плоская сардинелла; лат. Sardinella marquesensis Маркизская сардинелла; лат. Sardinella melanura Чернохвостая сардинелла; лат. Sardinella neglecta Восточноафриканская сардинелла; лат. Sardinella tawilis Пресноводная филиппинская сардинелла; лат. Sardinella zunasi Сардинелла-зунаси), семга (лат. Salmo salar), сиг (лат. Coregonus canadensis атлантический сиг; лат. Coregonus chadary сиг-хадары; лат. Coregonus clupeaformis сельдевидный, или американский сиг; лат. Coregonus lavaretus обыкновенный сиг; лат. Coregonus lavaretus baunti баунтовский сиг; лат. Coregonus lavaretus maraenoides чудский сиг, или сиг-марена; лат. Coregonus lavaretus pidschian пыжьян, или сибирский сиг; лат. Coregonus lavaretus baeri сиголов, или волховский сиг; лат. Coregonus ussuriensis амурский, или уссурийский, сиг), сима (лат. Oncorhynchus masou), скумбрия (Австралийская скумбрия (лат. Scomber australasicus); Африканская скумбрия (лат. Scomber colias); Японская скумбрия (лат. Scomber japonicus); Атлантическая скумбрия (лат. Scomber scombrus)), сом (Обыкнове́нный сом, или европейский сом (лат. Silurus glanis), ставрида (лат. Trachurus aleevi океаническая ставрида; лат. Trachurus capensis капская ставрида; лат. Trachurus declivis южная ставрида; лат. Trachurus japonicus японская ставрида; лат. Trachurus mediterraneus средиземноморская ставрида, или черноморская ставрида; лат. Trachurus murphyi перуанская ставрида; лат. Trachurus novaezelandiae новозеландская ставрида; лат. Trachurus trachurus обыкновенная ставрида, или атлантическая ставрида), судак (Обыкновенный судак (лат. Sander lucioperca), тарань (азовско-черноморская тарань (лат. Rutilus heckelii), терпуг (лат. Hexagrammos agrammus Однолинейный терпуг; лат. Hexagrammos decagrammus Американский терпуг; лат. Hexagrammos lagocephalusКрасный терпуг, или Зайцеголовый терпуг; лат. Hexagrammos octogrammus Бурый терпуг; лат. Hexagrammos otakii Японский терпуг; лат. Hexagrammos stelleri Пятнистый терпуг; лат. Ophiodon elongatus Зубастый терпуг; лат. Pleurogrammus azonus Южный однопёрый терпуг; лат. Pleurogrammus monopterygius Северный однопёрый терпуг), треска (Атланти́ческая треска (лат. Gadus morhua)), тугун (лат. Coregonus tugun), тюлька (Абрауская тюлька (лат. Clupeonella abrau); Анчоусовидная килька (лат. Clupeonella engrauliformis); Большеглазая килька (лат. Clupeonella grimmi)), форель (Адриатическая форель лат. Salmo obtusirostris; Ручьевая, озёрная форель или кумжа лат. Salmo trutta; Турецкая плоскоголовая форель лат. Salmo platycephalus; Мраморная форель лат. Salmo trutta marmoratus; Амударьинская форель лат. Salmo trutta oxianus; Форель-летница лат. Salmo letnica; Севанская форель лат. Salmo ischchan; Аризонская форель лат. Oncorhynchus apache; Форель Бива лат. Oncorhynchus masou rhodurus; Лосось Кларка лат. Oncorhynchus clarki; Форель Гил лат. Oncorhynchus gilae; Золотая форель лат. Oncorhynchus aguabonita), форель радужная (Микижа лат. Oncorhynchus mykiss), хамса (Европейский анчоус, или хамса (лат. Engraulis encrasicolus)), хариус (лат. Thymallus arcticus сибирский хариус; лат.

Thymallus arcticus arcticus западносибирский хариус; лат. Thymallus arcticus baicalensis чёрный байкальский хариус; лат. Thymallus arcticus brevipinnis белый байкальский хариус; лат. Thymallus arcticus grubii амурский хариус; лат. Thymallus arcticus mertensii камчатский хариус; лат. Thymallus arcticus pallasi восточносибирский хариус; лат. Thymallus arcticus signifer аляскинский хариус; лат. Thymallus brevirostris монгольский хариус; лат. Thymallus nigrescens хубсугульский, или косогольский, хариус; лат. Thymallus svetovidovi верхнеенисейский хариус, или хариус Световидова; лат. Thymallus thymallus европейский хариус), хек (лат. Merluccius albidus Североамериканская глубоководная мерлуза; лат. Merluccius angustimanus Гватемальская мерлуза; лат. Merluccius australis Новозеландская мерлуза, или австралийская мерлуза; лат. Merluccius bilinearis Североамериканская мерлуза, или серебристая мерлуза, или серебристый хек; лат. Merluccius capensis Капская мерлуза, или южноафриканская мерлуза; лат. Merluccius gayi Чилийская мерлуза; лат. Merluccius hubbsi Аргентинская мерлуза, или патагонская мерлуза, или патагонский хек; лат. Merluccius merluccius Обыкновенная мерлуза, или европейская мерлуза, или обыкновенный хек, или европейский хек, или восточноатлантическая мерлуза; лат. Merluccius paradoxus Намибийская мерлуза, или южноафриканская глубоководная мерлуза; лат. Merluccius patagonicus; Merluccius polli Бенгальская мерлуза, или ангольская мерлуза; Merluccius productus (Ayres, 1855) Орегонская мерлуза, или тихоокеанская северная мерлуза; Merluccius senegalensis Сенегальская мерлуза, или чёрный хек), чавыча (лат. Oncorhynchus tshawytscha), чир (лат. Coregonus nasus), чехонь (лат. Pelecus cultratus), толстолобик (Белый толстолобик (лат. Hypophthalmichthys molitrix); Пёстрый толстолоб (лат. Hypophthalmichthys nobilis), мелкая рыба (всех видов). 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; зябреная; обезглавленная; полупотрошеная; потрошеная; потрошеная обезглавленная; потрошеная семужной разделки; пласт; пласт обезглавленный; пласт клипфискной разделки; полупласт; палтусная разделка; тушка; тушка полупотрошеная; спинка; теша; боковник; филе; кусок; ломтики; филе-кусок; филе-ломтики; кусочки; ассорти рыбное; набор рыбный к пиву; суповой набор. Допускаются другие виды разделки по согласованию с приобретателем продукции. Соленую сельдь допускается выпускать с делением на сорта (1 сорт, 2 сорт).

Изменение № 2. Дата введения в действие 08.08.2017 год. ***Дополнить следующими видами разделки:*** балык, балычок, пласт на кости, брюшки, набор к пиву, филе-кусочки, рольмопсы, боковина, брусочки, головы, пласт без кости, пласт с головой, рулет из филе, рулет, соломка, филе нарезанное, филе без кожи, филе на коже, филе сдвоенное с кожей, филе сдвоенное без кожи, хребты, стейк, набор для ухи, с головой (или без головы), теша на коже, теша без кожи, кусок без кости, кусок без позвоночной кости, кусок с позвоночной костью.

Сельдь всех видов разделки вырабатывают в следующих видах заливок: в уксусно-масляной заливке; в уксусно-масляной заливке со специями; в майонезной заливке; в горчичной заливке; в майонезно-горчичной заливке; в чесночной-заливке; -в луковой заливке; в масле; в уксусно-масляной заливке «Вишерская» (Горчичное семя, перец красный, лук-порей зеленый, пастернак, морковь, тмин); в уксусно-масляной заливке «Праздничная» (Кориандр, семя кунжута, паприка красная, тмин); в уксусно-масляной заливке «Изумрудная» (Перец зеленый, морковь, кориандр, чеснок, лавровый лист); в уксусно-масляной заливке «Жемчужная» (Морковь, перец зеленый, лук-порей, пастернак); в уксусно-масляной заливке «Искристая» (Смесь перцев, кунжут); в уксусно-масляной заливке «Пикантная» (Кунжут, тмин, кориандр, смесь перцев); в уксусно-масляной заливке «Крестьянская» (Кориандр, паприка красная, кунжут, орегано, перец красный); в уксусно-масляной заливке «по-Царски» (Перец черный, лук, куркума); в масле со специями (Горчичное семя, морковь, тмин, лук, перец зеленый, петрушка, перец красный); в масле со специями (Смесь перцев, лук, горчичное семя, тмин, паприка красная, перец чили); в уксусно-масляной заливке «Европейская» (Смесь перцев, горчичное семя, лук, паприка); в уксусно-масляной заливке «Аппетитная» (Лук, перец красный, укроп); в маринаде; в маринаде со специями. ***Скумбрию всех видов разделки вырабатывают в следующих заливках:*** в уксусно-масляной заливке; в уксусно-масляной заливке со специями; в майонезной заливке; -в горчичной заливке; -в майонезно-горчичной заливке; в чесночной-заливке; в луковой заливке; в масле.

Изменение № 5. Дата введения в действие 17.09.2018 год. Чилийский сибас или патагонский клыкач – (на лат. *Dissostichus eleginoides* или *Patagonian Toothfish*) ***Нарезка лосося слабосоленая:*** с лимоном и укропом; в свекольном маринаде; с укропом; с базиликом.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 22.03.2019 год. Скумбрия «Пикантная»; — филе сельди маринованное; — сельдь слабосоленая; — мойва жирная пряного посола; — скумбрия пряного посола; — нерка слабосоленая (филе с кожей без костей); — кета слабосоленая (филе с кожей без костей); — горбуша слабосоленая (филе с кожей без костей, без головы); — семга слабосоленая (филе с кожей без кости, ломтики); — форель слабосоленая (филе); — скумбрия с головой слабосоленая. **Изменение № 7. Дата введения в действие — 22.03.2021 год. Рекомендуемые сроки годности** рыбы соленой и пряного посола при температуре от 0 ^{0}С до +5 ^{0}С, фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом с добавлением консервантов — *не более 2 месяцев.*

Рекомендуемые сроки годности рыбы соленой и пряного посола в рассоле при температуре от 0 ^{0}С до +5 ^{0}С, фасованные (в ведра, банки) с добавлением консервантов — *не более 2 месяцев.* **Рекомендуемые сроки годности** лососевых соленых рыб (кусок, филе, филе- кусок, ломтики, теша, кусочки, наборы к пиву, другие виды разделок) при температуре от +1^{0}С до +6 ^{0}С, фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом с добавлением консервантов — *не более 45 суток.*

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции в вакуумной упаковке при температуре хранения не выше минус

18 °С – *не более 12 месяцев;* Рекомендуемый срок хранения всей продукции после вскрытия упаковки: продукт хранить при температуре от 0 °С до +6 °С – *не более 48 часов.*

Термины и определения ГОСТ Р 50380: ***соленая[-ые] рыба [нерыбные объекты]***: Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(-ых) поваренной солью. ***рыба [нерыбные объекты] специального посола***: Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(-ых) смесью поваренной соли и сахара. **«охлажденная пищевая рыбная продукция»** — рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, другие водные животные, водоросли и водные растения, температура внутри которых составляет не выше 5°С, но не достигает температуры замерзания тканевого сока; **«переработка (обработка)»** — термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.

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

Транспортируют продукцию при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, замороженную продукцию при температуре не выше минус 18 °С. Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597. При перевозке, погрузке, выгрузке и хранении продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков, не допускается резкое колебание температуры. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы соленой (кроме лососевых и сиговых рыб) при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С: в бочках с тузлуком: слабосоленой – не более 4 месяцев; среднесоленой – не более 6 месяцев; крепкосоленой – не более 9 месяцев; в бочках без тузлука – не более 4 месяцев (зубатка, камбала, окунь морскойо, палтус, тресковых рыб); в ведрах из полимерных материалов – не более 3 месяцев; в банках из полимерных материалов – не более 1 месяца; в стеклянных банках – не 1,5 месяцев; **в пакетах из полимерных материалов для слабосоленой, среднесоленой и крепкосоленой продукции:** под вакуумом – не 2 месяцев, без вакуума не более 20 суток; **в пакетах из полимерных материалов для малосоленой продукции: с добавлением бензойнокислого натрия:** под вакуумом – не более 2 месяцев; без вакуума не более 1 месяца; **без добавления бензойнокислого натрия:** под вакуумом – не более 30 суток, без вакуума – не более 10 суток **Рекомендуемые сроки годности рыбы соленой** и пряного посола при температуре от 0 до плюс 5 °С с использованием консервантов (Е200, Е211) или комплексной пищевой добавки Униконс Лакто: в вакуумной упаковке – не более 2 месяцев; в рассоле (в ведрах, банках) – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной соленой** продукции (кроме лососевых и сиговых рыб) при температуре не выше минус 18 °С: под вакуумом не более 4 месяцев; без вакуума – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности лососевых соленых рыб** при температуре, °С, не более: неразделенные, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной резки, пласт с головой: от минус 4°С до минус 8°С слабосоленые в бочках 6 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С среднесоленые в бочках 8 месяцев, от 0°С до минус 8°С крепкосоленые в бочках 9 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С слабо- и среднесоленые в ящиках 3 месяца; всех видов разделок и солености фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4°С до минус 8-10 суток, от 24°С до минус 4-3 суток (дальневосточные лососи 5 суток); фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от 0°С до + 6°С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 60 суток, от 0°С до + 6 °С ломтики, тешу, кусочки, другие виды разделок 45 суток, от 0°С до минус 8 °С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 60 суток, от 0°С до минус 8 °- ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 45 суток; от 0°С до минус 8°С ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых 3 месяца. от минус 4°С до минус 8°С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 60 суток; от минус 4°С до минус 8 °С ломтики, тешу, кусочки, другие виды разделок 40 суток; не выше минус 18°С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 90 суток; не выше минус 18°С ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 60 суток; от минус 4°С до минус 8°С ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых 4 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** сиговых соленых рыб при температуре, °С, не более: неразделанные, жаброванные, потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, полупласт: от минус 4°С до минус 8°С слабосоленые в бочках 6 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С среднесоленые в бочках 8 месяцев, от 0°С до минус 8°С крепкосоленые в бочках 9 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С слабо- и среднесоленые в ящиках 3 месяца; всех видов разделок и солености, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4°С до минус 8°С 8 суток; фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от минус 4°С до минус 8°С потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 30 суток, от минус 4°С до минус 8°С ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 20 суток, не выше минус 18 потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 50 суток, не выше минус 18°С ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 35 суток; ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых от минус 4 до минус 18°С 3 месяца. **Рекомендуемые сроки годности рыб**ы пряного посола при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, не допуская подмораживания. 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, ведра 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. **Рекомендуемые сроки годности сельди соленой:** Рекомендуемые сроки годности охлажденной соленой сельди 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. **Рекомендуемые 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. **Рекомендуемые 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. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 8°С:** сельдь крепкосоленая, упакованная в бочки не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сельди пряного посола: Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С:** 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. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6°С:** 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. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8°С: 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. **Рекомендуемые сроки годности сельди соленой** и пряного посола при температуре от 0 до плюс 5 °С с использованием консервантов (Е200, Е211) или комплексной пищевой добавки Униконс Лакто (или иных аналогов Униконс): в вакуумной упаковке – не более 2 месяцев; в рассоле (в ведрах, банках) – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сельди маринованной: Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток. остальные виды сельди не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6°С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток; остальные виды сельди не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8°С: 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. **Рекомендуемые сроки годности рыбы слабосоленой**, пряной с момента изготовления при температуре от минус 8 до плюс 6°С: негерметично упакованная – не более 50 суток; в вакуумной упаковке – не более 70 суток. **Рекомендуемые сроки годности рыбы в заливках** (с консервантом Е200, Е211) с момента изготовления при температуре от минус 8 до плюс 6°С: негерметично упакованная – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 65 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** после вскрытия упаковки при температуре от минус 8 до °6 С – не более 30 дней с даты изготовления. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-094-37676459-2017 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (взамен ТУ 9266-094-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, рыбы и морепродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, мясопродуктов и других продуктов (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 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 (рубленый тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими ика (кальмар) Люкс; сашими магуро (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими сякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; онигири сякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сикай сякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан сякэ (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; 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 Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс; ролл «Айсберг»; ролл «Аляска»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния»; ролл «Камо» (теплый); ролл «Канада»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Креветка»; ролл «Лосось»; ролл «Лосось с грушей»; ролл «Майами» (теплый); ролл «Малыш Якито»; ролл «Мама Якито»; ролл «Мизуми»; ролл «Мияко»; ролл «Огурец»; ролл «Окаяма»; ролл «Острый лосось»; ролл «Панке»; ролл «Тайский»; ролл «Том Якито»; ролл «Унаги Нори»; ролл «Филадельфия»; ролл «Футомаки»; ролл «Харакири»; ролл «Цезарь»; ролл «Якито» (теплый); ролл «Янагава»; салат с креветкой; салат «Чука»; сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»); сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино», Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл

«Филадельфия», ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»).

Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания: нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сякэ (лосось); нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши спайси сякэ (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 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 вассабико); 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, вассабико); ура-маки суши сякэ (лосось); темаки суши негиторо (рубленый 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 кокоточо; 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 вассабико); 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 Ити; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дэюсан; 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; ура-маки суши Аляска вариант 2; ура-маки суши Грек маки; ура-маки суши Гурме маки; 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; 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 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 «Мама Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такеши»; 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 «Тайский»; 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 «Банзай»; ролл «Гринривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; ролл «Дракон»; ролл «Айсберг»; ролл «Калифорния-Хамэ»; ролл «Мексиканский»; ролл «Филадельфия-лосось»; ролл «Сливочный»; ролл «Унаги-Плюс»; ролл «Филадельфия-угорь»; ролл «Фуджи»; ролл «Зеленая река»; ролл «Салмон-Плюс»; ролл с такуаном; ролл с креветкой; ролл с крабом; ролл с чукой; ролл с японским омлетом; ролл «Калифорния Фурай»; ролл «Унаги Фурай»; ролл «Унаги Эби Макки»; ролл «Янагава»; ролл с курицей; ролл

с копченым лососем; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; чиз-ролл; 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 с чукой; суши запеченные с лососем; суши запеченные с креветкой; суши запеченные с угрем; суши запеченные с гребешком; суши запеченные с крабом; суши запеченные с мидией; суши запеченные с тунцом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; крим суши с лососем; крим суши с креветкой; крим суши с угрем; крим суши с мидией; крим суши с тунцом; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; 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; Сет «Филадельфия» (ролл «Филадельфия», ролл «Аляска», ролл с лососем в тобико, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Калифорния» (ролл «Калифорния», ролл «Канада», ролл с огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Классика» (ролл с огурцом, ролл с лососем, ролл с угрем, ролл с дайконом, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №1 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с лососем в тобико, ролл с угрем в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №2 (ролл с дайконом в кунжуте, ролл с креветкой в тобико, ролл с лососем и огурцом в стружке тунцу, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №3 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с крабом в тобико, ролл с угрем и огурцом в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»); сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (2 вариант) (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

Изменение № 1. Дата введения в действие 11.09.2017 г. ***Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** ролл «Калифорния» (6 вариант); ролл «Филадельфия» (7 вариант); ролл сливочный угорь; ролл «Нигири»; ролл «Каппа-маки» (2 вариант); ролл «Маки» с крабовым мясом; ролл «Бонито»; ролл «Гейша»; ролл «Семейный»; ролл «Канада» (3 вариант); ролл «Камчатка»; ролл «Овощной»; ролл «Сяке-маки» (2 вариант). ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** ролл «Калифорния» (6 вариант); ролл «Филадельфия» (7 вариант); ролл сливочный угорь; ролл «Нигири»; ролл «Каппа-маки» (2 вариант); ролл «Маки» с крабовым мясом; ролл «Бонито»; ролл «Гейша»; ролл «Семейный»; ролл «Канада» (3 вариант); ролл «Камчатка»; ролл «Овощной»; ролл «Сяке-маки» (2 вариант).

Изменение № 2. Дата введения в действие 22.01.2018 г. ***Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** ролл «Асимури»; ролл «Кейсен»; ролл «Калифорния» запечённая; ролл «Калифорния» с авокадо; ролл «Калифорния» с копченым лососем; ролл «Калифорния» с креветкой; ролл «Калифорния» с такуан; ролл «Кани сяке маки»; ролл с крабом (2 вариант); ролл «Лосось с сыром «Филадельфия»; ролл «Нагано»; ролл «Окинава Рору»; ролл «Самурай»; ролл «Тайбей»; ролл «Тори Маки»; ролл «Угорь и сыр «Филадельфия»; ролл «Филадельфия запеченная»; ролл «Филадельфия с авокадо»; ролл «Филадельфия с копченым лососем»; ролл «Филадельфия с крабом»; ролл «Филадельфия с масаго»; ролл «Филадельфия с угрем»; ролл «Хокайдо рору»; ролл «Цезарь с копченым лососем»; ролл «Ясай маки»; ролл теплый «Гейша»; ролл теплый «Сяке Яки Рору»; ролл теплый «Текка»; ролл теплый «Харумаки»; ролл теплый «Химигай».

Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания: ролл «Асимури»; ролл «Кейсен»; ролл «Калифорния» запечённая; ролл «Калифорния» с авокадо; ролл «Калифорния» с копченым лососем; ролл «Калифорния» с креветкой; ролл «Калифорния «с такван; ролл «Кани сяке маки»; ролл с крабом; ролл «Лосось с сыром «Филадельфия»; ролл «Нагано»; ролл «Окинава Рору»; ролл «Самурай»; ролл «Тайбей»; ролл «Тори Маки»; ролл «Угорь и сыр «Филадельфия»; ролл «Филадельфия запеченная» ролл «Филадельфия с авокадо»; ролл «Филадельфия с копченым лососем»; ролл «Филадельфия с крабом»; ролл «Филадельфия с масаго»; ролл «Филадельфия с угрем»; ролл «Хокайдо рору»; ролл «Цезарь с копченым лососем»; ролл «Ясай маки»; ролл теплый «Гейша»; ролл теплый «Сяке Яки Рору»; ролл теплый «Текка»; ролл теплый «Харумаки»; ролл теплый «Химигай».

Изменение № 3. Дата введения в действие 04.05.2018 г. *Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:* ролл «Каппа Маки Филадельфия»; ролл «Чикен»; ролл «Калифорнийский»; ролл «Сегун»; ролл «Айдахо»; ролл «Фри с курой»; ролл с лососем (3 вариант); ролл с лососем Люкс; ролл «Филадельфия Маки»; ролл «Окинава»; ролл «Самурай» (2 вариант); ролл овощной «Рио»; ролл «Цезарь» (4 вариант); ролл «Греческий»; ролл «Фри с угрем»; ролл «Аляска» (5 вариант); ролл «Сяке Маки» (3 вариант); ролл «Гейша» (2 вариант); ролл «Калифорния» с креветкой (2 вариант); ролл «Филадельфия маки» (2 вариант); ролл «Сяке Чиз Маки»; ролл «Инь-Янь» (2 вариант); ролл «Ясай Инь-Янь»; ролл с огурцом, лососем и салатом Чука; ролл с угрем, креветкой и омлетом; ролл с угрем, огурцом и сливочным сыром; сет «Бонсай»; сет «Сакура»; сет «Токаи»; сет «Кумите».

Изменение № 4 Дата введения в действие 13.08.2019 г. ***Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:*** ролл «Аляска»; ролл «Кимоно»; ролл «Грин Маки»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Калифорния»; ролл «Филадельфия Унаги»; ролл «Калифорния Токачи»; ролл «Гейша»; ролл «Лава»; ролл «Унаги Маки»; ролл «Восходящее солнце»; ролл с копченым лососем и сыром; Суши рулет с лососем; Суши рулет «Вкусный»; Сет №1 (Ролл «Кимоно» и Ролл «Аляска»); Сет №2 (Ролл «Грин Маки» и Ролл «Вегетарианский»); Набор роллов №1 (Ролл «Калифорния» и Ролл «Гейша»); Набор роллов №3 (Ролл «Филадельфия» и Ролл «Унаги Маки»); Набор роллов №4 (Ролл «Лава» и Ролл «Восходящее солнце»). ***Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:*** ролл «Аляска»; ролл «Кимоно»; ролл «Грин Маки»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Калифорния»; ролл «Филадельфия Унаги»; ролл «Калифорния Токачи»; ролл «Гейша»; ролл «Лава»; ролл «Унаги Маки»; ролл «Восходящее солнце»; ролл с копченым лососем и сыром; Суши рулет с лососем; Суши рулет «Вкусный»; Сет №1 (Ролл «Кимоно» и Ролл «Аляска»); Сет №2 (Ролл «Грин Маки» и Ролл «Вегетарианский»); Набор роллов №1 (Ролл «Калифорния» и Ролл «Гейша»); Набор роллов №3 (Ролл «Филадельфия» и Ролл «Унаги Маки»); Набор роллов №4 (Ролл «Лава» и Ролл «Восходящее солнце»).

Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания: ролл «Каппа Маки Филадельфия»; ролл «Чикен»; ролл «Калифорнийский»; ролл «Сегун»; ролл «Айдахо»; ролл «Фри с курой»; ролл с лососем (3 вариант); ролл с лососем Люкс; ролл «Филадельфия Маки»; ролл «Окинава»; ролл «Самурай» (2 вариант); ролл овощной «Рио»; ролл «Цезарь» (4 вариант); ролл «Греческий»; ролл «Фри с угрем»; ролл «Аляска» (5 вариант); ролл «Сяке Маки» (3 вариант); ролл «Гейша» (2 вариант); ролл «Калифорния» с креветкой (2 вариант); ролл «Филадельфия маки»; ролл «Сяке Чиз Маки»; ролл «Инь-Янь» (2 вариант); ролл «Ясай Инь-Янь»; ролл с огурцом, лососем и салатом Чука; ролл с угрем, креветкой и омлетом; ролл с угрем, огурцом и сливочным сыром; сет «Бонсай»; сет «Сакура»; сет «Токаи»; сет «Кумите».

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

Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) ^{0}С: сашими – не более 6 часов; сеты не более 72 часов; для салата «Чука» – не более 14 суток; остальной продукции: без добавления консервантов – не более 24 часов, с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) 0С: сашими – не более 6 часов; остальная продукция – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции после вскрытия упаковки не более 5 часов. **Рекомендуемый** срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18 ^{0}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. Предприятие-

изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.34-440-37676459-2017 ПРЕСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ (Взамен ТУ 9274-440-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пресервы, изготовленные из морепродуктов (нерыбных объектов промысла), в том числе с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с добавлением или без добавления гарниров или морской капусты (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кальмар (филе соломка или кольца) в рассоле; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле с дымком; Кальмар под майонезом с луком; Кальмар в масле с чесноком и укропом; Кальмар под майонезом с чесноком; Кальмар в масле с лимоном; Кальмар в майонезно-горчичной заливке; Кальмар копченый в масле; Кальмар «Верона»; Кальмар в маринадной заливке; Кальмар в маринаде с красным перцем; Кальмар в маринаде с черным перцем; Кальмар в майонезной заливке с корнишонами; Кальмар маринованный с морковью; Кальмар в тминной заливке; Коктейль из морепродуктов в масле (кальмар, креветки, мидии, осьминог каракатица); Коктейль из морепродуктов с дымком; Осьминожки (или осьминоги) в ароматизированном масле; Осьминожки (или осьминоги) в рассоле; Мидии в ароматизированном масле; Мидии в рассоле; Мидии в медово-чесночном соусе; Мидии в масле с чесноком; Мидии в масле подкопченные; Мидии в масле «Прованские травы»; Мидии в масле с острым перцем; Мидии в масле с черносливом; Мидии в масле с тропическими фруктами; Мидии в масле с лимонами; Мидии в масле с яблоками; Креветки в масле с лимоном; Креветки в рассоле; Тигровые креветки в рассоле; Раковые шейки в рассоле; Раковые шейки в масле; Рапана в масле; Рапана в рассоле; Кукумария в томатной заливке; Кукумария в масле; Каракатица в масле (ароматизированном масле); Каракатица в рассоле; Трубач в пряно-майонезной заливке; Трубач в майонезно-желейной заливке; Трубач в майонезной заливке; Трубач в укропной заливке; Трубач в горчичной заливке; Трубач в томатном соусе; Трубач в ароматизированном масле; Филе морского гребешка в масле; Филе морского гребешка в горчичном соусе; Филе морского гребешка в горчичном соусе с луком; Филе морского гребешка в укропном соусе; «Ассорти из морепродуктов в рассоле» (два и более видов компонентов из морепродуктов); «Морской коктейль» в масле (или в рассоле) (два и более видов компонентов из морепродуктов)*.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.03.2017 год. Кальмар (филе, соломка или кольца) в масле с зеленью; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле с пряностями; Кальмар (филе соломка или кольца) в майонезе; Кальмар (филе соломка или кольца) в майонезе с пряностями; Ассорти из морепродуктов в масле с зеленью.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 18.10.2017 год. Термины и определения изложить в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 19.08.2019 год. креветка очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка вареная очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка тигровая очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка тигровая вареная очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка королевская очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка королевская вареная очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном ма-

ринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); лангустина (дикая креветка) очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); лангустина (дикая креветка) вареная очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); кальмар (филе соломка или кольца) в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); кальмар варенный (филе соломка или кольца) в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); мидии очищенные в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); мидии варёные очищенные в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); коктейль из морепродуктов очищенный (кальмар, креветки, мидии, осьминог каракатица) в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); коктейль из морепродуктов очищенный варенный (кальмар, креветки, мидии, осьминог каракатица) в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); гребешок морской очищенный филе в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); гребешок морской очищенный филе варенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); осьминожки (или осьминоги) очищенные в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); осьминожки (или осьминоги) очищенные варенные в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); краб очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); краб очищенный варенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом ма-

ринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); раковые шейки в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); раковые шейки варенные в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); мясо Рапана в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); трубач очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); кукумария очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); каракатица очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); улитки очищенные в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); трепанг очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); криль очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); устрица очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде).

Изменение № 4. Дата введения в действие — 5.03.2020 год. «Ассорти из морепродуктов с рыбой в рассоле»; «Ассорти из морепродуктов с рыбой в масле»; «Коктейль из морепродуктов с рыбой в масле»; «Коктейль из морепродуктов с рыбой в рассоле».

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

Термины и определения: переработанная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку); переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку); переработка (обработка)» термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов. пресервы» соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в

плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем; рыбное кулинарное изделие» пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 4 до плюс 5 °С: без применения вакуума и консервантов – не более 15 сут; без применения вакуума и модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 3 месяцев; с применением вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 4 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукт хранить в бытовом холодильнике при температуре от 0°С до плюс 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.20.26-557-37676459-2016** **ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ (ИКРА ЧЕРНАЯ)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру осетровых рыб, предназначенную для пищевых целей, обработанную раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее продукция). В зависимости от способа производства икру осетровых выпускают двух видов – зернистую и паюсную. В зависимости от способа температурной обработки производят икру пастеризованную и непастеризованную.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от вида осетровых рыб выделяют икру: белуги Huso huso; калуги Huso dauricus; осетра: амурского Acipenser schrencki, куринского (персидского) Acipenser gueldenstaedtii (persicus), русского Acipenser gueldenstaedtii, сибирского Acipenser baeri; севрюги Acipenser stellatus; шипа Acipenser nudiventria.

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

Рекомендуемый срок годности паюсной икры с даты изготовления, не более: при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С – не более 8 месяцев; при температуре от минус 18 °С до минус 12 °С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности зернистой икры** при температуре от минус 4 °С до минус 2 °С с даты изготовления: без консервантов не более 2,5 месяцев; с консервантом ЛИВ-1 – не более 9,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной икры** при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С с даты изготовления: без консерванта: фасованную в стеклянные банки – не более 8 месяцев; фасованную в металлические банки – не более 10 месяцев. с консервантом ЛИВ-2: фасованную в стеклянные и металлические банки – не более 10 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-545-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ШПРОТЫ В МАСЛЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы стерилизованные «шпроты в масле», изготовленные из копченой рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавление вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: шпроты в масле из копченой балтийской кильки; шпроты копченые в масле; шпроты в масле из копченой салаки; шпроты в масле из копченой североморской кильки; шпроты в масле из копченой черноморской кильки; шпроты в масле из копченой хамсы; шпроты в масле из копченой корюшки; шпроты в масле из копченой тюльки; шпроты в масле из копченой беломорской сельди «Полярные»; шпроты в масле из копченой мойвы «Баренцевоморские»; шпроты в масле из копченой мойвы «Северные»; шпроты в масле из копченой каспийской кильки; шпроты в масле из копченой черноморской кильки с головой; шпроты в масле из копченой балтийской кильки с головой.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 21.01.2019 год. Шпроты в масле «Каспийские» из копченой неразделанной каспийской кильки; шпроты в масле «Черноморские» из копченой неразделанной черноморской кильки; шпроты в масле «Прибалтийские» из копченой неразделанной балтийской кильки.

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

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 30 месяцев.** Хранение консервов

на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-540-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы в томатном соусе стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавление вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из рыбы в томатном соусе: пелядь в томатном соусе; анчоус бланшированный в томатном соусе; анчоус обжаренный в томатном соусе; барабуля обжаренная в томатном соусе; белоция обжаренная в томатном соусе; белуга обжаренная в томатном соусе; бычки обжаренные в томатном соусе; голец обжаренный в томатном соусе; горбуша бланшированная в томатном соусе; горбуша обжаренная в томатном соусе; желтоперка обжаренная в томатном соусе; жерех обжаренный в томатном соусе; зубатка обжаренная в томатном соусе; камбала бланшированная в томатном соусе; камбала обжаренная в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; кета обжаренная в томатном соусе; кефаль обжаренная в томатном соусе; кижуч обжаренный в томатном соусе; килька балтийская неразделанная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька балтийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька черноморская разделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе; корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе; красноперка обжаренная в томатном соусе; ледяная рыба обжаренная в томатном соусе; лещ бланшированный в томатном соусе; мерланка обжаренная в остром томатном соусе; мерланка обжаренная в томатном соусе; минтай бланшированный в томатном соусе; минтай обжаренный в томатном соусе; мойва разделанная обжаренная в томатном соусе; муксун обжаренный в томатном соусе; навага обжаренная в томатном соусе; налим обжаренный в томатном соусе; налим пресноводный обжаренный в томатном соусе; нототения обжаренная в томатном соусе; окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе; осетр обжаренный в томатном соусе; пеламида обжаренная в томатном соусе; пеленгас обжаренный в томатном соусе; песчанка тихоокеанская бланшированная в томатном соусе; песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе; путассу бланшированная в домашнем томатном соусе; путассу бланшированная в томатном соусе; путассу обжаренная в томатном соусе; пыжьян обжаренный в томатном соусе; сазан обжаренный в остром томатном соусе; сазан обжаренный в томатном соусе; сайда бланшированная в томатном соусе; сайда обжаренная в томатном соусе; сайра бланшированная в томатном соусе; сайра обжаренная в томатном соусе; салака бланшированная в томатном соусе; салака в остром томатном соусе; салака обжаренная в томатном соусе; сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе; сардина атлантическая в томатном соусе; скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе.

Изменение № 1. Дата введение в действие 05.05.2017 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: бычки не обжаренные в томатном соусе; карп в томатном соусе; килька балтийская неразделанная не обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная не обжаренная в томатном соусе; путассу не обжаренная в томатном соусе; сардинелла в томатном соусе; толстолобик обжаренный в томатном соусе; толстолобик не обжаренный в томатном соусе; тюлька неразделанная обжаренная в томатном соусе; тюлька неразделанная не обжаренная в томатном соусе; хамса неразделанная в томатном соусе.

Изменение № 2. Дата введение в действие 18.10.2017 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: бычки и путассу обжаренные в томатном соусе; бычки и путассу не обжаренные в томатном соусе.

Изменение № 3. Дата введение в действие 30.10.2017 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: килька черноморская неразделанная в томатном соусе; бычки необжаренные в томатном соусе.

Изменение № 4. Дата введение в действие 12.07.2018 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: сиг обжаренный в томатном соусе; чир обжаренный в томатном соусе; зельдь обжаренная в томатном соусе; сорога обжаренная в томатном соусе;

омуль бланшированный в томатном соусе; горбуша в томатном соусе; семга в томатном соусе; навага обжаренная дальневосточная в томатном соусе; налим в томатном соусе; щука обжаренная в томатном соусе; язь обжаренный в томатном соусе; стерлядь в томатном соусе; окунь обжаренный дальневосточный в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; кумжа в томатном соусе; нельма в томатном соусе.

Изменение № 5. Дата введение в действие 08.02.2019 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: кета в томатном соусе; голец в томатном соусе; кижуч в томатном соусе.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 2 лет. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-538-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действия — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы из рыбы натуральные стерилизованные, изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ*:* Консервы из рыбы натуральные: пелядь натуральная; баттерфиш натуральный; белуга натуральная; зубатка натуральная; камбала натуральная; осетр натуральный; окунь дальневосточный (терпуг); палтус натуральный; сайра тихоокеанская натуральная; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная; сардина атлантическая натуральная; сардинелла натуральная; сардинопс натуральный; севрюга натуральная; сельдь атлантическая натуральная; сельдь тихоокеанская натуральная; скумбрия атлантическая натуральная; скумбрия курильская кусочки натуральная; скумбрия курильская натуральная; скумбрия дальневосточная натуральная; ставрида океаническая натуральная; ставрида черноморская натуральная; тунец натуральный; треска натуральная; форель радужная натуральная; форель радужная кусочки натуральная; карп натуральный; ледяная рыба натуральная; минтай натуральный; навага натуральная; налим натуральный; путассу натуральная; пиленгас натуральный; рыба-сабля натуральная; лещ натуральный; сом натуральный; толстолобик натуральный; щука натуральная; хек натуральный; «Лосось атлантический натуральный»; «Сибас натуральный»; «Дорадо натуральный»; «Пикша натуральная».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 01.11.2018 год. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 01.07.2019 год. Консервы из рыбы натуральные: кета натуральная; горбуша натуральная; нерка натуральная; кижуч натуральный; голец натуральный.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 17.02.2021 год. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.*** Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной и жестяной таре – **не более 4-х лет. Рекомендуемый срок годности** консервов в реторт упаковке – **не более 2-х лет.** После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.20.34-516-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые из морепродуктов, изготовленные из мяса кальмаров, креветок, крабов, омаров, лангустов, осьминогов и др. (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция), с добавлением рыбы, рыбных и мясных продуктов, вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, орехов или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты **из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – весовые, фасованные.** фарш из кальмара «Натуральный»; фарш из креветок «Натуральный»; фарш из мяса крабов, или лангуста, или омара «Натуральный»; фарш из осьминогов «Натуральный»; фарш из кальмара; фарш из креветок; фарш из мяса крабов, или лангуста, или омара; фарш из осьминогов. **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – формованные, панированные или не панированные.** котлеты, биточки, шницели из кальмара; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Острые»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Обеденные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Сытные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Деликатесные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Праздничные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Аппетитные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Царские»; котлеты, биточки, шницели из креветок; котлеты, биточки, шницели из креветок с грибами; котлеты, биточки, шницели из креветок с грибами и сыром; котлеты, биточки, шницели из креветок с зеленью; котлеты, биточки, шницели из креветок «Экзотические»; котлеты, биточки, шницели из креветок «Царские»; котлеты, биточки, шницели из креветок с паприкой; котлеты, биточки, шницели из креветок «Любимые»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Имперские»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Королевские»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Элитные»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Премиальные»; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога с грибами; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога с сыром и пряностями; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога «По-аргентински». **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – в оболочке.** колбаски из кальмара; колбаски из крабов, лангустов, омаров; колбаски из осьминогов; колбаски из креветок; колбаски из кальмара с сыром; колбаски из крабов, лангустов, омаров «Царские»; колбаски из осьминогов «Морские»; колбаски из креветок «К пиву». **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – фаршированные, панированные или не панированные.** зразы из кальмара рубленые с луком и яйцом; зразы из крабов, лангустов, омаров рубленые с сыром; зразы из осьминогов рубленые с грибами; зразы из креветок рубленные с картофелем; перец фаршированный кальмарами и сыром; перец фаршированный крабами, или лангустами, или омарами и мидиями; перец фаршированный осьминогами и грибами; перец фаршированный креветками, сыром и зеленью. **Рекомендуемый срок** годности охлажденной, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до плюс 6° С: весовой/фасованной – **не более 12 часов;** герметично упакованной – **не более 72 часов;** упакованной под вакуумом – **не более 6 суток;** упакованной с применение модифицированной атмосферы – **не более 8 суток. Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой/фасованной – **не более 1 месяцев;** герметично упакованной – **не более 3 месяцев;** упакованной под вакуумом – **не более 6 месяцев;** упакованной с применение модифицированной атмосферы – **не более 8 месяцев.**

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

Предприятие-изготовитель может устанавливать 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.

15 000 РУБ.	ТУ 9881-384-37676459-2015 РЫБОПОСАДОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТИЛЯПИИ (ТИЛАПИИ) РОДА OREOCHROMIS

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбопосадочный материал тиляпии (синоним — тилапии) (далее по тексту — объект аквакультуры, рыбопосадочный материал, мальки тиляпии) в установках замкнутого водоснабжения (УЗВ) с целью последующей их реализации в рыбоводные хозяйства. Рыбопосадочный материл предназначен для дальнейшего использования в рыбоводных хозяйствах с целью товарного рыбоводства (индустриальная аквакультура). **Виды рыбопосадочного материала** тиляпии (Oreochromis), производимые в соответствии с настоящими техническими условиями: O. niloticus (нильская); O. aureus (аурея); O. mossambicus (мозамбикская). Транспортирование рыбопосадочного материала осуществляется в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом, утв. Госагропромом СССР 30.12.1986 № 432-5,

«Инструкцией по ветеринарному надзору за перевозками живой рыбы, оплодотворенной икры, раков и других водных организмов». За 30 дней до вывоза (ввоза) рыбы и других объектов, независимо от их предназначения, грузоотправитель (грузополучатель) обязан письменно сообщить главному ветеринарному врачу соответствующего района о предстоящей операции, вывозимых (ввозимых) объектах и о водоемах, в которые эти объекты будут направлены или из которых их вывозят. Перевозить рыбопосадочный материал за пределы племенного рыбоводного хозяйства допускается только при наличии у грузоотправителя ветеринарно-сопроводительных документов установленного образца. В период подготовки рыбы к отправке из прудовых хозяйств проводят ветеринарный осмотр не менее 100 экземпляров рыб, при этом подвергают полному паразитологическому исследованию 25 экземпляров рыб (3 - 5 производителей из числа выбракованных при комиссионном осмотре) из каждого водоема. При отправке рыб из естественного водоема подвергают клиническому осмотру по 25 экземпляров каждого вида рыб в разных участках водоема по усмотрению ветеринарного врача, производящего исследование рыб. Аналогичное исследование рыб обязан провести ветеринарный врач в естественном водоеме ввоза до вселения рыб с целью их выращивания, разведения или акклиматизации. Грузоотправитель (грузополучатель) при необходимости обязан оказывать помощь ветеринарным специалистам в отлове, а также создавать условия для проведения исследования рыб. Предназначенный к перевозке рыбопосадочный материал рекомендуется подвергнуть профилактической обработке. В случае карантинирования местности в связи с появлением инфекционной болезни человека или животных не разрешается до снятия карантина или ограничений вывозить водные объекты из находящегося в этой местности или связанного с ней водоема, если не исключена возможность попадания в него возбудителей инфекции. Независимо от эпизоотического состояния рыбохозяйственных водоемов (кроме неблагополучных по болезням, указанным в пункте 11 Инструкции по ветеринарному надзору за перевозками живой рыбы, оплодотворенной икры, раков и других водных организмов) допускается вывоз 2 - 3-дневных личинок рыб, полученных заводским методом, при условии обеспечения цехов инкубации и перевозимых личинок водой, свободной от водных беспозвоночных организмов. Сроки и способ перевозки рыбопосадочного материала устанавливаются грузоотправителем. Контроль за состоянием рыбы в пути следования осуществляется также грузоотправителем и под его ответственность. Концентрация кислорода в воде для большинства пресноводных рыб в среднем должна составлять 5 - 8 мг на литр воды. Перевозка рыбопосадочного материала в мутной, загрязненной воде, а также в воде с примесью сточных вод от сахарных, нефтеперерабатывающих, целлюлозно-бумажных и других предприятий, сточные воды которых содержат вредные для рыбы вещества, а также в воде, взятой из водоемов интенсивного лесосплава, запрещается. Не допускается перевозка рыбопосадочного материала в воде, содержащей хлор. Водопроводная хлорированная вода для перевозки живой рыбы непригодна. Использование ее может быть допущено только при условии тщательной аэрации путем продувания через нее воздуха или распыления через форсунки до полного удаления хлора. Реакция воды должна быть нейтральной или слабощелочной. В воде не должно быть большого количества органических веществ. Для перевозки посадочного материала следует брать чистую воду с удовлетворительными для объекта транспортировки гидрохимическими показателями. Во время перевозки необходимо следить, чтобы вода не перегревалась. Для ее охлаждения применяют лед из расчета не менее 5 кг на 100 л воды. В этих же целях рыбу обычно перевозят в холодное время суток, утром или вечером. Транспортировка рыбопосадочного материала осуществляется в специальных полиэтиленовых пакетах, куда наливается 20 л воды, добавляется лед, после чего пакет плотно накачивается кислородом. Плотность посадки молоди тиляпии в стандартный пакет зависит от массы одной особи, длительности транспортировки и температуры воды и устанавливается на усмотрение производителя по согласованию с заказчиком.

10 000 РУБ.	**ТУ 9261-355-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из рыбы натуральные и рубленные (далее продукция). Продукция выпускается в дефростированном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

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 или с головой (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, форель карельская, чавыча, щука, язь, толстолобик, дорадо, сибас, осетр, лосось, карп, сом, пикша, теляпия, пангасиус, окунь морской, сайда, зубатка пестрая, зубатка синяя, мойва); 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, осетр, хек, чавыча, щука, лосось); филе рыбы в сухарях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, 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, осетр, хек, чавыча, щука); шницель натуральный (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр, лосось); 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); стейк (осетр, лосось, форель, пикша, треска, зубатка пестрая, зуьатка синяя); суповой набор (осетр, лосось, форель, форель карельская, сом, пикша, зубатка пестрая, зуьатка синяя); котлеты, наггетсы, фишбургеры, биточки, шницель (из горбуши, сома, пикши, толстолобика, форели карельской, горбуши, лосося).

Изменение № 1 Дата введения в действие – 19.02.2016 г. рыба разделанная целиком (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); рыба разделанная обезглавленная или с головой (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); филе рыбное (семга, нерка, масляная рыба); филе рыбы в сухарях (семга, нерка, масляная рыба); филе рыбы в специях (семга, нерка, масляная рыба); шницель натуральный (нерка, масляная рыба); шницель натуральный в специях (нерка, масляная рыба); шницель натуральный в ореховой корочке (нерка, масляная рыба). рулет натуральный с сыром и зеленью (семга, нерка, масляная рыба); рулет натуральный с грибами (семга, нерка, масляная рыба); рулет натуральный с оливками (семга, нерка, масляная рыба); шашлык (нерка, масляная рыба); поджарка (нерка, масляная рыба); стейк (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); суповой набор (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); котлеты, наггетсы, фишбургеры, биточки, шницель (из семги, нерки, масляной рыбы, кижуча).

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

Рекомендуемый срок годности дефростированной герметично упакованной, в том числе с применением вакуума, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 2^0С – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

10 000 РУБ.	**ТУ 9269-328-37676459-2015 СЕЛЬДЬ ОБРАБОТАННАЯ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: 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 копченая 1 сорта; сельдь холодного копченая 2 сорта; сельдь горячего копчения; сельдь пряного посола; сельдь маринованная. *Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.* **Сроки годности.** *Срок годности рыбы свежей:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6ºС: не более 24 часов. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 2ºС: филе рыбное не более 24 часов; рыба целиком – не более 48 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18^0С 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 6ºС: 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 8ºС: 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 8ºС: 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 8ºС: 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 6^0С: не более 72 часов. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 4^0С: не более 7 суток; упакованной в пакеты 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 5^0С: 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 8^0С: 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 18^0С 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 6^0С: не более 48 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 2^0С: не более 72 часов. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 2^0С: не более 72 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18^0С 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 6^0С: 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 6^0С: 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 8^0С: 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.

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

Срок годности рыбы маринованной: Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6^0С: 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 6^0С: сельдь атлантическая 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 8^0С: 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.89.19-250-37676459-2017 САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из морской капусты с добавлением рыбы, морепродуктов, овощей и других пищевых продуктов, вырабатываемые в охлажденном виде с применением консервантов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 со сладким 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 редькой; салат из морской капусты с яблоком и черносливом «Королевский»; салат из морской капусты с черносливом и морковью «Царский»; салат из морской капусты с яблоками «Русский»; салат из морской капусты с грибами «Дары осени»; салат из морской капусты с креветками «Курильский»; салат из морской капусты с крабовыми палочками «Фантазия»; салат из морской капусты с луком и соевым соусом «по-Японски»; салат из морской капусты с папоротником и соевым соусом «по-Японс187ки»; салат из морской капусты по-корейски «Восточный»; салат из морской капусты с гребешком; салат из морской капусты с трубачом; салат из морской капусты с кальмаром; -салат из морской капусты «Классический»; -салат из морской капусты с лососем в масле; -салат из морской капусты с гранатом и кальмарами в майонезе; -салат из морской капусты с креветками в майонезе; -салат из морской капусты с редькой в масле; -салат из морской капусты со скумбрией горячего копчения; -салат из морской капусты со скумбрией холодного копчения; -салат из морской капусты с маринованным огурцом.

Изменение № 1. Дата введение в действие 13.08.2018 год. Салат из морской капусты «Морской»; салат из морской капусты «Охотский»; салат из морской капусты «Балтийский»; салат из морской капусты «Крильон»; салат из морской капусты «Анивский»; салат из морской капусты «Монерон»; салат из морской капусты «Островной»; салат из морской капусты «Вест»; салат из морской капусты «Клюковка»; салат из морской капусты «Брусничка»; солянка из морской капусты с овощами; солянка из морской капусты с кальмаром; солянка из морской капусты с лососем; солянка из морской капусты с минтаем.

Изменение № 2. Дата введение в действие — 01.03.2019 год. Крем творожный «Творожок», фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; крем творожный «Творожок», ванильный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; десерт творожный, сладкий, ванильный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный, сладкий, фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%.

Изменение № 3. Дата введение в действие — 01.07.2021 год. Крем творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 28,0%; 30,0%; 35,0%, **с добавлением**: чеснока, и/или лука, и/или зелени, и/или прованских трав (базилик, розмарин, тимьян, чабер, лук парей), /или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или пряно-острый, и/или вяленых томатов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или наполнителя «Помидор-чили», и/или грибов консервированных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или грибов сушеных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или наполнителя «Белые грибы», и/или инжира.

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

Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции без консервантов при температуре от 2ºС до 6ºС – не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от минус 3ºС до 0ºС – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от +1ºС до -+5ºС – не более 3 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 РУБ.	ТУ 9265-323-37676459-2015 МОРЕПРОДУКТЫ В ГЛАЗУРИ МОРОЖЕНЫЕ

Дата введения в действие — 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на морепродукты в глазури мороженные (далее продукция), предназначенные для реализации в розничной и оптовой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой обработки. Продукция выпускается фасованной и в вакууме и газомодифицированной среде.

АССОРТИМЕНТ*:* осьминог мороженный глазированный; щупальца осьминога мороженные глазированные; мантия осьминога мороженная глазированная креветки (сыромороженные, вареномороженные) в панцире мороженные глазированные; креветки (сыромороженные, вареномороженные) без панциря мороженные глазированные; краб мороженный глазиро-

ванный; клешни краба мороженные глазированные; клешни краба в панцире мороженные глазированные; мясо краба мороженное глазированное; мясо мидии мороженное глазированное; мясо мидии на створках мороженное глазированное; мясо каракатиц мороженное глазированное; мясо трепанга мороженное глазированное; кальмар (тушка, кольца) мороженный глазированный; мясо (филе) морского ежа мороженное глазированное; мясо (филе) гребешка мороженное глазированное; мясо (филе) гребешка в створках мороженное глазированное; коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженный глазированный.

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при t° не выше минус 18°С: — герметично упакованной – 90 дней; — негерметично упакованной – 30 дней; — упакованной с применением вакуума и газомодифицированной сред – не более 120 дней. **Рекомендуемый срок хранения замороженной продукции** с момента изготовления при t° не выше минус 18°С: — герметично упакованной – 150 дней; — негерметично упакованной – 90 дней; — упакованной с применением вакуума и газомодифицированной сред – не более 240 дней. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

10 000 РУБ.	**ТУ 9272-359-37676459-2013** **ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ**

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; Рулетики из сельди с овощами; Рулетики из лосося с овощами; Рулетики из сельди с овощами в майонезе; Рулетики из лосося с овощами в майонезе; Рулетики из сельди с овощами острые; Рулетики из лосося с овощами острые.

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

Сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при t^0 не выше минус 18 ^{0}С – 5 месяцев. Сроки годности подмороженных изделий с момента изготовления при t^0 от минус 8^{0}С до 0^{0}С– 3 месяца. Сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при t^0 +2-6 ^{0}С – не более 15 дней. При отсутствии холода изделия хранению и реализации не подлежат. Размороженные и повторно замороженные изделия к реализации не допускаются.

9 000 РУБ.	**ТУ 9262-161-37676459-2013** **РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕНЫЕ**

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

Для изготовления рыбы лососевой соленой используют лососи дальневосточные, лосось атлантический, прудовую и морскую форель и сиговые. 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.

Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от минус 4 до минус 8°С 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.

9 000 РУБ.	ТУ 9263-159-37676459-2013 РЫБА ПОДКОПЧЕННАЯ

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

АССОРТИМЕНТ: рыба подкопченная (всех видов разделки); ассорти рыбное подкопченное (рыба всех видов разделки). Рыбу подкопченную изготовляют 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.

Рекомендуемые сроки годности при температуре от минус 4°С до минус 8°С – не более 35 суток со дня выработки продукции; упакованной в полимерных пакетах под вакуумом – не более двух месяцев со дня выработки.

СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

22 000 РУБ.	ТУ 10.51.40-814-37676459-2020 СЫРЫ ПО-АВСТРИЙСКИ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных австрийских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Сыры различаются сырьем, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры мягкие*** сыр «Кугелькезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, с добавлением: тмина и/или перца черного, и/или паприки; сыр «Липтауэр» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, с добавлением: сливочного масла и/или красного перца, и/или черного перца, и/или паприки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина; сыр «Сент Северин» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0 %; сыр «Шлосскезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0 %; ***Сыры полутвердые*** сыр «Амадеус» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр «Бергкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр «Вайнкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, в вине; сыр «Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр «Мондзеер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %; сыр «Остеркрон» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0 %; сыр «Тильзит» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 48,0 %, 50,0 %; сыр «Тиролер Граукезе» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр «Тиролер Граукезе» выдержанный с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0%, 30,0 %; сыр «Тиролер Граукезе» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр «Эддам» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; ***Сыры твердые*** сыр «Моосбахер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр «Эмменталь» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** ***При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При***

температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

22 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-813-37676459-2020 СЫРЫ ПО-НЕМЕЦКИ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных немецких сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Сыры различаются сырьем, технологией производстваю

АССОРТИМЕНТ: *Сыры мягкие*: сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением тмина; сыр «Андексер цигенкамамбер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бавария блю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бри» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%, с добавлением тмина; сыр «Дорблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камбоцола» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камамбер» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Кремонте» с м.д.ж. в сухом веществе: 60,0%; сыр «Лимбургер» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Майнцер кезэ», с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Майнцер кезэ» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; сыр «Ромадур» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; *Сыры полутвердые* сыр «Андексер хиртенкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Андексер хиртенкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бергадер Еделпилц» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бергкезе Альгойер» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Биаром» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Буттеркезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Бьянко» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Бьянко» с чесноком, с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Вильстермаш» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Тильзитер» с м.д.ж.: 45,0%, 48,0%, 50,0%; сыр «Фета» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Эдамер», с м.д.ж. в сухом

веществе: 40%; 50%; 55,0%; *Сыры твердые* сыр «Честер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эменталлер» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** ***При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

25 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-856-37676459-2020** **СЫРЫ ЧЕРНЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением красителей, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Сыры различаются сырьем, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: *Сыры мягкие:* сыр «Черный Камамбер» с м.д.ж в сухом веществе 48,0%; сыр «Черная Рикотта» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Черный Лимбургер» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная луна» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; сыр «Черный туман» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; *Сыры полутвердые* сыр «Черный сливочный» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; сыр «Черная Гауда» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%, 50,0%; сыр «Черный Раклет» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; сыр «Черный Голландский» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная Качотта» с м.д.ж. в

сухом веществе 45,0%; *Сыры твердые:* сыр «Черный Маасдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черный Пармезан» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0%; сыр «Черный Эдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0%; сыр «Черный Эмменталлер» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; сыр «Черный Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** ***При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2)ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-811-37676459-2020** **СЫРЫ ПО-АНГЛИЙСКИ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Сыры различаются сырьем, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: *Сыры мягкие*: сыр «Бач» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Керни» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; 60,0%. *Сыры полутвердые* сыр «Виндзорский красный» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Давдэйл» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Карфилли» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; 55,0%; сыр «Стилтон белый» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Стилтон голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Шропширский голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; *Сыры твердые* сыр «Глостерский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Двойной Глостерский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Дерби» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Дерби» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением: шалфея и/или шпината, и/или красного вина, и/или портвейна; сыр «Дорсетский голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Ланкаширский» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Ланкаширский» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%;

45,0%; 50,0%; сыр «Ланкаширский» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» выдержанный с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%, с добавлением: пряно-ароматических смесей и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); сыр «Чеширский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эпплвуд» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эпплвуд» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением паприки.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** ***При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

18 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-947-37676459-2019** **СЫРЫ-СЫРЬЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на сыры-сырье (далее сыры, продукт (ы)), вырабатываемые из продуктов отходов сыродельного производства: сырной пыли, сырной выбраковки по органолептическим и физико-химическим показателям, сырных корок и предназначенные для дальнейшей переработки в пищевые продукты.

Продукция предназначена для реализации через предприятия оптовой торговли. Сыры-сырье, предназначенные для переработки, подразделяются: **в зависимости от способа созревания на:** сыры-сырье; сыры-сырье рассольные; **в зависимости от массовой доли влаги, массовой доли влаги в обезжиренном веществе на:** сыры-сырье сухие; сыры-сырье сверхтвердые;

сыры-сырье твердые; сыры-сырье полутвердые; сыры-сырье мягкие; **в зависимости от срока созревания на:** сыры-сырье свежие; сыры-сырье с коротким сроком созревания; сыры-сырье зрелые; **в зависимости от внешнего вида на:** сырную массу; сыры-сырье формованные целые; сыры-сырье формованные разрезанные; сыры-сырье крошка; сыры-сырье стружка; сыры-сырье пластины; сыры-сырье слайсы.

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыры мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»** сыры имеющие соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложением №1 к ТР ТС 033; **«сыры рассольные»** сыры, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

масса сырная продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы.

«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО) – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра;«дата изготовления пищевой продукции» дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **Рекомендуемые условия и срок годности** сыров приведен в таблице:

Наименование продукта	**Срок годности**	
	при температуре хранения от минус 4 °С до 0 °С, относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включ.	**при температуре хранения от 0 °С до 6 °С, относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.**
Сыры-сырье зрелые крупнокусковые в герметичной упаковке	90	45
в негерметичной упаковке	45	25
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	120	60
Сыры-сырье свежие или с коротким сроком созревания крупнокусковые в герметичной упаковке	60	30
в негерметичной упаковке	30	15
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	90	45
Сыры-сырье рассольные крупнокусковые в герметичной упаковке	90	60
в негерметичной упаковке	45	25
упакованные в рассоле	180	90
Сыры-сырье измельченные: крошка, стружка, слайсы в герметичной упаковке	45	20
в негерметичной упаковке	30	15
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	60	35
Сыры-сырье пастообразные массы в герметичной упаковке	90	45
в негерметичной упаковке	45	25

Замороженные сыры	При температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-253-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА ПАСТООБРАЗНЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра плавленые пастообразные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, сыров и заменителя молочного жира, в присутствии солей-плавителей и/или структурообразователей с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевых добавок, вкусовых и ароматических компонентов. Содержание немолочных жиров в жировой фазе готового продукта не более 50 %. Продукт выпускается готовым к употреблению, упакованным в потребительскую (фасованный) или транспортную упаковку (весовой) и предназначен для непосредственного употребления в пищу или для и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через предприятия оптовой и розничной торговли или через предприятия общественного питания. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра, пастообразные различаются массовой долей жира, сырьевыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: «Ардатовский» с м.д.ж. в сухом веществе 60%; **«Нижегородский»** с м.д.ж. в сухом веществе 56%; **«Московский»** с м.д.ж. в сухом веществе 30%; **«Волжский»** с м.д.ж. в сухом веществе 65%; **«Атлет»** с м.д.ж. в сухом веществе 60%; **«Олимпийский»** с м.д.ж. в сухом веществе 36%; **«Утренняя трапеза»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; **«Грибная тема»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; **«Пикантная штучка»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; **«Филадельфийский»** с м.д.ж. в сухом веществе:50%; 55%; 60%; **«Ванильная сказка»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Медовый восторг» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Шоколадный день»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Ореховый вкус»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 °С до плюс 6 °С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-297-37676459-2019 СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ» (взамен ТУ 9225-297-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры рассольные «Рулеты оригинальные» (далее по тексту продукт или продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается пищевкусовыми компонентами и дополнительной обработкой.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Рулет оригинальный» с мятой; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем; сыр «Рулет оригинальный» с орехами; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой, копченый; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося, копченый; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах, копченый; сыр «Рулет оригинальный с мятой» копченый; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с орехами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой, копченый.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные»** сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей. Продукцию хранят при температуре от минус 4 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85 %.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от минус 4 ºС до плюс 4 ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 25 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 45 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

22 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-812-37676459-2019** **СЫРЫ ПО-СКАНДИНАВСКИ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных скандинавских (норвегия, швеция, дания) сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Аделост» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Бло Кастелло» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Брюнуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Вастерботтеност» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Градост» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %, 60,0 %; «Греве» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Гаммелост» с м.д.ж. в сухом веществе 5,0 %; 10,0 %, 15,0%, 20,0%; «Гейтуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Гудбрандсдален» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Данаблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Данбо» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Данбо», с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 % с добавлением тмина; «Мицелла» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Месост» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Неккелост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Прастост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Риддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Самсо» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0%, 50,0%; «Снофриск» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Свекьяост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Фюнбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Фюнбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, с добавление тмина; «Флётемюсуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0%; «Хаварти» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Хаварти» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или базилика, и/или лука, и/или тмина, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или паприки, и/или перца стручкового острого, и/или пажитника; «Хустхалсост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Эсром» с м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %; 40,0 %; 45,0 %; 50,0 %; 60,0 %; «Элбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Ярлсберг» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %.

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий, полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«сыр рассольный»** сыр, созревающий и (или) хранящиеся в растворе солей; **«сыр с плесенью»** сыр,

произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. **Рекомендуемые сроки годности:** **Мягких сыров** ***При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:*** разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 20 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток; целая сырная голова 120 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** целые формы (головки) – не более 180 суток; в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке– не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. целые формы (головки) – не более 120 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке– не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

22 000 РУБ.	**ТУ 10.51.52-817-37676459-2018** **СЫРЫ ПО-КАНАДСКИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных канадских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Аллегретто; Бейби Блю; Блё Бенедектэн; Букетэн де Портнёф; Викис Спринг Сплендор; Драгонс Брис Блю; Комфорт Крим; Ла Барр дю Жур; Ла Соважин; Ле Делис дес Аппалаж; Ле Кебанон; Ле Кру дес Эрабль; Ле Пайассон де Иль д Орлеан; Ле Сабо де Бланшетт; Ле Сендре де Пре; Ока классик; Олд Гриззли; Престиж; Пьясер; Севен-Еа-Олд Оранж Чеддер; Сьёр де Дюплесси; Харвест Мун; Чеддер Кардс; Эвонлеа Клосбаунд Чеддер.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные **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.

22 000 РУБ.	**ТУ 10.54.40-816-37676459-2018** **СЫРЫ ПО-АВСТРАЛИЙСКИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных австралийских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Айронсторун Экстра; Брани Айланд Льюис; Брани Айланд Си-Ту; Вашингтон Уошрид; Вудсайд Эдит; Гампи Фармхаус Шевр; Ганнамата Голд; Дженсенс Ред Уошед Ринд; Джиппсленд Блю; Мередит Блю; Рииард Томас Фромаж Блан; Роаринг Фортис; Сторми; Стржелецки Блю; Хейди Фарм Грюйер; Хейди Фарм Раклетт; Хейлис Пайенгана; Холи Гоут Ла Луна; Холи Гоут Пандора; Шоу Ривер Буффало Моцарелла; Ярра Велли Дейри Персиан Фетта.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные **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.

22 000 РУБ.	**ТУ 10.54.40-815-37676459-2018 СЫРЫ ПО-НОВОЗЕЛАНДСКИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных новозеландских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Баррис Бей Чеддер; Блю Ривер Карио Бей Пекорино; Блю Ривер Тассок Крик Шип Фета; Зани Зеус Халлуми; Каннан Лабан; Карикаас Винтаж Лейден; Кресент Дейри Фармхаус; Маое Винтаж Гауда; Маое Винтаж Эдам; Маунт Гентор Капити; Маунт Элиза Ред Лестер; Мейер Винтаж Гауда; Мерцер Маасдам; Мидоскрофт Фарм Гоутс Кард; Нойдорф Риимонд Ред; Те Мата Айронгейт; Те Мата орт Ахурири; Те Мата Пакипаки; Уаимата Камамбер; Уайтетоун Виндзор Блю; Эвансдейл Фармхаус Бри.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные **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.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-810-37676459-2018 СЫРЫ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных швейцарских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Аппенцеллер; Вашрен-Мон-Дор; Грюйер; Раклет; Сбринц; Тет-де-Муан; Швейцарский тильзитер; Хобельказе; Шабцигер; Эмменталь; Вашрен Фрибуржуа.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные **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.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-809-37676459-2018 СЫРЫ ПО-ИСПАНСКИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных испанских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенны е для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Бургосский; Иборес; Идиасабаль; Кабралес; Манчего; Ронкаль; Саморано; Себреро; Тетилья.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные **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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-732-37676459-2017 СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры творожные, изготовленные из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевкусовых продуктов и немолочных компонентов (далее продукт), предназначенного для непосредственного употребления в пищу и использования в кулинарии. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сыр творожный; сыр творожный с травами; сыр творожный с зеленью; сыр творожный с луком; сыр творожный с зеленью и луком; сыр творожный с огурцами и травами; сыр творожный с паприкой; сыр творожный со

смесью перцев; сыр творожный с томатами и травами; сыр творожный с чесноком; сыр творожный с рататуем; сыр творожный с грибами; сыр творожный с ветчиной; сыр творожный с оливками; сыр творожный с солеными огурчиками; сыр творожный с копченым лососем; сыр творожный с буженины; сыр творожный с морской солью; сыр творожный шоколадный; сыр творожный с какао; сыр творожный медовый; сыр творожный с ванилью; сыр творожный фруктовый; сыр творожный ягодный; сыр творожный фруктово-ягодный; сыр творожный с ягодами; сыр творожный с фруктами; сыр творожный с тростниковым сахаром; сыр творожный с тростниковым сахаром и корицей; сыр творожный лимонный; сыр творожный лаймовый; сыр творожный с кусочками шоколада; сыр творожный с кусочками карамели; сыр творожный с кусочками бисквита; сыр творожный с кусочками бисквита и печенья; сыр творожный с кусочками печенья; сыр творожный со смесью орехов; сыр творожный с ароматом шоколада; сыр творожный с ароматом меда; сыр творожный с ароматом ванили; сыр творожный с фруктовым ароматом; сыр творожный с ягодным ароматом; сыр творожный с фруктово-ягодным ароматом; сыр творожный с шоколадно-ореховым ароматом; сыр творожный с ароматом трав; сыр творожный с ароматом ветчины; сыр творожный с ароматом копченостей; сыр творожный с ароматом грибов; сыр творожный «Сливочный»; сыр творожный «Сливочный» с травами; сыр творожный «Сливочный» с зеленью; сыр творожный «Сливочный» с луком; сыр творожный «Сливочный» с зеленью и луком; сыр творожный «Сливочный» с огурцами и травами; сыр творожный «Сливочный» с паприкой; сыр творожный «Сливочный» со смесью перцев; сыр творожный «Сливочный» с томатами и травами; сыр творожный «Сливочный» с чесноком; сыр творожный «Сливочный» с рататуем; сыр творожный «Сливочный» с грибами; сыр творожный «Сливочный» с ветчиной; сыр творожный «Сливочный» с оливками; сыр творожный «Сливочный» с солеными огурчиками; сыр творожный «Сливочный» с копченым лососем; сыр творожный «Сливочный» лососем; сыр творожный «Сливочный» с буженины; сыр творожный «Сливочный» с морской солью; сыр творожный «Сливочный» шоколадный; сыр творожный «Сливочный» с какао; сыр творожный «Сливочный» медовый; сыр творожный «Сливочный» с ванилью; сыр творожный «Сливочный» фруктовый; сыр творожный «Сливочный» ягодный; сыр творожный «Сливочный» фруктово-ягодный; сыр творожный «Сливочный» с ягодами; сыр творожный «Сливочный» с фруктами; сыр творожный «Сливочный» с тростниковым сахаром; сыр творожный «Сливочный» с тростниковым сахаром и корицей; сыр творожный «Сливочный» лимонный; сыр творожный «Сливочный» лаймовый; сыр творожный «Сливочный» с кусочками шоколада; сыр творожный «Сливочный» с кусочками карамели; сыр творожный «Сливочный» с кусочками бисквита; сыр творожный «Сливочный» с кусочками бисквита и печенья; сыр творожный «Сливочный» с кусочками печенья; сыр творожный «Сливочный» со смесью орехов; сыр творожный «Сливочный» с ароматом шоколада; сыр творожный «Сливочный» с ароматом меда; сыр творожный «Сливочный» с ароматом ванили; сыр творожный «Сливочный» с фруктовым ароматом; сыр творожный «Сливочный» с ягодным ароматом; сыр творожный «Сливочный» с фруктово-ягодным ароматом; сыр творожный «Сливочный» с шоколадно-ореховым ароматом; сыр творожный «Сливочный» с ароматом трав; сыр творожный «Сливочный» с ароматом ветчины; сыр творожный «Сливочный» с ароматом копченостей; сыр творожный «Сливочный» с ароматом грибов; ***Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде:*** сыра творожного; сыра творожного пастеризованного; сыра творожного взбитого; сыра творожного аэрированного; сыра творожного взбитого и аэрированного. ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.*** Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. **Рекомендуемый срок годности продукта** при указанных условиях хранения: сыр творожный – не более 15 суток; сыр творожный пастеризованный – не более 60 суток; сыр творожный с консервантами – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно – не более 48 часов в пределах сроков годности продукта. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-683-37676459-2017** **ПАСТА СЫРНАЯ**

Дата введения в действие2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочный или молочный составной продукт паста сырная (далее продукт, продукция), производимый из творога и/или сыра с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления вводимых немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока. Паста сырная охлажденная предназначена для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании. **Пасты сырные подразделяют:** с компонентами, в том числе сладкие, и/или соленые без компонентов.

АССОРТИМЕНТ: Паста сырная закусочная: паста сырная с м.д.ж.1,8% паста сырная с м.д.ж.4,5% паста сырная с м.д.ж.9% паста сырная с м.д.ж.12% паста сырная с м.д.ж.18% паста сырная с м.д.ж.23% паста сырная с м.д.ж.28% паста сырная с м.д.ж.32% паста сырная с м.д.ж.35% **Паста сырная закусочная с вкусовыми компонентами: с зеленью** с

м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с чесноком** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с грибами** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с креветками** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с ветчиной** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **остро-пряная** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%. **Паста сырная десертная с вкусовыми компонентами: с ванилью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **шоколадный** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с карамелью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **со злаками** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с фруктово-ягодным наполнителем** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый».

Термины и определения: «творог»кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; **«немолочные компоненты»**пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения; **«молочный жир»**молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2°С до плюс 6°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: Пасты сырные закусочные: в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0°С до 6 °С – 30 суток; **Пасты сырные закусочные:** в полимерной таре при температуре от 0°С до 6 °С – 20 суток; **Пасты сырные десертные:** в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0°С до 6 °С – 30 суток; **Пасты сырные десертные:** в полимерной таре при температуре от 0°С до 6 °С – 20 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

25 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-617-37676459-2017 ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕННЫЕ (С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты с сыром плавленые (далее – продукт(ы), продукция), производимые по технологии производства плавленых сыров из сыра, и/или сырных продуктов, и/или творога, и/или творожных продуктов с добавлением заменителя молочного жира и\или пищевых растительных и/или животных жиров с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей и с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусоароматических компонентов. Процентное содержание жиров не молочного происхождения в жировой фазе готового продукта не регламентируется и может достигать 100%. Продукт выпускается охлажденным, готовым к употреблению и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Продукты с сыром плавленые подразделяют: *в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на***: ломтевые пастообразные. ***в зависимости от дополнительной обработки на***: подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на: консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработки; ***в зависимости от используемых немолочных компонентов на***: с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: Продукты плавленые с сыром ломтевые: продукт с сыром плавленый с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Городской» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Летний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с белыми грибами с массовой

долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%. **Продукты плавленые с сыром ломтевые копченые:** продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с тмином с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; **Продукты плавленые с сыром пастообразные:** продукт с сыром плавленый пастообразный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0% продукт с сыром плавленый «Очаковский» с грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» со вкусом бекона с массовой долей жира в сухом веществе: 60,0%. **Продукты плавленые с сыром пастообразные сладкие:** продукт с сыром плавленый «Очаковский» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; -продукт с сыром плавленый пастообразный сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый пастообразный шоколадный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности: ***Продукты ломтевые плавленые с сыром с*** хранят при температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток, ***копченые*** – не более 120 суток. ***Продукты пастообразные плавленые с сыром с хранят:*** при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 60 суток при температуре от 0°С до 2°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 48 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

20 000 руб.	**ТУ 10.51.40-199-37676459-2017** **СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9225-199-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления вводимых немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока сыр плавленный (далее продукт или продукция), предназначенный для непосредственного употребления в пищу, для использования в общественном питании и промышленной переработке. **Сыры плавленые подразделяют:** в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на: ломтевые пастообразные. **в зависимости от дополнительной обработки на:** подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на: консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработки; в зависимости от используемых немолочных компонентов на: с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: Сыры плавленые ломтевые: «Российский»; «Чеддер»; «Голландский»; «Костромской»; «Латвийский»; «Городской»; «Городской» в блоках; «Балтийский»; «Осень»; сыр плавленный ломтевой с копчеными мясопродуктами; сыр плавленный ломтевой острый с перцем; сыр плавленный ломтевой со специями; сыр плавленный ломтевой с томатным соусом; «Нептун»; сыр плавленный ломтевой к пиву; «Балтийский» с крилем; **Сыры плавленые ломтевые копченые**: «Колбасный» копчёный; «Колбасный» копчёный с перцем; «Колбасный» копчёный с тмином; «Колбасный» с коптильным препаратом; **Сыры плавленые пастообразные:** «Невский сливочный»; «Янтарь»; «Коралл»; «Дружба»; «Волна»; «Лето»; «Рокфор»; «Кисломолочный»; сыр плавленный пастообразный с петрушкой; «Луковичка»; «Перчинка»; сыр плавленный пастообразный с луком; «Мягкий»; «Московский»; «К обеду» с грибами для супа; «К обеду» для овощных блюд; «К обеду» для макаронных блюд; «К обеду» белый с грибами; «К обеду» с луком для супа. **Сыры плавленые пастообразные сладкие:** «Омичка»; «Шоколадный»; «Кофейный»; «Фруктовый»; сыр плавленный пастообразный сладкий с орехами; «Медовый»; «Мятный»; «Сказка». **Сыры плавленые консервные:** стерилизованный; пастеризованный; пастеризованный с ветчиной; сыр плавленый сухой; *Изменение № 1 Дата введения в действие 25.10.2017 год* сыр плавленый пастообразный сливочный; сыр плавленый пастообразный с ветчиной; сыр плавленый пастообразный с грибами; сыр плавленый пастообразный с зеленью.

Предприятие-изготовитель имеет право: **дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.**

Термины и определения «плавленый сыр, подвергнутый дополнительной обработке» плавленый сыр, технология производства которого предусматривает последующую обработку: пастеризацию, или стерилизацию, или копчение, или сушку. Температуру дополнительной обработки для плавленого сыра конкретного наименования определяет изготовитель;

«плавленый сыр копченый» формованный плавленый сыр, подвергнутый копчению и имеющий характерный для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения; **«плавленый сыр колбасный»** плавленый сыр в форме батона или батончика; **«плавленый сыр сладкий»** плавленый сыр, изготовленный с использованием сахарозы и /или подсластителей; **«плавленые сыры с компонентами»** плавленые сыры, произведенные с использованием немолочных компонентов, в том числе и ароматизаторов, для придания сыру дополнительных вкусовых оттенков. **Транспортирование и хранение** Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Плавленые сыры хранят при температуре от минус 4ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0ºС до +4 ºС и относительной влажности воздуха не более 85% Сухой плавленый сыр хранят в хорошо вентилируемом помещении при температуре от минус 4ºС до 20 ºС и относительной влажности воздуха не более 85% **Рекомендуемые сроки годности** указаны в таблице

Наименование сыра плавленого	**Срок хранения при температуре:**	
	от минус 4ºС до 0 ºС	**От 0ºС до 4ºС**
	суток	**суток**
Сыры плавленые ломтевые:		
«Российский»;	90	75
«Чеддер»;		
«Голландский»;		
«Костромской»;		
«Латвийский»		
«Городской»;	75	60
«Городской» в блоках;	30	20
«Балтийский»;	34	30
«Осень»;		
с копчеными мясопродуктами;	30	20
острый с перцем, со специями;	90	75
с томатным соусом;	30	20
«Нептун»;	30	20
сыр к пиву;		
«Балтийский» с крилем в фольге;	35	30
«Балтийский» с крилем в полистироловых стаканчиках	30	20
Сыры плавленые колбасные:		
колбасный копчёный;	75	60
колбасный копчёный с перцем;		
колбасный копчёный с тмином;		
сыр плавленый колбасный с коптильным препаратом;		
Сыры плавленые пастообразные:		
«Невский сливочный»;	45	30
«Янтарь»: в фольге**;** в полимерной таре в тубах	45	30
	30	20
	45	30
«Коралл»: в полимерной таре в тубах	20	15
	20	15
«Дружба»;	45 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
«Волна»;		
«Лето»;		
«Рокфор»;		
«Кисломолочный»;		
с петрушкой;	30	20
«Луковичка»;		
«Перчинка»;		
с луком;	10	
«Мягкий»;	60	45
«Московский»;	45	30
Сыры плавленые сладкие:		
«Омичка»;	35 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
«Шоколадный»;		
«Кофейный»;		
«Фруктовый»;		
с орехами;		
«Медовый»;		
«Мятный»;		
«Сказка»;		
Сыры плавленые консервные:		
стерилизованный;	360	
пастеризованный;	160	
пастеризованный с ветчиной;	30	

сыр плавленый в порошке, упакованный: – в жестяных банки - в полимерных пакетах, в комбинированной таре в полиэтилен –целофан или в фанерноштампованные бочки с сешками вкладышами из полиэтилена	1 год	
	8 месяцев	
	4 месяца	
Сыры плавленые к обеду:		
в жестяных банках или в фольге	45	30
в полимерной таре	30	20
в стеклянных банках или тубах	45	30

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-618-37676459-2017 СЫРЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Аббе де Сито»; «Аббэ-де-Сито»; «Аббеи-де-Сито»; «Аббей де Тамье́»; «Аром-о-вен-блан»; «Банон»; «Бле-де-баск»; «Бле-де-Бресс»; «Бле-де-Жекс»; «Бле-де-Корс»; «Бле де Косс»; «Бле -де-Лакёй»; «Блё-де-Сент-Фуа»; «Блё дю Веркор-Саснаж»; «Блё-дю-Керси»; «Бонд де Гатин»; «Бондар»; «Бри»; «Бри-де-Монтеро»; «Бри-де-Нанжи»; «Брийя-Саварен»; «Броччио» свежий; «Броччио» свежий с вкусовыми добавками; «Броччио» зрелый; «Броччио» зрелый с вкусовыми добавками; «Брусс»; «Валансе»; «Вашрен де бож»; «Венако»; «Виньле»; «Вуа»; «Вьё Булонь»; «Вьё Пане»; «Довиль»; «Кайбот»; «Камамбер»; «Кёр-де-Шевр»; «Клошет»; «Кроттен де шавиньоль» свежий; «Кроттен де шавиньоль»; «Кроттен де шавиньоль» зрелый; «Кроттен де шавиньоль» старый; «Куломье»; «Лангр»; «Ливаро»; «Мароль»; «Мораше»; «Мюнстер»; «Нёшатель»; «Отюн»; «Паве Блезуа»; «Пикодон»; «Реблошон»; «Рокамадур»; «Сель-сюр-шер»; «Тамье»; «Фужерю»; «Шевротен»; «Шаурс»; «Шабишу-дю-Пуату»; «Эзи»; «Эпуас»; «Аббей-де-Белло́к»; «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Аббеи-де-Тимадьё»; «Абонданс»; «Аму»; «Анно»; «Арди-Гасна»; «Артизон»; «Баргкас»; «Барус»; «Бэлло́к»; «Бетмаль»; «Бомон»; «Бофор»; «Брен-д'амур»; «Вьё Лилль»; «Гаперон»; «Канталь»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Монде-Ка»; «Морбье»; «Мюроль»; «Оссо-Ирати»; «Пелардон»; «Рокфор»; «Салер»; «Сен-Нектер»; «Тампле»; «Толлон»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»; «Эторки».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 8 °С и относительной влажности воздуха 80-90 %. **Рекомендуемые сроки годности** для мягких сыров приведены в таблице.

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Аббе де Сито»;	—	60
«Аббэ-де-Сито»;		
«Аббеи-де-Сито»;		
«Аббей де Тамье́»; «Тамье»;		
«Аром-о-вен-блан»;	—	60
«Банон»;	—	60
«Бле-де-баск»;	—	60
«Бле-де-Бресс»;		
«Бле-де-Жекс»;		
«Бле-де-Корс»;		
«Бле де Косс»;		
«Бле -де-Лакёй»;		
«Блё-де-Сент-Фуа»;		
«Блё дю Веркор-Саснаж»;		
«Блё-дю-Керси»;		
«Бонд де Гатин»;	—	60
«Бондар»;	—	60
«Бри»;	—	60

«Бри-де-Монтеро»;		
«Бри-де-Нанжи»;		
«Брийя-Саварен»;	—	25
«Броччио» свежий;	50	20
«Броччио» свежий с вкусовыми добавками;		
«Броччио» зрелый;	60	45
«Броччио» зрелый с вкусовыми добавками;		
«Брусс»;	—	60
«Валансе»;	—	60
«Вашрен де бож»;	30	15
«Венако»;	—	60
«Виньле»;	—	25
«Вуа»	—	40
«Вье Булонь»,		
«Вьё Пане»;		
«Довиль»;	—	60
«Кайбот»; в герметичной упаковке	7	3
	15	7
«Камамбер»;	—	50
«Кёр-де-Шевр»;	—	60
«Клошет»;	—	60
«Кроттен де шавиньоль» свежий;	—	30
«Кроттен де шавиньоль»;		
«Кроттен де шавиньоль» зрелый;	—	60
«Кроттен де шавиньоль» старый;	120	90
«Куломье»;	—	45
«Лангр»;	25	15
«Ливаро»;	—	30
«Мароль»;		
«Мораше»;	—	30
«Мюнстер»;	—	60
«Нёшатель»;	—	30
«Отюн»;		
«Паве Блезуа»;	50	30
«Пикодон»;	—	60
«Реблошон»;	—	30
«Рокамадур»;		
«Сель-сюр-шер»;	—	45
«Фужерю»;	—	30
«Шевротен»;	60	30
«Шаурс»;		
«Шабишу-дю-Пуату»;	—	30
«Эзи»;		
«Эпуас»;		

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 72 часов в закрытом виде. **Рекомендуемые сроки** и условия годности твердых и полутвердых сыров приведены в таблице.

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Аббеи́-де-Белло́к»; «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Аббеи-де-Тимадьё»; «Абонданс»; «Арди-Гасна»; «Баргкас»; «Барус»; «Бэлло́к»; «Бомон»; «Бофор»; «Брен-д'амур»; «Гаперон»; «Канталь»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Морбье»; «Оссо-Ирати»; «Салер»; «Тампле»; «Толлон»; «Эторки».	Целая головка без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45
«Аму»; «Анно»; «Артизон» «Бетмаль»; «Вьё Лилль»; «Мон-де-Ка»; «Мюроль»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 8	120
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60

	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		25
«Пелардон»; «Рокфор»; «Сен-Нектер»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 4	60
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		15

Рекомендуемый срок хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°С до 6°С – не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-329-37676459-2017
СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9225-329-37676459-2015)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фасованные и упакованные сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, альбуминные, рассольные, плавленые и сухие сыры (далее – сыры, продукция), произведенные в соответствии с ТР ТС 033/2013, ГОСТ Р 53437, ГОСТ Р 53421, ГОСТ Р 54665, ГОСТ 31690, ГОСТ 32260, ГОСТ 32263 или в соответствии с нормативно-технической документацией изготовителя. Производитель имеет право наносить на упаковку наименование и название сыра, присвоенные ему его изготовителем. ***Термины и определения*** **«упаковка»** — изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции **«потребительская упаковка»** -упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации продукции конечному потребителю. *Примечание* — Упаковку, имеющую контакт с продукцией, допускается называть первичной упаковкой. **«вторичная упаковка» —** упаковка, содержащая в себе одну или более первичных упаковок вместе с другими защитными материалами **«герметичная упаковка**» — упаковка, конструкция которой в комплекте с укупорочным средством обеспечивает непроницаемость газов, паров и жидкостей в течение заданного времени. **«вид упаковки»** — классификационная единица, определяющая упаковку по форме. **«тип упаковки»** — классификационная единица, определяющая упаковку по материалу и конструкции. **«единичный груз», «грузовой пакет»** — отдельное изделие или совокупность изделий, подготовленных для обращения как единое целое. Сыры должны храниться на предприятии-изготовителе (упаковщике) или предприятии торговли уложенными в ящики в помещениях с температурой воздуха от 0 до 6 °С и относительной влажностью воздуха от 80 % до 85 % включительно. **Срок годности сыров** приведен в таблице. Таблица

Наименование	**Форма сыра**	**Масса сыра, г**	**Способ упаковывания**	**Срок годности, суток, не более**
Сыры полутвердые, твердые и сверхтвердые упакованные в барьерные пакеты из термоусадочной пленки («Амивак» и другие)	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание в модифицированной атмосфере	70
	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом	90
Сыры сверх твердые, твердые, полутвердые, упакованные в термоусадочную упаковку	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом, без вакуума	25
Сыры мягкие, сывороточно-альбуминные и пастообразные		От 100 до 500 г	Герметичный	Не более 1/3 от срока годности фасуемого сыра на момент фасования
Сыры с благородной плесенью	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание без вакуума	10

Сыры (сверх твердые, твердые, полутвердые,) фасованные и упакованные в пищевую пленку.	любая	От 25 до 2500 включ.	Не герметичный	5
Сыры мягкие, сывороточно-альбуминные,		От 10 г до 500 г включ.		
Сыры плавленые фасованные и упакованные в пищевую пленку				
Сыры (кроме пастообразных) порционные, с последующим упаковыванием в потребительскую групповую упаковку	Мелкая порционная	От 10 г до 50 г ,	Герметичная	Равен половине срока годности фасуемого сыра, на момент фасования
	Потребительская групповая упаковка	От 100 г до 1000 г	—	
Сыры сухие	любая	От 100 до 1000 г включ	Герметичная	Не более 2/3 От срока годности фасуемого продукта на момент фасования
Целые формы сырных единиц, из распакованной групповой упаковки	В виде батонов, шаров, цилиндров, брусков	От 50 до 2500 включит	Упаковывание в вакууме, в модифицированной атмосфере, в герметичную упаковку.	Равен сроку годности сыра на момент фасования
			Негерметичная упаковка	5 суток
Копченые целые формы сырных единиц, из распакованной групповой упаковки			Упаковывание в вакууме, в модифицированной атмосфере, в герметичную упаковку.	Равен сроку годности сыра на момент фасования
			Негерметичная упаковка	10 суток

Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту. Хранение сыра совместно с рыбой, копченостями, фруктами, овощами и другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-271-37676459-2017 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ (взамен ТУ 9225-271-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются распространяется на твердые и полутвердые сыры (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры твердые:*** сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%; сыр «Кабра аль вино» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Кабра аль вино» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Костромской Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%; сыр «Манчего дель руссо» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Манчего дель руссо» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Костромской Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом

веществе 40,0%; сыр «Пиренейский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с перцем с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «По-алтайски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-советски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-швейцарски» блочный с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-швейцарски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр Костромской Чеддер выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 45,0% 50,0%; сыр Костромской Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддерный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%; сыр «Эмменталлер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%, 55,0%; сыр «Эмменталь» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Костромской Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Костромской Эмменталь» выдержанный с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; ***Сыры полутвердые*** сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Белпер кноле» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % 50,0 % и 55,0 %; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0%; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0 %; до 55,0 %; сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» выдержанный пряный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Моцарелла для пиццы с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе 40% сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-голландски» брусковый с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-голландски» круглый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-латвийски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-литовски» с массовой долей жира в сухом веществе 30 % сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе 55 %; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе 20 %; сыр «По-российски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; Сыр «По-сусанински» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «По-эстонски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-ярославски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Углич» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0 % до 50,0 %; сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0 % до 50,0 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра,

и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 %; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Топленое молоко» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.08.2017 г. Сыр «Фермерский легкий» с массовой долей жира в сухом веществе 7,0%; 9,0%; 25,0% сыр «Фермерский сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0%; 55,0%. **Изменение № 2. Дата введения в действие 22.12.2017** ***г. Сыры твердые*** сыр «Костромской Бофор» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Бофор» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Бофор» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Тет де Муан» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Тет де Муан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%. сыр «Тет де Муан» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Тет де Муан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%. сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 50%, 52%. ***Сыры полутвердые*** сыр «Костромской Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 50%, 52%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.02.2018 г. Сыр «Белпер кноле» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Белпер кноле» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин. ***Сыры полутвердые*** сыр «Белпер кноле» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Белпер кноле» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод

барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 4. Дата введения в действие 10.07.2018 г. Сыр Чеддер классический с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер классический с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер красный «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер красный «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер белый «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер белый «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр Чеддер белый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер винтажный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Шабо с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Козимир из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушеными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Козимир

из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе не менее 50%; сыр Козимир из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе не менее 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушеными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); ***Сыры полутвердые*** сыр Качкавал с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Качкавал с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Моцарелла с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемый срок годности сыров с ненарушенной целостностью сырной головы:** **Полутвердых сыров:** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности воздуха 80-85% в упаковке или без 120 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для твердых сыров: **Пармезан и Костромской Пармезан, Чеддер и Костромской Чеддер, Маасдам и Костромской Маасдам**, **Эмменталь и Костромской Эмменталь** срок хранения при температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 180 суток ***При температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. для твердых сыров: **Пармезан и Костромской Пармезан, Чеддер и Костромской Чеддер, Маасдам и Костромской Маасдам**, **Эмменталь и Костромской Эмменталь** срок хранения при температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%, в упаковке или без 120 суток **Рекомендуемый срок годности** после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.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.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-446-37676459-2017** **СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ** **(взамен ТУ 9222-446-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие, полутвердые, (далее продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных итальянских сыров из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока, соли и вкусоароматических компонентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Абатэ-нэро» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Азиага» из цельного молока; «Азиага» с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Белая степь» м.д.ж. в сухом веществе 48,0 %; «Белый Дон» м.д.ж. в сухом веществе 48,0 %; «Брынза по-итальянски», м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Брынза по-итальянски» с томатами и прованскими травами, м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке, м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Буратта» свежий с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» из цельного молока свежий; «Буратта» из цельного молока зрелый; «ВолгаДон» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Горгонзола» из цельного молока; «Горгонзола» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Грана Дон» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Донская качотта» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Дорблю по-итальянски» из цельного молока; «Дорблю с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Камамбер по-итальянски» из цельного молока; «Камамбер с м.д.ж. в сухом веществе 48,0%; «Качотта мягкая» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Качотта» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %;

«Качотта» пикантная м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» в вине и с виноградными продуктами м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» копченый м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта пикантная» копченая м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» с паприкой и травами, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Качотта» с паприкой и травами из цельного молока; «Качиокавалло» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и сливочного масла; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и жирных сливок; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и жирных сливок; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и целых орехов «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из целых фруктов и целых орехов; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качиокавалло» из цельного молока; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и сливочного масла; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и целых орехов «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из целых фруктов и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока копченый. «Кремообразная качотта» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Лимбургер по-итальянски»; «Маасдам по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %;45,0%; 50,0%; «Маскарпоне» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Монтази» из цельного молока; «Монтази» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Моцарелла» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Моцарелла для пиццы» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Моцарелла» копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в пряно-масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока копченый; «Моцарелла» для пиццы из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока с томатами и прованскими травами в масляной заливке; «Прессованный» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Провола» с грибами м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» с пряными травами м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» со специями м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» зрелый копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, «Провола» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, «Проволоне» зрелый копченый м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Проволоне» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Рагузанио», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» с соленым огурцом, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» с зеленью, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио»

из топленого молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» из топленого молока, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Рагузанио» из топленого молока с орехами, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%, «Рагузанио» из топленого молока с орехами, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Романьолло» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Реблошон по-итальянски» с м.д.ж. в сухом веществе 35, 40, 45,0%; «Рикотта» м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %; «Скаморца» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Скаморца» копченый м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Страчателла» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Сыр молодой» из цельного молока; «Сыр молодой» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; Сыр молодой «Rabiolla» («Рабиола») из цельного молока; «Таледжо» из цельного молока; «Таледжо» с м.д.ж. в сухом веществе 48,0%; «Филлотти», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти» копченый, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Рикотта», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Моцарелла», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сливочного масла, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из ветчины, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе 20,0%; «Филотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе 20,0% копченый; «Халлуми по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Халлуми по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением вкусо-ароматическими компонентов: мяты; пряно-ароматических смесей; перца; пажитника; мускатного ореха орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); или смесей вышеперечисленных добавок. «Чеддер по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Чеддер по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % с добавлением вкусо-ароматическими компонентов: пряно-ароматических смесей; перца; пажитника; мускатного ореха орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); или смесей вышеперечисленных добавок.

Изменение № 1. Дата введения в действие 17.03.2017 год. Внести следующие изменения в сроки годности

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Рикотта» свежий	—	20

Изменение № 2. Дата введения в действие 05.04.2017 год. «Гаудита» м.д.ж. в сухом веществе; 35,0%; 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Гаудита» пряный м.д.ж. в сухом веществе; 35,0%; 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта твердая» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» пикантная м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» в вине и с виноградными продуктами м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» копченая м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» пикантная копченая» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Манчего по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 50,0%;; «Томмит» м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; «Томмит» пряный м.д.ж. в сухом веществе 30,0%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 22.05.2017 г. «Аббетино» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Азиага» с черным перцем с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Азиага» со смесью перцев с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Артизонале» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Белпер Кнолле» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 50%; 55%; «Бель-Паэзе» с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Бель-Паэзе» с зеленым перцем и грецкими орехами с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Бофоро» с м.д.ж. в сухом веществе 48%; «Брюност» с м.д.ж. в сухом веществе 30%; «Булет» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Зигеркезе» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 50%; 55%; «Качотта» с черным перцем с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» со смесью перцев с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с оливками с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с каперсами с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с лесным орехом с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Кайрфилли» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 55%; «Кайрфилли» по-итальянски с пряностями с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 55%; «Кантальё» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 45%; Пармезан Балтийский с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Хавартио» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 55%.

Изменение № 4. Дата введения в действие 04.08. 2017 г. «Фонтина» из цельного молока; «Фонтина» из цельного молока с добавлением: мяты и/или мелиссы, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или тмина и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна (чабреца), и/или грибов; «Шевроттини» с массовой долей жира в сухом веществе 45 % «Кроттини» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Джек come in Italia» (коме эн Италиа) с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Итальяно Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Кремосо» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Кремосо» с массовой долей жира в сухом веществе 50% с добавлением: мяты и/или мелиссы, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или тмина и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна (чабреца), и/или грибов.

Изменение № 5. Дата введения в действие 10.08. 2017 г. «Качотта трюфельный» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта сливочный» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %.

Изменение № 6. Дата введения в действие 29.08. 2017 г. «Качотта мягкая» с пажитником м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Качотта мягкая» с семенами льна м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %. «Качотта мягкая» с семенами тыквы м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %.

Изменение № 7. Дата введения в действие 23.11. 2017 г. «Моцарелла» м.д.ж. в сухом веществе:40,0%, 45,0%; 50,0 %. ***Изменение № 8. Дата введения в действие 23.01. 2018 г.*** «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром. **Изменение № 9. Дата введения в действие 03.05. 2018 г.** «Бри»; «Бри» из козьего молока; «Бюш–де-шевр»; «Бюш–де-шевр» из козьего молока; «Валансе»; «Валансе» из козьего молока; «Канестрато»; «Кроттен»; «Кроттен» из козьего молока; «Сен-Марселен»; «Стилтон»; «Стилтон» из козьего молока; «Фета»; «Фета» маринованная в оливковом масле со специями; «Фета» из козьего молока; «Фета» из козьего молока маринованная в оливковом масле со специями.

Изменение № 10. Дата введения в действие 10.07. 2018 г. Внести следующие изменения в сроки годности

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6 12	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	в вакууме	2 – 6	140 суток
	В герметичной упаковке	0 4	120 суток

	В герметичной упаковке с добавлением рассола		180 суток

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

Термины и определения: «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий, полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента. **«сыр рассольный»** сыр, созревающий и (или) хранящиеся в растворе солей; **«сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемые сроки годности** для мягких сыров приведены в таблице.

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Белый Дон»;	—	15
«Белая степь»;	—	15
«Буратта» свежий; «Буратта» зрелый; «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла»; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла»;	10	5
«Абатэ-неро» целый разрезанный		20 7
«Брынза по-итальянски», «Брынза по-итальянски» с томатами и прованскими травами, «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке,	—	без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды 90 суток.
«Камамбер по-итальянски», «Камамбер по-итальянски» из цельного молока «Дорблю по-итальянски», «Дорблю по-итальянски» из цельного молока	—	без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток;
		с применением вакуума или модифицированной газовой среды 90 суток.
«Лимбургер по-итальянски»	—	30
«Моцарелла»;	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40
«Рагузанио», «Рагузанио» с соленым огурцом, «Рагузанио» с зеленью, «Рагузанио» из топленого молока «Рагузанио» из топленого молока, «Рагузанио» из топленого молока с орехами, «Рагузанио» из топленого молока с орехами,	35	15
«Реблошон по-итальянски»	—	30
«Романьолло»;	—	10
«Рикотта» свежий соленый выдержанный;	—	5 150 (5 месяцев)
«Страчателла» «Страчателла» со сливками	10	5
«Таледжо», «Таледжо» из цельного молока		Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды 25 суток
		Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 45 суток
		Целая сырная голова 60 суток
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» в герметичной упаковке; «Маскарпоне» в герметичной упаковке с антиокислителями и/или консервантами.	— — —	3 60 120
«Кремобразная качотта»	—	7
«Качотта мягкая» целый разрезанный;	—	20 7

Рекомендуемый срок хранения полутвердых сыров приведены в таблице.

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, ºС	Время хранения
«Качотта»; «Качотта пикантная», «Качотта» в вине и с виноградными продуктами; «Качотта» копченый; «Качотта пикантный» копчены» «Донская качотта»; «Прессованный»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	в вакууме	4 – 6	40 суток
«Азиага», «Азиага» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4ºС до плюс 4ºС	25
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50
	Целая сырная голова		180 суток
«Качотта» с паприкой и травами	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0 до плюс 4	15 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30 суток
	Целая сырная голова		90
«Горгонзола», «Горгонзола» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		20 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целая сырная голова		4 месяца
«Монтази», «Монтази» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
	Целая сырная голова		12 месяцев
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	в вакууме	0 – 6	40 суток
«Моцарелла» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4ºС до плюс 4ºС	25
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50
«Моцарелла» с томатами и прованскими травами в масляной заливке «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в пряно-масляной заливке»	—	от 4 до плюс 8	60
«Проволоне» зрелый копченый «Проволоне» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4ºС до плюс 4ºС	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
«Грана Дон»; «ВолгаДон». «Провола» с грибами; «Провола» с пряными травами; «Провола» со специями; «Скаморца»; «Скаморца» копченый; «ВолгаДон».	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8-14	от 2 месяцев до 1,5 года.
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4-6	120 дней
«Качиокавалло» «Качиокавалло» с начинкой «Качиокавалло» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120

	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
«Грана Дон»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8-14	от 2 месяцев до 1,5 года. При массе сырной головы свыше 35 кг – от 4-х до 5 лет (при нарушении целостности сырной головы срок годности -20 дней)
«Филлотти», «Филлотти» копченый, «Филлотти» легкий, «Филлотти» легкий копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	Минус 4 до плюс 4	45 суток
	с применением модифицированной газовой среды с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
«Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Рикотта», «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Моцарелла» копченый, «Филлотти ротолло» с начинкой из сливочного масла, «Филлотти ротолло» с начинкой из ветчины	без применения вакуума и модифицированной газовой среды		25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		45 суток
«Халлуми по-итальянски»; «Халлуми по-итальянски» с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0 – 6	7 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		15 суток
«Маасдам по-итальянски», «Чеддер по-итальянски», «Чеддер по-итальянски» с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	минус 4 до 0	180 суток
		от 0 до 8	120 суток
«Сыр молодой» из цельного молока	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4ºС до плюс 4ºС	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно	
Сыр молодой «Rabiolla» («Рабиола») из цельного молока, «	В герметичной упаковке	25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	25 суток
	В негерметичной упаковке	10 суток
«Моцарелла» из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока копченый; «Буратта» из цельного молока свежий; «Буратта» из цельного молока свежий зрелый;	В герметичной упаковке	25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	25 суток
	В негерметичной упаковке	10 суток

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – 5 суток.

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Качиокавалло» из цельного молока, «Качиокавалло» из цельного молока с начинками «Качиокавалло» из цельного молока копченый, «Качиокавалло» из цельного молока копченый с начинками ««Качиокавалло» «Качиокавалло» с начинками «Качиокавалло» копченый, «Качиокавалло» копченый с начинками.	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-284-37676459-2017 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ (взамен ТУ 9225-284-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяются на сыры рассольные (далее по тексту продукт или продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Грузинский особый»; сыр «Столовый особый» свежий сыр «Столовый особый» зрелый; сыр «Имеретинский особый»; сыр «Карачаевский особый»; сыр «Кобийский особый»; сыр «Осетинский особый» свежий; сыр «Осетинский особый» зрелый; сыр «Чанах особый»; сыр «Слоистый особый»; сыр «Сулугуни особый»; сыр «Сулугуни особый» копченый; сыр «Чечил»; сыр «Чечил» копченый; сыр «Чечил» с зеленью; сыр «Чечил» с пряностями; сыр «Чечил» с пряностями копченый; сыр «Спагетти»; сыр «Спагетти» копченый; сыр «Косичка»; сыр «Косичка» копченый; сыр «Соломка»; сыр «Соломка» копченый; сыр «Охотничий» копченый; сыр «Охотничий» балыковый. сыр «Палочки»; сыр «Палочки» копченый. сыр-рулет с мятой; сыр-рулет с болгарским перцем; сыр-рулет с орехами; сыр-рулет с красной аджикой; сыр-рулет с чесноком и пряными травами; сыр-рулет с паприкой; сыр-рулет со вкусом копченого лосося; сыр-рулет пряно-острый; сыр-рулет с чесноком в пряных травах»; сыр-рулет с чесноком и пряными травами, копченый; сыр-рулет с паприкой, копченый; сыр-рулет со вкусом копченого лосося, копченый; сыр-рулет пряно-острый, копченый; сыр-рулет с чесноком в пряных травах, копченый; сыр-рулет с мятой» копченый; сыр-рулет с болгарским перцем, копченый; сыр-рулет с орехами, копченый; сыр-рулет с красной аджикой, копченый. сыр «Брынза особый»; сыр «Греческая Фета»; сыр «Греческая Фета» из козьего молока; сыр «Моцарелла» свежий; сыр «Моцарелла» зрелый; сыр «Моцарелла» копченый; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке; Домашний сыр «Моцарелла» сыр «Мини-Моцарелла; сыр «Моцарелла» мини; сыр «Пицца-чиз».

Изменение № 1. Дата введения в действие 23.03.2017 год. Сыр «Лори»; Сыр «Лори» с зеленью; Сыр «Лори» с перцем; Сыр «Лори» с зеленью и перцем.

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.12.2017 год. Сыр «Спагетти» сухой; сыр «Спагетти» копченый сухой; сыр «Соломка» сухой; сыр «Соломка» копченый сухой; сыр «Палочки» сухой; сыр «Палочки» копченый сухой; сыр «Моцарелла» мини сухой; сыр «Бочонки»; сыр «Бочонки» копченый; сыр «Брусочки»; сыр «Брусочки» копченый; сыр «Колечки»; сыр «Колечки» копченый; сыр «Шарики»; сыр «Шарики» копченый; сыр «Горошек»; сыр «Горошек» копченый; сыр «Лепестки»; сыр «Лепестки» копченый; сыр «Балычки»; сыр «Балычки» копченый; сыр «Фигурный»; сыр «Фигурный» копченый; сыр «Ассорти»; сыр «Ассорти к пиву».

Термины и определения: **«сыр»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр рассольный»** сыр, созревающий и (или) хранящиеся в растворе солей.

Продукцию хранят при температуре от минус 3 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85%. **Рекомендуемый срок хранения продукции** при температуре от минус 3ºС до плюс 4ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для хранящихся и реализующихся в рассоле – 180 суток. ***Рекомендуемый срок хранения продукции*** при температуре от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха 80-85%: упакованной в полимерные пакеты под вакуумом – не более 40 суток; упакованной в полимерные пакеты без применения вакуума – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок хранения продукции** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-377-37676459-2017** **СЫРЫ МЯГКИЕ** **(взамен ТУ 9225-377-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), изготовляемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением: побочных продуктов переработки молока, заквасок, молокосвертывающих ферментов, бактериальных препаратов, плесневых культур, коагулянтов, вкусо-ароматических компонентов. Сыры предназначены для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Десертный белый»; сыр «Камамбер»; сыр «Камамбер по – русски»; сыр «Камамбер де фамиль»; сыр «Камамбер де зави»; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока; сыр «Камамбер де зави» пряно-острый; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый; сыр «Туманное утро»; сыр «Голубой деликатес»; сыр «Клецка»; сыр «Лютик»; сыр «Старый сон»; сыр «Пестрые облака»; сыр «Грезы гурмана»; сыр «Вонючий дьявол»; сыр «Сумасшедшая луна»; сыр «Густой туман»; сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр «Горгонзола»; сыр «Блю чиз»; сыр «БриДель»; сыр «Бри»; сыр «Мюгет»; сыр «Кротен»; сыр «Реблошон»; сыр «Реблошен»; сыр «Реблошонс»; сыр «Лимбургер»; сыр «Лимбургерг»; сыр «Сент Маур»; сыр «Сент-Мор»; сыр «Валансе» из козьего молока; сыр «Валансе» из коровьего молока; сыр «Камболиция сливочный»; сыр «Камболиция»; сыр «Любимый»; сыр «По-любительски» с перцем, паприкой и чесноком; сыр «По-любительски» острый; сыр «По-любительски» пряный. сыр «Деликат»; сыр «Останкино»; сыр «Останкино» с чесноком и паприкой; сыр «Останкино» острый; сыр «Останкино» с укропом; сыр «Останкино» пряный; сыр «Клиновый»; сыр «Клиновый соленый»; сыр «Бауский»; сыр «Нарочь»; сыр «Фермерский»; сыр «Фермерский» пряный; сыр «Фермерский» с луком; сыр «Фермерский» из козьего молока; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с перцем; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с чесноком; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с паприкой; сыр «Фермерский» из козьего молока с пряными травами: чабрецом (тимьяном), и/или базиликом, и/или эстрагоном, и/или анисом, и/или укропом, и/или петрушкой, и/или сельдереем, и/или розмарином); сыр «Фермерский» из козьего молока с пряностями: корицей, гвоздикой, тмином, кориандром – по отдельности или в смеси. сыр «Фермерский» из козьего молока с луком; сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком сыр «Майкопский»; сыр «Майкопский» острый; сыр «Майкопский» с горчицей; сыр «Майкопский» пряный; сыр «Геленджикский»; сыр «по-Адыгейски»; сыр «по-Адыгейски» копченый»; сыр «по-Адыгейски» пряный; сыр «по-Адыгейски» пряно-копченый»; сыр «по-Адыгейски» с укропом; сыр «по-Адыгейски» с укропом и чесноком; сыр «по-Адыгейски» с паприкой и укропом; сыр «по-Адыгейски» острый; сыр «по-Адыгейски» с перцем; сыр «по-Адыгейски» с луком; сыр «по-Адыгейски» с горчицей; сыр «Рикотта»; сыр «Рикотта» пряно-ароматических смесей; сыр «Рикотта» со свежей зеленью; сыр «Рикотта» с перцем; сыр «Рикотта» с мускатным орехом; сыр «Рикотта» с маслинами; сыр «Рикотта» с оливками; сыр «Рикотта» с орехами: фундук и/или фисташками; и/или грецким орехом; и/или миндальным орехом; и/или орехи каштана съедобного; и/или кешью; и/или кедровым орехом; сыр «Рикотта» с медом; сыр «Рикотта» с томатами; сыр «Рикотта» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Рикотта» с паприкой; сыр «Рикотта» с кунжутом; сыр «Рикотта» с тмином; сыр «Рикотта» с кориандром; сыр «Рикотта» с корицей; сыр «Рикотта» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном); сыр «Рикотта» с грибами, сыр «Рикотта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Чайный»; сыр «Чайный» сладкий; сыр «Чайный» с орехами; сыр «Чайный» с грибами; сыр «Чайный» острый; сыр «Чайный» пряный; сыр «Сливочный»; сыр «Сливочный» сладкий; сыр «Сливочный» пряно-острый; сыр «Сливочный» из козьего молока; сыр «Сливочный» из козьего молока сладкий; сыр «Сливочный» из козьего молока пряно-острый; сыр «Маскарпоне»; сыр «Маскарпоне» пряно-ароматических смесей; сыр «Маскарпоне» со свежей зеленью; сыр «Маскарпоне» с перцем; сыр «Маскарпоне» с мускатным орехом сыр «Маскарпоне» с маслинами; сыр «Маскарпоне» с оливками; сыр «Маскарпоне» с орехами фундук (или фисташки; или грецкий орех; или миндальный орех; или орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); сыр «Маскарпоне» с томатами; сыр «Маскарпоне» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Маскарпоне» с паприкой; сыр «Маскарпоне» с кунжутом; сыр «Маскарпоне» с тмином; сыр «Маскарпоне» с кориандром; сыр «Маскарпоне» с корицей; сыр «Маскарпоне» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном). сыр «Маскарпоне» с грибами, сыр «Маскарпоне» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Домашний»; сыр «Страчателла» сливочный; сыр «Страчателла» сладко-сливочный, сыр «Страчателла» пряно-сливочный сыр «Буратта»; сыр «Буратта» пряный; сыр «Буратта» с начинкой из творога; сыр «Буратта» с начинкой из сливок; сыр «Буратта» с начинкой из сыра; сыр «Буратта» с добавлением вкусо-ароматических компонентов; сыр «Буратта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: творога; сливок; сыра; вкусо-ароматических компонентов. **Изменение № 1. Дата введения в действие 15.05.2017 г.** Сыр «Бюш»; сыр «Пепельный конус».

Изменение № 2. Дата введения в действие 02.03.2018 г. Сыр «Бюш» с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр»; сыр «Бюш де Шевр»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр**» в пепле фруктовых деревьев; **сыр «Бюш де Шевр»** в пепле фруктовых деревьев с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш» из цельного молока** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока**; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** в пепле фруктовых деревьев; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** в пепле фруктовых деревьев с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин. *Изменение № 3 Дата введения в действие 21.03.2018 г.* **сыр «Деликатесный»; сыр «Деликатесный»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого

лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Деликатесный» копченый; сыр «Деликатесный» копченый** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **Термины и определения «сыр»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента (ТР ТС 033/3013). Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице 1

Наименование сыра	**В сутках** **Срок годности сыра**	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Десертный белый»	—	7
«Камамбер» «Камамбер по-русски» Камамбер де фамиль» «Камамбер де зави» «Камамбер де зави из козьего молока» «Камамбер де зави» пряно-острый «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый	—	50
«Туманное утро»	—	30
«Голубой деликатес»	—	45
«Клецка»	—	30
«Лютик»	—	30
«Старый сон»	—	45
«Пестрые облака»	—	45
«Грезы гурмана»	—	45
«Вонючий дьявол»	—	45
«Сумасшедшая луна»	—	30
«Густой туман»	—	30
Сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	—	30
Сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	—	30
Сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	—	30
Сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	—	30
«Горгонзола»	—	До 4 месяцев
«Блю чиз»	—	45
«БриДель»	—	30
«Бри»	—	30
«Мюгет»	—	50
«Кротен»	—	До 12 месяцев
«Реблошон»	—	30
«Реблошен»	—	30
«Реблошонс»	—	30
«Лимбургер»	—	30
«Лимбургерг»	—	30
«Сент Маур»	—	30
«Сент-Мор»	—	30

«Валансе» из козьего молока; «Валансе» из коровьего молока.	—	60
«Камболиция сливочный» «Камболиция»	60	30
«Любимый»;	—	7
«По-любительски»	—	7
«Деликат»;	—	2
«Останкино»; «Останкино» с вкусо-ароматическими компонентами	—	5
«Клиновый»;	—	5
«Клиновый соленый»;	—	7
«Бауский»;	—	10
Нарочь»	—	5
«Фермерский»; «Фермерский» пряный; «Фермерский» с луком; «Фермерский» из козьего молока; «Фермерский» из козьего молока пряный с вкусовыми компонентами; «Фермерский» из козьего молока с луком;	30	15
сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком	30	15
«Майкопский»; «Майкопский» острый; с горчицей; пряный	—	3
«Геленджикский»;	—	2
«по-Адыгейски»; «по-Адыгейски» пряный; «по-Адыгейски» с вкусовыми добавками	33	10
«по-Адыгейски копченый»; «по-Адыгейски» пряно- копченый;	50	30
«Рикотта»; «Рикотта» с вкусовыми добавками	—	7
«Чайный»; «Чайный» сладкий «Чайный» с вкусовыми компонентами	10	5
«Сливочный» «Сливочный» сладкий; «Сливочный» пряно-острый «Сливочный» из козьего молока; «Сливочный» из козьего молока сладкий; «Сливочный» из козьего молока пряно-острый;	15	7
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» с вкусовыми компонентами	—	60
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» с вкусовыми компонентами с консервантами	—	120
«Домашний».	15	7
«Страчателла» сливочный «Страчателла» сладко-сливочный, «Страчателла» пряно-сливочный	10	5
«Буратта»; «Буратта» пряный; «Буратта» с начинкой	10	5

Рекомендуемые сроки годности мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

20 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-535-37676459-2017
СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

Дата введения в действия 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются распространяется на сыры (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из козьего и/или овечьего молока и продуктов переработки козьего и/или овечьего молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: коровьего молока и продуктов его переработки, специальных плесеней и бактерий, вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Сыры из козьего и/или овечьего молока сыр «Осетинский Традиционный» свежий с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Осетинский Традиционный» зрелый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Фета» с м.д.ж в сухом веществе 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сулугуни Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Сулугуни Традиционный» копченый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Джбейна» свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» пряный свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» пряный сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Брынза Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Пареница» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Пареница» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Оштьепок» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Оштьепок» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Манчего» с м.д.ж в

сухом веществе 50,0%; сыр «Пастор» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Халлуми» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Брюност» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гейтот» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; **Сыры из козьего молока** сыр «Цигенкамамбер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Иборес» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Аньехо» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; сыр «Снёфриск» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сантарем» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Банон» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Валансэ» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сент-мор де Турэн» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Пелардон» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пикодон» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Пулиньи-сен-Пьер» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Рокамадур» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Сель-сюр-Шер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Танги» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Шабишудю-пуату» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Коротен-де-Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Шавру» с м.д.ж в сухом веществе: 49,0%; сыр «Отюн» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Кабеку» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Кёр-де-Шевр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Кёр-Сандр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Колошет» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Риготт-де-Кондрие» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Шевротен» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; **Сыры из овечьего молока:** сыр «Бэллок» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Бургосский сыр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Идиасабаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Ронкаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Саморано» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; 55,0%; сыр «Медоро» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Пекорино романо» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Рикотта романа» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Азейтано» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пажский» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Салойо» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Бутон-де-кюлот» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Брен-д амур» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Броччио» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Ларзак» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Оссо-Ирати» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Рокфор» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Эторки» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Аму» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Анно» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Арди-Гасна» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Блё-де-баск» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Блё-де-Корс» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бребью» с м.д.ж в сухом веществе:10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Мораше» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Брусс» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Венако» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 09.04.2018 год. Сыры из козьего молока сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.05.2018 год. Сыры из козьего молока сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха,

и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 10 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. Рекомендуемые сроки годности для сыров приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование сыра	**Срок годности сыра** **В сутках, не более**	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
сыр «Цигенкамамбер»; сыр «Банон»; сыр «Валансэ»; сыр «Пелардон»; сыр «Пикодон»; сыр «Рокамадур»; сыр «Сель-сюр-Шер сыр «Сент-мор де Турэн»; сыр «Шабишу-дю-пуату»; сыр «Шавиньоль» сыр «Коротен-де-Шавиньоль»; сыр «Кабеку»; сыр «Кёр-де-Шевр»; сыр «Кёр-Сандр»; сыр «Колошет»; сыр «Риготт-де-Кондрие»; сыр «Блё-де-баск»; сыр «Блё-де-Косс»; сыр «Брусс».	—	60
сыр «Отюн»; сыр «Бургосский сыр»; сыр «Рикотта романа»; сыр «Бре-бью»; сыр «Ве-нако»	50	20
сыр «Снёфриск»; сыр «Шавру»;	30	15

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 48 часов. **Рекомендуемый срок хранения рассольных сыров** Рекомендуемые сроки хранения упакованных рассольных сыров приведены в таблице 2.

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно** **при упаковывании:**	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, суток**
«Фета»;	в пастеризованной сыворотке	от минус 3 до плюс 4	20
	в пастеризованной воде		10
	в рассоле		60
«Осетинский Традиционный» свежий; «Осетинский Традиционный» зрелый; «Сулугуни Традиционный»; «Сулугуни Традиционный» копченый; «Парениса»; «Парениса» копченый; «Оштьепок»; «Оштьепок» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	90
Сыры в оливковом масле: «Сантарем»; «Джбейна» свежий; «Джбейна» пряный свежий;	—	от 4 до плюс 8	60
«Брынза Традиционный»	в рассоле в герметичной упаковке	от 4 до плюс 8	240
	в рассоле в негерметичной упаковке		180

Рекомендуемые срок хранения рассольных сыров после вскрытия: вакуумной упаковки или упаковки с газомодифицированной средой при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – не более 5 суток. упаковки с сырами в рассоле, они хранится в рассоле в закрытом состоянии при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** сыров с пониженным содержанием влаги: **«Джбейна» сухой, «Джбейна» пряный сухой, «Бутон-де-кюлот»** при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80% не более 240 суток **«Брюност», «Гейтот»** при температуре: 4±2°С – не более 30 суток; от минус 12°С до минус 18°С – не более 180 суток **Рекомендуемые сроки и условия** хранения твердых и полутвердых сыров **Рекомендуемые сроки и условия хранения *полутвердых*** сыров: **«Пулиньи-сен-Пьер», «Танги», «Шевротен», «Иборес», «Рокфор», «Броччио», «Халлуми», «Азейтано», «Ларзак», «Оссо-Ирати», «Эторки», «Аму», «Анно», «Брен-д амур», «Мораше»; *При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности***

воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения ***твердых*** сыров: **«Аньехо», «Манчего», «Пастор», «Бэллок», «Салойо»; «Идиасабаль», «Ронкаль», «Саморано», «Медоро», «Пекорино романо», «Пажский», «Арди-Гасна»,** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для твердых сыров: «Пармезан» и «Маасдам», срок хранения при температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 180 суток ***При температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения для твердых и полутвердых сыров после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток. **Рекомендуемый срок** хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°С до 6°С – не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-466-37676459-2017 СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ (взамен 9229-466-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов. Сырные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Сырные продукты подразделяют: ***в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:*** на мягкие; полутвердые; ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания; ***в зависимости от дополнительной обработки на:*** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; ***в зависимости от вносимых вкусо- ароматических компонентов на:*** сырные продукты без компонентов; сырные продукты с вкусо- ароматическими компонентами; **В качестве вкусо- ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: ***сырные продукты мягкие свежие с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; ***сырные продукты мягкие зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; копченые; ***сырные продукты полутвердые свежие с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; ***сырные продукты полутвердые зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:*** пряные; острые; копченые; ***сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%***; ***сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%.*** Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.3- 2.14; 3.2-3.5; 4.2; 4.3; 4.7-4.13; 5.2-5.7; 7.1-7.12. **Предприятие-изготовитель имеет право:** ***дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*** **Термины и определения молокосодержащий продукт:** пищевой продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более 50% от жировой фазы заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20%. **Сырный продукт:** молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра. **Копченый сырный**

продукт: сырный продукт, подвергнутый копчению и имеющий характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. **свежий (без созревания).** Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. При перевозках сырных продуктов с заводов на базы и холодильники промышленности допускается пользоваться многооборотной тарой или специальными контейнерами. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 6 до плюс 12 ºС. Сырные продукты хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сырные продукты, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Сырные продукты хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Рекомендуемые сроки годности для сырных продуктов приведены в таблице.

Таблица

Сырный продукт	**В сутках**	
	Срок годности	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
мягкий свежий	20	15
мягкий зрелый	30	20
мягкий копченый	—	20
полутвердый свежий	—	10
полутвердый зрелый	—	40
полутвердый копченый		40
«Моцарелла» (все виды свежего продукта)	10	5
«Моцарелла» (все виды зрелого продукта)	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

25 000 руб.	**ТУ 10.51.40-467-37676459-2017 СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ РАССОЛЬНЫЕ (взамен ТУ 9226-467-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты рассольные (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов, созревающий или хранящийся в рассоле. Сырные продукты рассольные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. ***Сырные продукты рассольные подразделяются: в зависимости от органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на сырные продукты:*** в рассоле; в маринаде; в полимерных материалах. ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания. ***в зависимости от дополнительной обработки на:*** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке. ***в зависимости от вносимых вкусо- ароматических компонентов на:*** без компонентов; с вкусо- ароматическими компонентами. ***В качестве вкусо- ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:*** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: сырные продукты рассольные свежие с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %: пряные, острые; сырные продукты рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %: пряные, острые; сырные продукты рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 % копченые: пряные острые; сырные продукты рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 % с вкусовыми компонентами: черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых

плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырные продукты рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10%, 30%, 40 %, 45 % копченые с вкусовыми компонентами с вкусовыми компонентами: черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % копченый; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %. сырный продукт рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сырный продукт рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % копченый; сырный продукт рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 % в маринаде.

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.06.2017 год. Сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % копченый; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 11,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %; сырный продукт рассольный «Чанах» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; сырный продукт рассольный «Брынза» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; сырный продукт рассольный «Косичка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; сырный продукт рассольный «Косичка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; сырный продукт рассольный «Палочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; сырный продукт рассольный «Палочка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %.

Изменение № 2. **Дата введения в действие 07.07.2017 год.** Сырный продукт рассольный «Балыковый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Балыковый копченый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Брынза особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Грузинский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Гурман» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Деревенский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Диетический» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30 %, сырный продукт рассольный «Диетический» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30 %, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Фитнес» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30 %, 40 %; сырный продукт рассольный «Фитнес» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30 %, 40 %; с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Карачаевский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Карачаевский особый копченый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Колобок» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Метелка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Метелка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе:

1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с начинкой из сыра и зелени; сырный продукт рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с начинкой из мацони и зелени; сырный продукт рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Осетинский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Соломка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Соломка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Спагетти» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Спагетти» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Сулугуни особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Сулугуни особый» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Чанах особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Чечил» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Чечил» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 29.09.2017 год. Сырный продукт рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в рассоле; сырный продукт рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха,

и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в рассоле; сырный продукт рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в рассоле; сырный продукт рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в рассоле; сырный продукт рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный).

Изменение № 4. Дата введения в действие 14.02.2018 год. Сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в пряной заливке; сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в пряно-масляной заливке; сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сырный продукт рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в пряной заливке; сырный продукт рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в пряно-масляной заливке; сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, ле-пестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и

свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервирован-ных оливок и/или консервированных маслин.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; добавлять к наименованию продукта наименование вкусового компонента, например: «с тимьяном» или «с тмином».

Рекомендуемый срок хранения рассольных сырных продуктов при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: в рассоле (маринаде) -120 суток; в полимерной упаковке – 60 суток. ***После вскрытия упаковки:*** продукты сырные, реализующиеся в рассоле, и остающиеся в рассоле в закрытом состоянии хранятся при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 20 суток; продукты сырные, реализующиеся в герметичной упаковке без рассола, хранятся при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.51.40-297-37676459-2017** **СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ»** **(взамен ТУ 9225-297-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры рассольные «Рулеты оригинальные» (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из пастеризованного молока, поваренной соли, бактериальной закваски и/или бактериальных концентратов, молокосвертывающего ферментного препарата животного происхождения, хлористого кальция, с творогом и/или пищевкусовыми компонентами, с консервантами или без них, упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Рулет оригинальный» с мятой; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем; сыр «Рулет оригинальный» с орехами; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый; сыр «Рулет оригинальный с чесноком и творогом в пряных травах»; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой, копченый; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося, копченый; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах, копченый; сыр «Рулет оригинальный с мятой» копченый; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с орехами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой, копченый.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше плюс 10ºС. Продукцию хранят при температуре от минус 3 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85% **Рекомендуемый срок хранения продукции** при температуре от минус 3ºС до плюс 4ºС без применения вакуума и ли модифицированной газовой среды – 25 суток, с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 45 суток. **Рекомендуемый срок хранения продукции** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-056-37676459-2021** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 10.13.14-056-37676459-2017)**

Дата введения в действие 13.12.2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса птицы (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: Сорт высший: 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; цыплята табака; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; бедро куриное жареное; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; куриная ножка в медовой глазури. цыплята жареные; мяса цыплят жареное; бедрышко «Любительское»; курица фаршированная; курица (полутушка) гриль; **Сорт первый:** курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; сациви; цыплята табака; курица «Гриль»; голень и бедро куриные «Гриль»; окорочка «Гриль»; окорочка куриные жареные «Гриль»; окорочка куриные жареные; чахохбили из курицы; сациви из индейки; сациви из курицы; **Сорт третий:** крылышки куриные «Оригинальные»; крылышки куриные в медовом маринаде; крылышки куриные жареные «Гриль»; крылышки «Гриль»; крыло куриное «Крылья советов»; крылышки куриные в кисло-сладком соусе; **Сорт фирменный:** бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; бедро куриное (жареное) с картофельным пюре; **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без неё, в панировке или без нее: Сорт экстра:** курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; стейк из курицы. грудка куриная в панировке; шашлык куриный; котлета натуральная из птицы; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «Медовое»; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с овощами; филе куриное с маслинами; шашлычок куриный; филе птицы по-столичному; **Сорт высший:** бедро куриное жареное (2 вариант); окорочка куриные фаршированные грибами и луком; шницель куриный натуральный. **Сорт первый:** курица в обсыпке; кордон блю из курицы; куриное филе в карамели; филе куриное жареное в специях; наггетсы куриные жареные; котлета натуральная из птицы; рулетики куриные с яйцом; котлета по-киевски; котлеты «Оригинальные»; кармашки из куриных окорочков с ветчиной и сыром; отбивная куриная с грибами; отбивная куриная в кляре; курица по-тайски; любава; грудка куриная в кляре; рулетик «Пташка»; котлета «Деликатесная»; котлета «Киевская»; котлета «Рубленная»; котлета «Ассорти»; котлета «По-Климовски»; котлета «По-Череповецки»; котлета «Чесночная»; котлета «Чиполино»; котлета «Купеческая»; филе куриное фаршированное; шницель «Деревенский»; шницель «Праздничный»; рулет «Школьный»; филе птицы с сыром; шашлык из филе бедра кур на углях; шашлык куриный на углях; котлета по-Киевски натуральная; **Сорт третий:** куриное филе в кляре; **Сорт фирменный:** курица с овощами, лапшой в кисло-сладком соусе; курица с овощами, лапшой в соусе «Карри»; курица с овощами в кисло-сладком соусе; лагман из птицы; паста «Фирменная Пекорино»; 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; паста с курицей и грибами. удон с курицей; котлета по-Киевски рубленная с картофельным пюре; котлета по-Киевски рубленная с макаронами в горчичном соусе; шницель из курицы с картофельным пюре; **Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт высший:** наггетсы куриные жареные; купаты; люля-кебаб; **Сорт первый:** котлеты, биточки куриные; купаты из индейки; купаты куриные; котлета по-киевски из рубленого мяса; котлета «Пожарская»; котлета из индейки; котлета «По-столичному»; котлетки на шпажках; купаты «Дачные»; купаты «Пикник»; купаты «Гриль»; люля-кебаб; крокеты; биточки; биточки с морковью; биточки «Здоровье»; медальоны «Конвертики»; колобок куриный; **Сорт второй:** батончик с печенью; **Сорт третий:** котлеты «Пожарские»; люляшка; колбаски шашлычные; палочки из фарша карри; медальоны; **Сорт фирменный:** котлеты «Енисей»; куриные палочки. шницель «Люкс»; шницель куриный рубленный; колбаски; **Односортный:** колбаски для жарки; **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: Сорт экстра:** отбивная из филе курицы; куриное филе жареное со специями; филе куриное «Колобок»; **Сорт высший:** курица «По-балкански»; курица «По-китайски»; курица «По-монастырски»; курица «Домашняя»; курица «По-арабски»; курица хрустящая; курица фаршированная «По-Грузински»; окорока куриные жареные; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок куриный фаршированный; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; голень куриная жареная; голень куриная на гриле; голень куриная в соусе из томатов; куриное бедрышко жареное; ножка куриная жареная; куриное бедро запеченное с травами; куриный окорочок «Пикантный»; чахохбили из куриных окорочков; чахохбили из кур; окорочка куриные жареные; окорочок запечённый со специями; окорочка жареные; бедро куриное в маринаде; **Сорт первый:** крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные «По-Мексикански»; крылышки куриные хрустящие; рагу из индейки; крылышки куриные «Барбекю»; окорочка фаршированные; крылышки «Острые»; крылышки фри «По-турецки»; окорочка запеченные; крылышки по-домашнему; крылышки медовые; крылышки «Терияки»; цыпленок под шубкой; крыло по мексикански; **Сорт фирменный:** курица фаршированная «Галантин»; рагу из курицы с овощами; цыпленок карри с рисом; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее, в панировке или без нее: Сорт экстра:** филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; медальоны из курицы; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; ракушки из куриного филе; филе птицы запеченное; грудка куриная жареная; филе курицы. индейка под брусничным соусом. **Сорт высший:** рулет куриный с ветчиной и луком; 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 с грибами жареный; филе куриное в сырной панировке; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное «Пикантное»; ножка куриная, фаршированная грибами; шашлык из индейки жареный; куриная грудка с зеленью; отбивная из куриных окорочков, запеченная с фруктами; рулет из куриных окорочков, запечённый с фруктами; рулет из куриных окорочков со специями; галантин из куриных окорочков; куриные шашлычки с овощами; рулетики «Оригинальные»; рулет «Покровский»; рулет Домашний. **Сорт первый:** курица «Марсала»; курица «Пармезан»; курица в ореховой шубе; курица «Смак» с ветчиной и ананасом; курица «Смак» с грибами и огурцом; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; 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 деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики «Нежность»; рулетики из индейки «Нежность»; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная «Восторг» из курицы; отбивная куриная с ананасом; котлета «По-киевски»; котлета «Столичная»; индейка запеченная «По-болонски»; индейка в ореховой шубе; индейка «Смак» с ветчиной и ананасом; индейка «Смак» с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; индейка с овощами; филе куриное «Нежное»; филе куриное в сыре жареное; 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 индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом запеченное; филе куриное «Идеал» жареное; грудки куриные фаршированные; чахохбили из мяса курицы; валентинки куриные с грибами; «кордон блю»; шницель по-министерски; зразы куриные; филе куриное слоеное с беконом; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; шашлык «По-Княжески» жареный; бризоль куриный; курица в сметанном соусе; мясо по-Губернаторски; пальчики из филе птицы; люля-кебаб из курицы с луком; сациви из курицы; жюльен из курицы; куриная грудка, запечённая с овощами; куриное жаркое в пикантном соусе; курица с ананасом; курица с овощами острая; курица с картофелем по-Домашнему; курица по-японски; отбивная из окорока с черносливом; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; филе куриное под сыром с помидорами; филе запеченное с грибами; рулет с фруктами; филе птицы с фруктами; отбивная «Секрет»; чахохбили из куриных окорочков; рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; бефстроганов из филе цыпленка; рулет куриный с грибами; шашлык из курицы с черносливом; грудка с помидорами; брезоль из куры по- одесски; филе куриное запеченное с овощами; филе куриное «Сюрприз»; куриная отбивная под грибным соусом; азу из индейки с рисом и овощами; **Сорт фирменный:** курица «Сюрприз»; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе куриное «По-богемски»; филе куриное с фасолью стручковой; филе куриное «Царская Трапеза»; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; плов из курицы; запеканка «Оригинальная»; каннелоне; лазанья с курицей; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов из птицы; плов из птицы с черносливом; плов из птицы с черносливом и горохом; плов из птицы с горохом; рулетики «Оригинальные» с красным соусом и овощами; филе из птицы «Оригинальное»; рулет «Посольский»; мешочек; рагу с курицей; жульен; курочка в тулупчике; «Удон» с курицей. индейка с овощами; плов с курицей (3 вариант); плов с курицей (4 вариант); грудка под шубой; жульен в булке; курица по- китайски; шницель куриный с гречкой; шашлык из курицы с картофелем; куриная отбивная под грибным соусом с картофельным пюре; кордон блю с вареным картофелем в сливочном соусе; плов с курицей; **Вид: запеченные (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт высший:** палочки из индейки; палочки из курицы; котлеты «Минские» с укропом; оладьи куриные жареные; биточки, запеченные из индейки; котлета «Особая»; бифштекс из мяса курицы; **Сорт первый:** курица «Прованс»; котлеты рубленые из курицы; котлетки «Нежные» из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; котлеты «Пожарские» куриные; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Де-воляй» жареные; котлеты «Пожарские»; зразы куриные с сыром; котлеты куриные; котлеты, биточки куриных; зраза куриная с яйцом; тефтели «Семейные»; котлетка «Сельская»; котлетка «Натуральная»; котлетка «Два в одном»; зразы с грибами; зразы с ветчиной; котлета натуральная из птицы; зразы с сыром; зразы с морковью и орехами; биточки «Сюрприз»; котлета «Пожарская» (3 вариант); котлета рубленая из кур; биточки куриные с грибами; тефтели в томатно-сметанном соусе; **Сорт второй:** котлеты из птицы; котлеты «Нежные»; зразы с зеленью; зразы с фасолью и орехами; **Сорт третий:** галантин; каштанчики с начинкой; **Сорт фирменный:** ежики из индейки; тефтели куриные; пирог куриный с грибами; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; 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 из мяса курицы; орешек грибной; орешек ореховый; зразы с луком и яйцами; зразы с капустой; голубцы с мясом; голубцы ленивые; долма; котлетки по-фермерски; голубцы ленивые; тефтельки из цыпленка; мясо по-французски; котлета куриная; биточки куриные с рисом; кебаб куриный с картофелем; котлета куриная с рисом; голубцы ленивые с картофельным пюре; голубцы ленивые с макаронами в томатном соусе; кебаб из курицы с макаронами; кебаб из курицы с рисом в грибном соусе; тефтели в томатно-сметанном соусе с макаронами; фетучини с куриными котлетами кордон блю; голубцы ленивые в томатном соусе; ёжики с рисом в сметано-горчичном соусе; кебаб из курицы с картофельным пюре; тефтели в томатно-сметанном соусе с картофельным пюре; **Односортный:** галантин; фрикадельки; ёжик; **Вид: паровые кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панирован-**

ные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт первый: котлеты куриные паровые; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты из индейки на пару; **Сорт третий:** котлеты из индейки на пару. **Вид: паровые кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт фирменный:** манты с курицей с томатным соусом; манты с курицей со сметанным соусом; манты с курицей с уксусным соусом; **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт экстра:** рулет куриный; колбаски куриные с паприкой; мясо кур вареное прессованное «К завтраку»; **Сорт высший:** рулет «Нежный»; **Сорт первый:** рулет куриный с фисташками; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет куриный со шпинатом; равиоли с куриным филе и сельдереем; **Сорт фирменный:** каша гречневая с цыпленком; **Вид: вареные кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт высший:** цыплята отварные; куриное бедрышко отварное; **Сорт первый:** курица с гречкой; **Вид: жареные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые: Сорт второй:** печень куриная жареная с овощами; **Односортный:** печень куриная с овощами; **Сорт третий:** желудки куриные жареные с луком; печень куриная с луком и грибами. **Вид: запеченные кулинарные изделия из пищевых субпродуктов птицы: Подвид: кусковые: Сорт второй:** потрошки куриные; печень с овощами. **Сорт фирменный:** рагу из субпродуктов птицы; **Односортный:** жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом; **Кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы: Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль) кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт полужирный:** утка-гриль; рагу из утки; рагу из гуся. утиная ножка жареная; **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы: Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт полужирный:** утка жареная; гусь жареный; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; утиные бедрышки с черносливом; утиные бедрышки с брусникой; утиные бедрышки с клюквой; утиная ножка запечённая; **Сорт нежирный:** окорочка из уточки; **Сорт жирный:** утка фаршированная; гусь фаршированный. **Вид: запечённые кулинарные изделия из мяса птицы: Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт полужирный:** утка в ореховой шубе; гусь в ореховой шубе; **Вид: запечённые (в т.ч. тушеные) кулинарные изделия из мяса птицы: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее: Сорт полужирный:** котлета утиная; котлетки фермерские. В зависимости от количества используемого сырья (кускового мяса, МПМО и пищевых субпродуктов) кулинарные изделия (кроме студней и паштетов) подразделяют на следующие сорта, выработанные: **Из мяса сухопутной птицы:** ***экстра:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части не менее 50 %. ***высший:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %. ***первый:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51 %. ***второй:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20 %. ***третий:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51 %. ***фирменный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. ***односортный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60 %. **Из мяса водоплавающей птицы:** ***отборный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе мяса грудной части не менее 50 %. ***нежирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30 %. ***полужирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50 %. ***жирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51 %, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60 %. ***фирменный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. ***односортный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60 %.

Термины и определения: Кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы: Совокупность кулинарных полуфабрикатов и кулинарных изделий. **Кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

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

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Срок годности горячей продукции** с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применение консервантов с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 36 часов в пределах основного срока годности. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной герметично упакованной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС: в реторт-тарелки, в реторт пакеты и другую тару, выдерживающую пастеризацию – от 45 до 60 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

20 000 РУБ.	**ТУ 10.11.60-959-37676459-2019** **СЫРЬЕ КЕРАТИНСОДЕРЖАЩЕЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сырье кератинсодержащее [далее – сырьё животного происхождения, в состав которого входит белок кератин], получаемое при убое сельскохозяйственных и промысловых животных и предназначенное для использования в производстве кормовой, медицинской, технической продукции и товаров народного потребления.

АССОРТИМЕНТ: Сырье кератинсодержащее подразделяют: рога; копыта; волос; щетина. **Сырье рого-копытное**: **по производственному назначению на:** поделочные рога для производства товаров народного потребления; поделочные копыта для производства товаров народного потребления; рого-копытное сырье для технического применения и кормовых целей; рого-копытное сырье для производства аминокислотных препаратов для парентерального питания. **Волос:** Волос [сырье] подразделяют: **по видам на:** конский; коровий; сарлычий; **по производственному назначению на:** жесткий; мягкий; очес; сваляный. **Конский волос: Конский волос жесткий:** жилка; косица [хвост-оригинал]; подкос [хвост-оригинал]; обрубок [подрез]; **Конский волос мягкий:** грива; конская щетка; хвост жеребенка; **Конский волос очес**. **Конский волос сваляный**. **Коровий волос Коровий волос мягкий:** коровий волос [метелка]; коровий волос очес; коровий волос ушной. **Сарлычий волос:** сарлычий волос боковой; сарлычий волос хвостовой. **Щетина**: щетину-шпарку; сборная щетина. **Щетина-шпарка:** щетина-шпарка неочищенная; щетина-шпарка очищенная. **Сборная щетина: по виду на:** щетину-оригинал, полученную выдергиванием из туш свиней; щетину-линьку, полученную вычесыванием с живых свиней; **в зависимости от топографического участка, с которого получена щетина, на:** щетину хребтовую снятую с хребта, щетину боковую снятую с боков, брюшной части и ног. **по сортности:** на три сорта 1, 2 и 3-й: щетина хребтовая 1 сорта; щетина боковая 2 сорта; щетина пух 3 сорта. **по цвету на:** щетину белую; щетину желтую полубелого и желтого цветов; щетину серую черного, серого цветов и темных оттенков.

Сырье кератинсодержащее упакованное храниться в крытом, сухом помещении при температуре воздуха 15—18°С на деревянном полу или на деревянных специальных стеллажах или подтоварниках [на высоте 20—30 см от уровня пола], предохраняющих его от порчи. Сырье кератинсодержащее упакованное транспортируют любым видом транспортных средств. При транспортировании в открытых автомашинах продукция должна быть покрыта брезентом.

15 500 РУБ.	ТУ 10.11.60-953-37676459-2019 СЫРЬЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на специальное сырье [далее – непищевая продукция], получаемое при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов убойных[продуктивных] животных, обладающее биологической активностью, предназначенное для производства органотерапевтических медицинских, ветеринарных препаратов, питательных сред и применяемое на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и здравоохранения. Специальное сырье выпускают в замороженным виде, химически консервированное этиловом спиртом, формалином, едким натром, сернистым ангидридом, чистым ацетоном, хлористым натрием, или высушенное [для отдельных видов специального сырья]. Специальное сырье в зависимости от направления использования, анатомической принадлежности и от видов убойных [продуктивных] животных.

АССОРТИМЕНТ: Специальное сырье: железа молочная крупного рогатого скота; желчь крупного рогатого скота; желчь свиней; желчь мелкого рогатого скота; пузырь желчный крупного рогатого скота; пузырь желчный свиней; пузырь желчный мелкого рогатого скота; камни желчные крупного рогатого скота; камни желчные свиные; цельная кровь крупного рогатого скота [свиней]; дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; фибрин крупного рогатого скота [свиней]; черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]; легкие крупного рогатого скота; легкие свиней; легкие мелкого рогатого скота; мозг головной крупного рогатого скота; мозг головной свиней; мозг спинной крупного рогатого скота; мозг спинной свиней; печень крупного рогатого скота; печень свиней; —мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота [массой в 150…300 кг]или мышцы (скелетные); плод [эмбрион] крупного рогатого скота в возрасте 2—4 месяцев; почки крупного рогатого скота молодняка до 6 месяцев; почки свиней; селезенка крупного рогатого скота; селезенка свиней; оболочка слизистая языков крупного рогатого скота [эпителий языков]; оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней; стекловидное тело глазное крупного рогатого скота; стекловидное тело глазное свиней; стекловидное тело глазное мелкого рогатого скота; трахеи хрящи[гиалиновые] крупного рогатого скота; трахеи хрящи[гиалиновые] свиней; двенадцатиперстные кишки свиней; железы слюнные крупного рогатого скота; железы слюнные свиней; сердце крупного рогатого скота; сердце свиней; железа предстательная крупного рогатого скота. **Специальное сырье в зависимости от способа консервирования:** замороженное; химически консервированное; сухое. **Замороженное специальное сырье поштучно, отдельными кусками, или в блоках:** замороженные поштучно, [отдельными кусками, блоками] легкие крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] легкие свиней; замороженные поштучно, [отдельными кусками, блоками] легкие мелкого рогатого скота; замороженная блоками желчь крупного рогатого скота; замороженная блоками желчь свиней; замороженная блоками желчь мелкого рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] пузыри желчные мелкого рогатого скота; замороженный поштучно мозг головной крупного рогатого скота; замороженный поштучно мозг головной свиней; замороженные поштучно [блоками] мозг спинной крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] мозг спинной свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] печень крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] печень свиней; замороженные поштучно [блоками] железы предстательные крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] плод [эмбрионы] крупного рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] железу молочную крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] стекловидное тело глазное свиней; замороженные поштучно [блоками]стекловидное тело глазное мелкого рогатого скота; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] селезенку крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] селезенка свиней; замороженные поштучно [отдельными кусками, блоками] сердце крупного рогатого скота; замороженные поштучно [блоками] сердце свиней; замороженные в формах [блоками] двенадцатиперстные кишки свиней; замороженные в формах [блоками] оболочки слизистой тонкого отдела кишечника свиней. замороженные в формах [блоками] оболочки слизистые языков крупного рогатого скота [эпителий языков]; замороженная в формах [блоками] мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота [массой в 150…300 кг] или мышцы (скелетные); замороженные в формах [блоками] железы слюнные крупного рогатого скота; замороженные в формах [блоками] железы слюнные свиней; замороженная блоками дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; замороженная блоками стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; замороженная в виде крошки льда («чешуйчатый лед») сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженная в виде крошки льда («чешуйчатый лед») плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженные блоками форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками фибрин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; замороженный блоками светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]. **Специальное сырье химически консервированное:** химически консервированная желчь крупного рогатого скота; химически консервированная желчь свиней; химически консервированная желчь мелкого рогатого скота; химически консервированные оболочки слизистые тонкого отдела кишечника свиней; химически консервированные

мышцы (скелетные) или мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота; химически консервированные оболочки слизистые языков крупного рогатого скота [эпителий языков]. химически консервированная дефибринированная кровь крупного рогатого скота; химически консервированная дефибринированная кровь свиней; химически консервированная стабилизированная кровь крупного рогатого скота; химически консервированная стабилизированная кровь свиней; химически консервированная сыворотка крови крупного рогатого скота; химически консервированная сыворотка крови свиней; химически консервированная плазма крови крупного рогатого скота; химически консервированная плазма крови свиней; химически консервированные форменные элементы крови крупного рогатого скота; химически консервированные форменные элементы крови свиней; химически консервированный фибрин крупного рогатого скота; химически консервированный фибрин свиней; химически консервированный черный альбумин крупного рогатого скота; химически консервированный черный альбумин свиней; химически консервированный светлый альбумин крупного рогатого скота; химически консервированный светлый альбумин свиней; **Специальное сырье сухое:** высушенная оболочка слизистая тонкого отдела кишечника свиней; высушенные двенадцатиперстные кишки свиней; сухая желчь крупного рогатого скота; сухая желчь свиней; сухая желчь мелкого рогатого скота; сгущенная [выпаренная] желчь крупного рогатого скота; сгущенная [выпаренная] желчь свиней; сгущенная [выпаренная] желчь мелкого рогатого скота; сухие пузыри желчные крупного рогатого скота; сухие пузыри желчные свиней; сухие пузыри желчные мелкого рогатого скота; сухая дефибринированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сухая стабилизированная кровь крупного рогатого скота [свиней]; сухая сыворотка крови крупного рогатого скота [свиней]; сухая плазма крови крупного рогатого скота [свиней]; сухие форменные элементы крови крупного рогатого скота [свиней]; сухой фибрин крупного рогатого скота [свиней]; сухой черный альбумин крупного рогатого скота [свиней]; сухой светлый альбумин крупного рогатого скота [свиней]. **Термины и определения Специальное сырье**: некоторые виды органов и тканей убойных животных, используемые для выработки органотерапевтических препаратов. **Органопрепараты**: препараты, полученные из органов, желез и тканей; **Головной мозг:** Передний отдел центральной нервной системы, расположенный в полости черепа, состоит из большого мозга, промежуточного, среднего и ромбовидного, который в свою очередь состоит из продолговатого и заднего мозга, представленного мозжечком и мостом. **Спинной мозг:** Нижний отдел центральной нервной системы, расположенный в позвоночном канале; имеет вид цилиндрического тяжа, сплюснутого дорсовентрально, белого цвета с розовым или желтым оттенком, покрыт тремя оболочками: твердой, паутинообразной и мягкой. **Желчь:** Вязкая жидкость, выделяемая печенью, золотисто-желтого цвета у свиней, зеленовато-бурого у травоядных животных, содержащая в желчном пузыре, и состоящая из желчных кислот, холестерина, лецитина, минеральных веществ, жирных кислот, мочевины, мочевой кислоты, воды, нейтрального жира, слабощелочной реакции. **Желчный пузырь:** Полый орган, в котором накапливается и концентрируется желчь. **Желчные камни:** твердые образования [плотные канкременты] различных размеров, образующихся в желчном пузыре и желчных протоках, состоящие из холестерина, билирубина, продуктов его окисления, солей извести, и подразделяющие на холестериновые, холестерино-пигментно-желчные, холестерино-пигментно-известковые, известково-пигментно-желчные, известковые, желчно-пигментные камни. **Кровь:** пищевой продукт убоя в виде крови убойного животного, собранной в процессе убоя, являющейся разновидностью соединительной ткани, осуществляющей связь между тканями и органами животного организма, использующая кроме пищевых и технических целей, для производства медицинских препаратов кровезаменителей, лечебно-питательных [гематоген, гемостимулин]; из фибрина фибринные пленки, гемостатические губки, питательные среды. **Цельная кровь:** Кровь в течение двух часов после сбора. **Дефибринированная кровь**: Цельная кровь, освобожденная от фибрина. **Стабилизированная кровь:**Цельная кровь, обработанная с целью предотвращения ее свертывания.

Примечание: Цельная кровь, консервированная поваренной солью, является одновременно стабилизированной. **Сыворотка крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием дефибринированной крови. **Плазма крови:** Продукт переработки крови, полученный сепарированием стабилизированной крови. **Форменные элементы крови:** Продукт переработки крови, состоящий из эритроцитов, лейкоцитов и тромбоцитов. **Фибрин:** Продукт переработки крови, полученный при дефибринировании крови. **Двенадцатиперстная кишка:** начальный отдел тонкого кишечника [первая и самая короткая часть тонкого кишечника длиной 40-90 см, в которую выходят желчные протоки и протоки поджелудочной железы], содержит ряд ферментов и гепариноид. **Легкие:** парный паренхиматозный орган, расположенный в грудной полости, выполняющий функции дыхания и содержащий в их паренхиме биологически активные вещества: ингибитор трипсина и гепарин. **Мышцы [скелетные] молодняка крупного рогатого скота:** мышцы, состоящие из поперечнополосатой мышечной ткани, имеющие соединительнотканный остов и поперечнополосатые мышечные волокна, благодаря которым осуществляется двигательная функция организма, использующие для получения препарата АТФ [стенокардия, мышечная дистрофия и др.] **Молочная железа крупного рогатого скота [вымя]:** железа внутренней секреции, состоящая из 4-х четвертей или долей, каждая их которых внизу оканчивается соском. **Печень:** крупная пищеварительная железа, вырабатывающая желчь, обладающая физиологическими функциями [защитной, барьерной], участвующая в обмене веществ [белков, углеводов], кровообращении и содержащая вещества, препятствующие свертыванию крови [гепарин], вещества, стимулирующие кроветворение, витамины В. **Плод:** внутриутробное животное до рождения. Плод, находящийся внутри матки животного в плодном пузыре. **Почки:** парный орган и главный орган выделительной системы животного, богатый железистыми экстрактирующими канальцами. **Предстательная железа:** добавочная железа мужского полового аппарата, расположенная на шейке мочевого пузыря и начальной части мочеиспускательного канала и состоящая из отдельных железистых частей, соединенных

между собой гладкими мышечными волокнами, образующие на поверхности железы плотный мышечный слой. **Селезенка:** непарный паренхиматозный орган кроветворной системы, выполняющий многообразные функции, участвующий в процессах кроветворения, защитных реакциях организма, гормональной деятельности, в обмене веществ, борьбе с возбудителями заразных болезней, и использующий на пищевые, лечебные и технические цели. **Стекловидное тело глаз:** Прозрачная бесцветная желеобразная масса, заполняющая пространство глазного яблока между хрусталиком глаза и сетчаткой. **Слизистая оболочка [шлям] тонкого отдела кишечника свиней:** (балластные слои кишок) – Серозная, мышечная, слизистая оболочки и слизь, снятые с кишок в процессе их обработки. Основной коллагенсодержащий слой кишечного сырья, образован рыхлой соединительной тканью и представляет собой сложное переплетение коллагеновых и эластиновых волокон. Однородная пастообразная жидкость, полученная в результате измельчения слизистого слоя на вальцах, консервированная сернистым ангидридом. **Слюнные железы:** сложные разветвленные альвеолярные или трубчато-альвеолярные [у жвачных] железы, вырабатывающие белковый секрет, содержащие сложную систему веществ, обладающую бактерицидными свойствами и содержащие свыше 50 ферментов (лизоцим, пероксидаза, нуклеаза), относящиеся к гидролазам, оксидоредуктазам, трансферазам, лиазам, изомеразам. **Трахея:** орган, служащий для прохождения воздуха по направлению к легким и обратно, состоящий из незамкнутых колец гиалинового хряща. **Слизистая оболочка языка:** рыхлая волокнистая соединительная ткань, состоящая из эпителия, собственной пластинки и мышечной пластинки [эпителий языков], устойчивая к механическим и химическим воздействиям корма. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения специального сырья в зависимости от условий консервирования: **Рекомендуемый срок годност**и и условия хранения охлажденного специального сырья цельная кровь при температуре хранения не выше плюс 18 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 2 ч, транспортированию не подлежит; кровь и продукты крови охлажденные при температуре хранения не выше плюс 4 °Си относительной влажности воздуха 95-98 % 12 ч; железы молочные охлажденные при температуре хранения не выше 0 ºС минус 2 ºС2 суток. **Рекомендуемый срок годност**и и условия хранения замороженного специального сырьяпри температуре воздуха не выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: кровь и продукты крови замороженные 20 суток,транспортированию не подлежат. **Рекомендуемый срок годности** и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: слизистая оболочка тонких кишок замороженная1 месяц; легкие замороженные 12 месяцев; желчь замороженная 6 месяцев; кровь и продукты крови замороженные в блоках 6 месяцев. кровь и продукты крови замороженные в виде чешуйчатого льда 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 15 °С и относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: железы молочные замороженные 3 месяца; стекловидное тело, прошедшее термическую обработку, замороженное 3 месяца. **Рекомендуемый срок годност**и и условия хранения замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: мозг головной крупного рогатого скота замороженный 8 месяцев; мозг спинной крупного рогатого скота замороженный 8 месяцев; печень крупного рогатого скота и свиней замороженные 4 месяца; железы предстательные крупного рогатого скота замороженные 4 месяца; плод (эмбрион) крупного рогатого скота замороженный 4 месяца; сердце крупного рогатого скота и свиней замороженное 12 месяцев; почки крупного рогатого скота и свиней замороженные 12 месяцев; селезенки крупного рогатого скота и свиней замороженные 12 месяцев; двенадцатиперстные кишки свиней замороженные 4 месяца; мышцы [скелетные] или мышечная ткань молодняка крупного рогатого скота —4 месяца; легкие замороженные 12 месяцев; трахеи хрящи[гиалиновые] замороженные 12 месяцев; стекловидное тело, прошедшее термическую обработку 6 месяцев; железы молочные замороженные 4 месяца; железы слюнные замороженные 4 месяца; слизистая оболочка тонких кишок, замороженная [шлям]12 месяцев; оболочка слизистая языков крупного рогатого скота [эпителий языков]12 месяцев; желчь замороженная 12 месяцев; кровь и продукты крови замороженные в блоках 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения консервированного специального сырья в зависимости от условий консервирования с момента сбора сырья: желчь высушенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 3- х лет; желчь сгущенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; желчь, консервированная едким натром в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; —желчь, консервированная спиртом (медицинская) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не выше 20 °С не более 2,5 лет. сгущенная желчь, разлитая в стерильную посуду, хранится в прохладном и защищенном от света месте при температуре не выше 15 ºС не более 2,5-3 лет. желчные камни, высушенные при температуре не выше 18 ºС от 12 месяцев до 2,5 лет; железы высушенные ацетоном при температуре хранения не выше минус 8 ºС —20 суток; слизистая оболочка тонких кишок, консервированная спиртом1 сутки; слизистая оболочка тонких кишок, консервированная сернистым ангидридом 30 суток; мышцы скелетные, консервированные спиртом при температуре хранения ниже 0 ºС 2 месяца; кровь и продукты крови консервированные поваренной солью при температуре хранения не выше плюс 15 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 4 часа, транспортированию не подлежит; кровь и продукты крови консервированные поваренной солью при температуре хранения не выше плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 95-98 % 48 часов; **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованного замороженного специального сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 12 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годност**и герметично упакованного сухого специального сырья

при температуре не выше 20-25 °С в течение 12 месяцев. кровь и продукты крови сухие при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха 70 % 12 месяцев; желчь сухая при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха 70 % 12 месяцев. Примечание При хранении и транспортировании герметично упакованного сухого специального сырья относительная влажность воздуха не регламентируется. 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-831-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» [далее по тексту колбасные изделия], изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, с добавлением говядины, баранины, конины, мяса кроликов, растительных белков, круп [муки], крахмала, овощей или без них, и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» подразделяют: в зависимости от термического состояния: на охлажденные; в зависимости от способа термической обработки: на вареные (с одностадийной варкой); на пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы «Халяль» выпускают обогащенными витаминно-минеральными добавками или витаминными премиксами, или без них. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Ням-ням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарики Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Тигрики Халяль»; сосиски «Огонек Халяль»; сосиски «Золотой петушок Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки «Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль».

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

Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания: Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы не менее 40 %, субпродуктов птицы не более 10 %), растительных белков не более 5 %, круп (муки) не более 7 %, крахмала не более 3 %, овощей не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **Вареное колбасное изделие из**

пищевых субпродуктов птицы для детского питания: Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания:** колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 50%, предназначенные для питания детей старше 3-х лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке, обеспечивающей пролонгированные сроки годности. **Пищевой продукт «Халяль»:** Продукт, разрешенный исламским законом, и удовлетворяющий следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. **продукция «Халяль»:** Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **знак маркировки «Халяль»:** Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **Безопасность продуктов для детского питания** состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 30 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов птицы**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**. Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: целыми батонами не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6 ºС – не более 3 суток.

15 800 РУБ.	**ТУ 10.86.10-936-37676459-2019** **КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия [вареные, запеченные, тушеные и паровые] мясные и мясосодержащие для детского питания [далее кулинарные изделия], предназначенные для детей старше 1,5 лет дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах [образовательных, оздоровительных и других учреждениях для детей и подростков]. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от термического состояния вырабатывают охлажденные и замороженные. Допускается выпускать кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами].

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от способа кулинарной тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: Кулинарные изделия мясные для детского питания: Группа: мясная. Вид: вареные кулинарные изделия. Вареные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Мясо отварное протертое (добавка в суп); Мясо отварное; Фрикадельки мясные отварные; Кнели мясные отварные; Кнели мясные школьные отварные; Крокеты мясные школьные отварные; Пельмени отварные. **Группа: мясная. Вид: запеченные кулинарные изделия. Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Котлеты натуральные рубленые; Биточки натуральные рубленые; Шни-

цель натуральный рубленый; Котлеты; Биточки; Шницели; Котлеты мясные паровые, запеченные в соусе молочном; Котлеты мясные паровые, запеченные с соусом молочным и сыром; Биточки «Детские»; Котлеты мясные рубленые школьные; Биточки мясные рубленые школьные; Шницель мясной рубленый школьный; Шарики из мяса рубленые школьные; Мясной хлебец «Деликатесный»; Котлеты с яблоками; Рулет из мяса запеченный; Котлеты мясо-картофельные. **Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия. Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Мясо тушеное; Мясо, шпигованное овощами, тушеное; Мясо тушеное с луком, орехами и чесноком; Мясо тушеное с черносливом; Мясо, тушенное в томатном соусе; Гуляш из мяса отварного; Бефстроганов из мяса отварного; Азу из мяса отварного; Фрикадельки мясные в соусе; Тефтели мясные. **Группа: мясная. Вид: паровые кулинарные изделия Паровые из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Котлеты натуральные паровые; Котлеты мясные паровые; Биточки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые в соусе молочном; Суфле паровое из мяса отварного; Суфле из отварного мяса с рисом; Суфле из отварного мяса с рисом и сыром; Суфле из мяса с тыквой; Пудинг из мяса; Зразы мясные с омлетом и овощами. Кнели мясные; Кнели мясные с рисом; Тефтели мясные с рисом паровые; **Кулинарные изделия мясосодержащие для детского питания: Группа: мясосодержащая. Вид: запеченные кулинарные изделия. Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Плов из мяса; «Гамбургер школьный»; Зразы рубленые; Котлеты «Здоровье»; Пудинг из риса с мясом отварным; Пудинг из вермишели с мясом отварным; Пудинг из мяса с овощами и сыром; Запеканка картофельная с мясом; Запеканка из мяса с рисом; Макаронник с мясом; Рулет с макаронами; Рулет с луком и яйцом; Голубцы ленивые; Кабачки, фаршированные мясом и рисом; Баклажаны, фаршированные мясом и рисом; Перец, фаршированный мясом и рисом; Помидоры, фаршированные мясом и рисом; Голубцы «Любительские». **Группа: мясосодержащая. Вид: тушеные кулинарные изделия. Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Рагу из мяса; Рагу из овощей с мясом отварным; Мясо тушеное с овощами в соусе; Мясо тушеное с морковью и репой; Жаркое по-домашнему; Тефтели с соусом; Тефтели со сметанным соусом; Тефтели школьные; Голубцы с мясом и рисом; Голубцы, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Кабачки, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Перец, фаршированный мясом отварным и рисом, школьные.

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

Термины и определения: «кулинарное изделие» мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; мясной полуфабрикат для детского питания: мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет.

Примечание. Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки. **Мясосодержащий полуфабрикат** для детского питания: мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре [в рецептуре начинки] от 40,0 до 60,0 % включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет. **«мясная [мясосодержащая] продукция для детского питания»** мясная [мясосодержащая] продукция, предназначенная для детского питания [для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше], отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **вареное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности. **тушеное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности. **паровое кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий после их изготовления, отпускаемые и реализуемые в горячем виде на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи **не ниже 65 °С**: вареные не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; паровые не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий со дня выработки, без вакуума, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: вареные не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; паровые не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий со дня выработки, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре **хранения от 0°С до 6°С:** вареные не более 5 суток; запеченные не более 5 суток; тушеные не более 5 суток; паровые не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий со дня выработки, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения:

не выше минус 12°С: вареные не более 1 месяца; запеченные не более 1 месяца; тушеные не более 1 месяца; паровые не более 1 месяца; **не выше минус 18°С:** вареные не более 3 месяцев; запеченные не более 3 месяцев; тушеные не более 3 месяцев; паровые не более 3 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-014-37676459-2016** **ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО** **(взамен 9210-014-37676459-2012)**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты, изготовленные из шпика свиного или грудореберенной части свиных полутуш (далее по тексту шпик, продукция) и предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Группа – мясная.*** **Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский»; **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; сало солёное Традиционное с мясными прослойками; шпик солёный с дымком; шпик солёный с дымком с мясными прослойками; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный с анисом; шпик солёный с анисом с мясными прослойками; шпик солёный с тмином; шпик солёный с тмином с мясными прослойками; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с лавровым листом с мясными прослойками; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с черным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с красным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с хреном; шпик солёный с хреном с мясными прослойками; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с чесноком с мясными прослойками; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с горчицей с мясными прослойками; шпик солёный с паприкой; шпик солёный с паприкой с мясными прослойками; шпик солёный в зелени; шпик солёный в зелени с мясными прослойками; шпик солёный с хреном и чесноком; шпик 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; шпик солёный копчёный; шпик солёный копчёный с мясными прослойками; сало солёное Пикантное; сало солёное Пикантное с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик солёный Бутербродный с красным перцем; шпик солёный Бутербродный с чёрным перцем; шпик солёный копчёный с красным перцем; шпик солёный копчёный с чёрным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** шпик «К завтраку»; шпик «Бутербродный»; шпик «Студенческий»; шпик-паста с зеленью; фарш из шпика «Начинка для пирогов»; фарш из шпика и лука; шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из шпика с фасолью; рулет из шпика «Деликатесный». **Категория Д:** шпик слоеный; шпик прессованный «Ароматный»; шпик прессованный с зеленью; прессованный мешочек из шпика; шпик со специями на пару; шпик «Сергеевский»; шпик «По-мичурински»; шпик «Фирменный»; сало «Оригинальное»; сало «Классическое»; слойка из шпика; слойка «Праздничная» из шпика; рулет из шпика с грибной начинкой; трубочки из шпика с овощами; трубочки из шпика с овощами и грибами; трубочки из шпика с болгарским перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон «Дворянский»; бекон «Гостевой»; грудинка «Старорусская»; корейка «Русская»; кореечка «Даринская». **Категория Д:** шпик «Кубанский»; шпик «Острый»; шпик «Закусочный»; шпик «Для банкета»; шпик с паприкой; шпик «Крестьянский»; шпик «Для завтрака»; шпик «Для завтрака, английский». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** бекон «Уланский»; бекон «Любительский»; бекон «Столичный»; грудинка «Особая» бескостная. **Категория Д:** шпик «Павловский»; шпик солёный слоеный; шпик солёный слоеный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** корейка «Помещичья»; кореечка «Пикантная»; грудинка «Семейная»; грудинка «Купеческая». **Категория Д:** шпик «Лакомство»; шпик «Дорожный»; рулет из шпика «Удиви гостей»; сало копченое; «Сальцо с чесноком»; «Сальцо с перцем». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Д:** шпик в «Хлебной шубе»; сало «Славянское». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой. **Группа – мясная.**

Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, для промышленной переработки. Категория Г: грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 13.03.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д: — рулет из шпика с васаби. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** — шпик с васаби.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 06.04.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г: — рулет «НациональНöй» (Национальный).

Изменение № 3. Дата введения в действие — 28.07.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г: — грудинка соленая «Застольная»; — корейка соленая «Застольная». **Категория Д:** — «Смалец» с чесноком и зеленью; — «Смалец» с красным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** — «Смалец» с чесноком и зеленью; — «Смалец» с красным перцем.

Изменение № 5. Дата введения в действие — 08.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г: грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; шпик солёный с дымком; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный с анисом; шпик солёный с тмином; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с хреном; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с паприкой; шпик солёный в зелени; шпик солёный с хреном и чесноком; сало солёное по-венгерски; сало солёное в меду по-украински; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-домашнему; шпик солёный копчёный; сало солёное Пикантное. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Д:** шпик «Микс»; — шпик «Микс» в блоке.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 18.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д: шпик «По- домашнему вкусный»; шпик «Пикантный вкус». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик «На закуску»; шпик «На закуску» с паприкой; шпик «На закуску» с грибами; шпик «На закуску» с зеленью. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Д:** шпик слоеный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** шпик копченый «Венгерский рецепт»; шпик копченый.

Изменение № 7. Дата введения в действие — 18.12.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д: сало вареное с мясными прослойками; шпик вареный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** сало копчено-вареное с мясными прослойками; шпик копчено-вареный с мясными прослойками.

Изменение № 8. Дата введения в действие 20.03.2018 г. «Правила транспортирования и хранения» дополнить сроками годностями для продуктов соленых фасованных в тару нового ***ассортимента:*** Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика соленых фасованных в стеклянную тару при температуре хранения от 0 до 4ºС **– не более 180 суток**.

Изменение № 9. Дата введения в действие 16.04.2018 г. Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г: грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

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

Примечание: **Категория продуктов из шпика:** Продукт мясной: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Продукт мясной:** Продукт из шпика категории Г: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%; Продукт из шпика категории Д: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. Рекомендуемые сроки годности продукции охлаждённой и замороженной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% указаны в таблице: **Рекомендуемые сроки годности для соленых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6ºС: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 120 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 60 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 160 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 90 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 70 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6ºС: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 55 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 25 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 140 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 80 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не**

более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, продуктов из шпикапри температуре хранения от 0 до 6ºС: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 65 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 45 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 140 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 120 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток. Рекомендуемые сроки годности для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару**при температуре хранения от 0 до 6ºС: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 35 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 20 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 55 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 8ºС: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 240 суток;** для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 200 суток;** для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 220 суток;** для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности** шпика при температуре не выше минус 18ºС: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 12 месяцев;** для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 9 месяцев;** для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 10 месяцев;** для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 8 месяцев;** шпик несоленый, предназначенный для промышленной переработки **– не более 14 месяцев;** шпик соленый, предназначенный для промышленной переработки **– не более 18 месяцев. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки** (для упакованной продукции) при температуре хранения от 0 до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 % **не более 10 суток,** в пределах срока годности. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-011-37676459-2017** **ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ** **(взамен ТУ 9213-011-37676459-2012)**

Дата введения в действие 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные и мясосодержащие в желе холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия мясные и мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком; холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком -холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом; холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном; холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном; холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой; холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обрези и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом **Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок. холодец «Грузинский». холодец «По-Кудымкарски». холодец «Разные разности». холодец «Яремчевский». холодец «По-черновицки». холодец «Тверской» из свиных ножек, хвостов, языка, курицы с сельдереем, гвоздикой и лавровым листом; холодец «Хвалынский» из свиных или телячьих ножек и

голени телятины с чесноком, сельдереем, уксусом и петрушкой; холодец «Деликатный» из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью, луком и перцем холодец «Рязанский» из телячьих ножек и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью; холодец «Армавирский» из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком **Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие. Категория Б:** студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; холодец Мясное ассорти; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский» из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем; студень «Подмосковный» из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом студень «Бесподобный» из телячьей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью студень «Умный» из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком студень ассорти **Категория В:** холодец «По-домашнему»; холодец «Чесночный»; холодец «Пермяцкий»; холодец из свинины; холодец «Русский»; холодец «Мясной». холодец «По-сибирски». холодец из свиных хвостов; холодец из свиных ушей холодец из говяжьих ножек и шампиньонов студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский» из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой. студень «Каргопольский» из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки студень «Таганрогский» из телячьей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком студень «Румянцевский» из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш с красным перцем, морковью и луком **Группа – продукты мясные:** заливное «Домашнее»; заливное из языка; свинина заливная; заливные рулетики с начинкой; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; ноги свиные прессованные заливные; ноги свиные прессованные. мясо в желе; мясо «По-крестьянски»; закуска «Охотничья»; голова свиная прессованная заливная; свиная ножка заливная; язык в желе. поросенок заливной; заливное «Пятигорское» из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой; «Свиная рулька в желе». сердце в желе; «Прозрачное заливное»; «Красное заливное»; «Ветчинный террин»; «Террин из рульки с языком»; «Заливные колобки из говядины или свинины» **Группа – продукты мясосодержащие:** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины язык говяжий заливной; язык свиной заливной; языки в желе; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом. мясной рулетик в желе. заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль».

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.02.2017 г. Холодцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Домашний».

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.02.2017 г. Заливные: Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Категория Б: заливное «Особое».

Изменение № 3. Дата введения в действие 17.11.2017 г. Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Подвид – заливные из мясопродуктов Категория А: Заливное из телятины; Заливное из продуктов говяжьих. **Категория Б:** Заливное из языка говяжьего; Заливное из языка свиного; Заливное из ассорти колбасного; Заливное из ветчины; Заливное из продуктов свиных; Заливное из мяса поросят. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А:** «Холодец». **Категория Б:** Студень «Свиной «По-домашнему»; Студень «Говяжий «Традиционный»; Студень «Новый»; Студень «Обычный». **Категория В:** Студень «Городской»; Студень «Деревенский»; Студень «Русский». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Категория А:** Телятина в желе; Продукты из говядины в желе; **Категория Б:** Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Ассорти колбасное в желе; Ветчина в желе; Продукты из свинины в желе; Мясо поросят в желе.

Изменение № 4. Дата введения в действие 30.01.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодец Категория В: холодец «Домашний».

Изменение № 5. Дата введения в действие 21.03.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория А: холодец «На праздник».

Изменение № 6Дата введения в действие 26.04.2018 г. Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – заливные Категория Б: заливное «Мясо прессованное». заливное «Мясо свиных голов».

Изменение № 7. Дата введения в действие 23.07.2018 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – холодцы Категория Б: Холодец «Крестьянский».

Изменение № 8. Дата введения в действие 12.11.2018 г. Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б: студень «Мясной элитный»; студень «Чернышихинский классический»; студень «Праздничный»; студень «Вкусный»; студень «Русский»; студень «Богатырь». **Категория В:** студень «Закусочный»; студень «Сельский мясной»; студень «Деревенский»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения холодец колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона; **мясной холодец** – холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %; **студень** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона; **мясосодержащий студень** студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно; **категория холодцов и студней** подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. ***Примечание.*** Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **заливное из мяса (пищевых субпродуктов)** – изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе. ***Примечание***. Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями. **мясопродукты в желе** – изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении; **бульон** мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них. ***Примечание.*** Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде. **желатин пищевой** продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью. Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не выше 85%. **Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов:** в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности холодцов** (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более15 суток. **Рекомендуемые сроки годности холодцов**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней,** заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично** упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0º до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 5суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками– не более 15 суток; в непроницаемых оболочках – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток; в непроницаемых оболочках – не более 40 суток. **Срок годности**

продукции после вскрытия упаковки не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.13-020-37676459-2019** **СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на субпродукты птицы пищевые копченые и сушеные, вырабатываемые из субпродуктов сухопутной и водоплавающей птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления пряностей, специй, соусов и иных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для реализации в розничной и оптовой торговой сети [далее по тексту – субпродукты копченые или сушеные, продукт/продукция]. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты птицы пищевые вырабатывают классифицируется в зависимости от формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок в следующем ассортименте**: Субпродукты пищевые птицы копченые:** желудки индюшиные к пиву варено-копченые; желудки куриные к пиву варено-копченые; желудки цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; сердца индюшиные к пиву варено-копченые; сердца куриные к пиву варено-копченые; сердца цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; шейки индюшиные к пиву варено-копченые; шейки куриные к пиву варено-копченые; шейки цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; шейки утиные к пиву варено-копченые; шейки гусиные к пиву варено-копченые; головки индюшиные к пиву варено-копченые; головки куриные к пиву варено-копченые; головки утиные к пиву варено-копченые; головки гусиные к пиву варено-копченые; лапки индюшиные к пиву варено-копченые; лапки куриные к пиву варено-копченые; лапки утиные к пиву варено-копченые; лапки гусиные к пиву варено-копченые; язычки утиные к пиву варено-копченые; язычки гусиные к пиву варено-копченые; головки утиные «По-пекински» варено-копченые; головки гусиные «По-пекински» варено-копченые; лапки утиные «По-пекински» варено-копченые; лапки гусиные «По-пекински» варено-копченые; гребни к пиву варено-копченые; «Пивной каламбур» [из смеси субпродуктов птицы] варено-копченые. **Субпродукты пищевые птицы сушеные:** соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; фишки [таблетки]; стружка нарезка [ассиметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д]. «Салямки» из ног [лапок]; «Салямки» из шеи; «Салямки» из желудков; «Салямки» печени; «Салямки» из гребешков; «Салямки» из сердец; «Салямки» из смеси субпродуктов птицы.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении субпродуктов птицы копченых и сушеных применяют: смеси специй, декоративные обсыпки, сушеные овощи, овощные порошки, соусы, экстракты и др. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°С до 4°С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: **варено-копченых [копчено-вареных]:** целыми изделиями – не более 30 суток; в нарезке – не более 20 суток; с использованием консервантов– не более 25 суток. —**сушеных**: весовой – не более 180 суток; в нарезке – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов из птицы**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **варено-копченые [копчено-вареные]:** при температуре хранения не выше минус 8ºС не более 9 месяцев; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 12 месяцев; сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-023-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии Су-Вид [Sous Vide «под вакуумом»] из говядины, баранины, конины, мяса кролика и птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов, и приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция Су-Вид]. Изделия кулинарные из мяса и мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии Су-Вид выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и

предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные мясные из говядины крупнокусковые: грудинка говяжья sous vide; говяжья вырезка; «Тонкий край» Sous Vide; «48-часовая грудинка»; «Филе–миньон Sous Vide по-карибски» с ананасным соусом; «Филе-миньон» с соусом из красного вина; филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; «Копченая говяжья грудинка»; говяжий язык; язык теленка в креольском маринаде; печень говяжья охлажденная; говяжье сердце; говяжий язык в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили Су-Вид; телятина Sous Vide; телячья лопатка Sous Vide с соусом барбекю; Телячья вырезка sous vide с ячменным ризотто говяжья вырезка с песто и спаржей; «Грудинка телячья (говяжья) Вагю»; «Беф бургиньон» Sous Vide. ростбиф. **Изделия кулинарные мясные из говядины порционные:** Кесадилья sous vide со стейком; Простой стейк фахитас sous vide Нью-Йоркский стрип-стейк sous vide Нью-Йоркские стейки sous vide, копченые на древесине гикори с соусом из красного вина Стейк флэт айрон sous vide с бурбоном и поджаренным луком Стейки из вырезки (подбрюшины, филея) sous vide Стейки из вырезки бычков sous vide со сливками морель и гранатовым соусом морел Вестерн гриллер sous vide стейк SousVide; Слайдеры с короткими ребрышками sous vide говяжьи рёбра Су-Вид; говяжьи ребра Су-Вид в корейском стиле «Кальби»; стейк «Классический»; «Стейк двойного приготовления»; ростбиф sous vide; стейк в кофейном масле SousVide; ребрышки Су-Вид в винном соусе; мясо и картошка Су-Вид «Скияки» с бульоном даси «sukiyaki-style»; «Говяжьи щеки» в густом винном соусе; «Простой стейк» Су Вид; стейк с «Беарнским» соусом; стейк из говяжьей пашины; стейк сирлойн (из поясничной части); короткие говяжьи ребрышки» в панировке из сушеных грибов; «Кальби из ребер по-корейски»; «Никуяга» (японское блюдо из мяса и картофеля) Sous Vide; «Сирлойн стейк по-мароккански»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк» Sous Vide; «Рибай-стейк по-тоскански» Sous Vide; «Рибай-стейк с пряными травами»; Рибай стейк sous vide с беконом, картофелем и бальзамическим уксусом Говяжьи щеки sous vide с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиш» «Стейк ай-раунд Sous Vide от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки Су-Вид с базиликом и персиком; «Филе-миньон» с сиропом из красного вина; «Основной стейк из пашины» SousVide; «Стейк стриплойн»; Сэндвич с обжаренным стейком sous vide и соусом ромеско; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски». Короткие ребрышки барбекю sous vide Короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре sous vide 48-часовые ребрышки sous vide с гранатовым соусом и маринованной брюссельской капустой Солонина sous vide и капуста **Изделия кулинарные мясные из говядины мелкокусковые:** гуляш из говядины Sous Vide; рагу из бычьих хвостов Су-Вид; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей Су Вид; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». **Изделия кулинарные мясосодержащие из говядины мелкокусковые:** «Говяжий ренданг» Sous Vide; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Изделия кулинарные мясные из говядины рубленые:** колбаски «Франфурктские» «пастеризованные» колбаски «Мюнхенские» «пастеризованные» колбаса «Баварская» «пастеризованная» колбаски «Чоризо» «пастеризованные» колбаски (купаты) из говядины и телятины «пастеризованные» мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide» «Бургер барбекю в юго-западном стиле»; Бургеры sous vide по-домашнему Бургеры барбекю sous vide с беконом фрикадельки из говядины Sous Vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос» Sous Vide; Гирос sous vide «Трехцветный мясной рулет» Sous Vide. **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из баранины «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии Су-Вид: Изделия кулинарные мясные из баранины крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; Кордеро асадо (жареная нога ягненка) sous vide баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с винным соусом. Филе ягненка с тапенадой sous vide Жареное филе молодого ягненка sous vide с травами Бараньи стейки ти-боун sous vide на гриле с тианом провансаль **Изделия кулинарные мясные из баранины порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги Су-Вид; баранья корейка с медово-мятным соусом Су-Вид; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятным соусом; баранье филе с травами; «Тажин» Sous Vide; ребра ягненка sous vide с острым зеленым соусом мисо. Ягненок тогараши sous vide с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кресса **Изделия кулинарные мясные из баранины мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски» Су-Вид; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины. Крокеты из ягненка sous vide с итальянской сальсой верде Биррия (мексиканское рагу из козьего мяса sous vide) **Изделия кулинарные мясосодержащие из баранины мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; **Изделия кулинарные мясные из баранины рубленые:** «Бургеры из баранины» Бараньи котлеты sous vide с чесноком и розмарином мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски (купаты) из баранины «пастеризованные» колбаски (купаты) из ягненка «пастеризованные» **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии Су-Вид:** Конина [оленина] sous vide обжаренная на сковороде Конина [оленина] sous vide с тушеными лисичками Конина [оленина] sous vide с золотистой свеклой Конское [оленье] филе sous vide с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом Конское [оленье] филе sous vide с портвейновым соусом и гарниром из пюре корня петрушки и груши **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии Су-Вид:** Филе кролика sous vide Филе кролика sous vide завернутое в прошутто. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии Су-Вид: Кусковые мясокостные кулинарные изделия: Сорт экстра:** филе грудки куриное (цыпленка, цыпленка-бройлера) полуфабрикат; индейка «Праздничная»; грудка индейки sous vide с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка sous vide с французской горчицей;

«Курица кайен» (грудки); «Курица карри по-азиатски» (грудки); куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» (грудки куриные); «Жареные цыплята» Sous Vide (грудка); индейка sous vide (грудка). **Сорт высший:** филе бедра куриное (цыпленка, цыпленка-бройлера) полуфабрикат; филе голени куриное (цыпленка, цыпленка-бройлера) полуфабрикат. «Цыплята тандури» Sous Vide; «Курица корниш» Sous Vide с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» (тушка); курица копченая Sous Vide; индейка sous vide (окорока); «Курица кайен» (бедра); «Куриный карри»; курица целиком под соусом Sous Vide; цыпленок целиком под соусом Sous Vide; цыпленок sous vide с английской горчицей и бобами; крылышки цыпленка Sous Vide; голень куриная в соевом соусе Sous vide; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята Sous Vide (бедра); жареные цыплята Sous Vide (голень); «Крылышки Буффало»; горячие крылышки «Баффало» Sous Vide; крылышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крылышки тебасаки» Sous Vide; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока» Sous Vide; куриные крылышки с лимонной травой Sous Vide; куриные крылышки в устричном соусе; перепелиные ножки с шалфеем; окорочка индейки SousVide; голень индейки SousVide; крылышки гриль в соусе «Красный прилив»; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок sous vide запеченный в травах; ножка (голень) индейки конфит sous vide. **Кусковые бескостные кулинарные изделия: Сорт экстра:** цыпленок с текилой; куриная грудка; куриные котлеты «По-киевски» Sous Vide; грудка индейки с травами; «Курица тикка» с поджаренным луком; куриная грудка SousVide; жареные цыплята Sous Vide (грудки); куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала» sous vide; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшиная грудка, фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки Sous Vide; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшиная грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка sous vide с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок sous vide запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами Sous Vide; филе цыпленка SousVide; «Нежное куриное филе по технологии SousVide»; куриная грудка Sous Vide под сырной корочкой; куриная грудка SousVide с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» sous vide (грудки); террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт высший:** хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни Sous Vide; бедра куриные имбирно-апельсиновые Sous Vide; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица, фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки завернутое в бекон; Курица копченая Sous Vide; Печеночное парфе а-ля Реймонд Блан Су-Вид; цыплята-гриль Sous Vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном SousVide; цыпленок «По-каджунски» sous vide (бедра); террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Изделия кулинарные из водоплавающей птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии Су-Вид: Кусковые мясокостные кулинарные изделия: Сорт нежирный:** утиный конфи SousVide; утиное конфи по технологии SousVide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные SousVide; голень утиная SousVide; окорочка гусиные SousVide; голень гусиная SousVide; утка с белыми грибами и соусом из портвейна; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Сорт полужирный:** утиный окорочок конфи томленый «по-французски»; утиный окорочок конфи томленый «подкопченый»; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи. **Кусковые бескостные кулинарные изделия: Сорт отборный:** утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом из бурбона; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; гусь в маринаде SousVide. **Рубленые кулинарные изделия из мяса птицы, в т. ч. фаршированные: Сорт экстра** бургеры из индейки SousVide с марокканскими специями. **Сорт высший:** террин из курицы; куриный сэндвич SousVide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; террин из фуа-гра. **Сорт полужирный:** утиные колбаски (купаты) «пастеризованные» для гриля и жарки. колбаски из мяса птицы (купаты) «пастеризованные» для гриля и жарки.

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

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий из мяса и мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии Су-Вид, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от 0°С до 3°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 % из говядины и телятины – **30 суток**; из говядины и телятины с использованием консервантов – **45 суток**; из ягнятины и баранины –**18 суток**; из ягнятины и баранины с использованием консервантов – **30 суток**; из конины и оленины – **30 суток**; из конины и оленины с использованием консервантов – **45 суток**; из мяса кролика –**18 суток**; из мяса кролика с использованием консервантов – **30 суток**; из мяса птицы **не более 18 суток**; вырабатываемых в барьерной оболочке **не более 60 суток**. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий по технологии Су-Вид: при температуре хранения **минус 8°С не более трёх месяцев**; при температуре хранения **минус 18°С не более 6-8 месяцев**. при температуре хранения **минус 25°С не более 12 месяцев**. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых

актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.11.60-788-37676459-2018** **ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ СЫРЬЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на эндокринно-ферментное сырье (далее – сырьё, продукция), получаемое при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов убойных (продуктивных) животных, обладающее биологической активностью, предназначенное для производства медицинских, ветеринарных препаратов, ферментных препаратов, питательных сред медицинских препаратов и применяемое на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства, здравоохранения, пищевой промышленности. Эндокринно-ферментное сырье выпускают в замороженным виде или химически консервированное этиловом спиртом, чистым ацетоном, формалином и поваренной солью, или высушенное (для отдельных видов сырья).

Ассортимент: Эндокринно-ферментное сырье в зависимости от направления использования,анатомической принадлежности и от видов убойных (продуктивных) животных выпускают в следующем ассортименте: **Эндокринное сырье:** гипофиз крупного рогатого скота (передние и задние доли); гипофиз свиной; гипофиз мелкого рогатого скота; эпифиз [шишковидные железы] крупного рогатого скота; эпифиз [шишковидные железы]свиной; эпифиз [шишковидные железы]мелкого рогатого скота; гипоталамус крупного рогатого скота; гипоталамус свиной; гипоталамус мелкого рогатого скота; зобная железа крупного рогатого скота; зобная железа свиная; зобная железа мелкого рогатого скота; поджелудочная железа крупного рогатого скота; поджелудочная железа свиная; поджелудочная железа мелкого рогатого скота; паращитовидные железы крупного рогатого скота; паращитовидные железы свиней; паращитовидные железы мелкого рогатого скота; надпочечники [надпочечные железы] крупного рогатого скота; надпочечники [надпочечные железы] свиней; надпочечники [надпочечные железы] мелкого рогатого скота; щитовидная железа крупного рогатого скота; щитовидная железа свиная; щитовидная железа мелкого рогатого скота; железы пузырьковидные крупного рогатого скота[быков]; железы пузырьковидные свиней [хряков]; железы пузырьковидные мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; желтые тела крупного рогатого скота; желтые тела свиные; желтые тела мелкого рогатого скота; плацента крупного рогатого скота; плацента свиная; плацента мелкого рогатого скота; семенники крупного рогатого скота[быков]; семенники свиней [хряков] семенники мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; яичники крупного рогатого скота; яичники свиней; яичники мелкого рогатого скота. **Ферментное сырье:** поджелудочная железа (орган двойной секреции) крупного рогатого скота; поджелудочная железа (орган двойной секреции) свиная; поджелудочная железа (орган двойной секреции) мелкого рогатого скота; слизистая оболочка сычугов крупного рогатого скота; слизистая оболочка свиных желудков; сычуги мелкого рогатого скота; сычуги телят; слизистая оболочка тонких кишок крупного рогатого скота; слизистая оболочка тонких кишок свиная; слизистая оболочка тонких кишок мелкого рогатого скота. **Эндокринно-ферментное сырье в зависимости от способа консервирования:** замороженное; химически консервированное; сухое. **Замороженное эндокринно-ферментное сырье поштучно, в пластинах или в блоках:** замороженные пластины [блоки] из гипофизов крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипофизов свиней; замороженные пластины [блоки] из гипофизов мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из эпифизов крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из эпифизов свиней; замороженные пластины [блоки] из эпифизов мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса свиней; замороженные пластины [блоки] из гипоталамуса мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из зобных желез телят; замороженные пластины [блоки] из зобных желез молодняка крупного рогатого скота в возрасте до 3 лет; замороженные пластины [блоки] из зобных желез свиных; замороженные пластины [блоки] из зобных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из поджелудочных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из паращитовидных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из надпочечных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез свиней; замороженные пластины [блоки] из щитовидных желез мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез крупного рогатого скота[быков]; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез свиней [хряков]; замороженные пластины [блоки] из пузырьковидных желез мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; замороженные пластины [блоки] из яичников крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников свиней; замороженные пластины [блоки] из яичников мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из семенников крупного рогатого скота[быков]; замороженные пластины [блоки] из семенников мелкого рогатого скота [баранов и козлов]; замороженные пластины [блоки] из семенников свиней [хряков]; замороженные пластины [блоки] из желтых тел крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из желтых тел свиных; замороженные пластины [блоки] из желтых тел мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из плаценты крупного рогатого скота; —замороженные пластины [блоки] из плаценты свиной; —замороженные пластины [блоки] из плаценты мелкого рогатого

скота; замороженные пластины [блоки] из яичников крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из яичников свиней; замороженные пластины [блоки] из яичников мелкого рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из слизистой оболочки сычуга крупного рогатого скота; замороженные пластины [блоки] из слизистой оболочки свиных желудков. **Эндокринно-ферментное сырье химически консервированное:** гипофизы крупного рогатого скота химически консервированные; гипофизы свиные химически консервированные; гипофизы мелкого рогатого скота химически консервированные; паращитовидные железы химически консервированные; поджелудочная железа химически консервированные; слизистая оболочка тонких кишок химически консервированная. **Эндокринно-ферментное сырье сухое:** сычуги телят; сычуги овец, коз.

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

Термины и определения Эндокринное сырье [железами внутренней секреции]: Железы, которые продуцируют вырабатываемые ими вещества (инкреты) непосредственно в кровь и лимфу, а также железы с двойной секрецией, выполняющие внутрисекреторные и внешнесекреторные функции. **Ферментное сырье:** Железы, характеризующиеся только внешней секрецией и выделяющие свой секрет в полость организма или во внешнюю среду, а также органы и другое сырье животного происхождения, используемые для производства ферментов и ферментных препаратов. **Гормоны:** Вещества, выделяемые железами внутренней секреции; **Ферменты:** Вещества, выделяемые железами внешней секреции; **Гипофиз:** Железа внутренней секреции нижний мозговой придаток, расположенный в гипофизарной ямке турецкого седла клиновидной кости черепа; **Паращитовидные железы:** Парные железы внутренней секреции, расположенные в виде нескольких небольших овальных образований на поверхности или внутри щитовидной железы; **Щитовидная железа:** Железа внутренней секреции, расположенная на шее по обеим сторонам трахеи позади щитовидного хряща; **Зобная железа:** Железа внутренней секреции, хорошо развитая лишь у плода и молодых животных, расположенная снизу по бокам трахеи и в грудной полости; **Поджелудочная железа:** Железа внутренней и внешней секреции, расположенная в брыжейке двенадцатиперстной кишки, на печени, и участвующая в регуляции обмена веществ; **Инсулин:** Гормон пептидной природы, вырабатываемый поджелудочной железой. **Надпочечники:** Парные железы внутренней секреции, расположенные по одной впереди каждой почки; **Яичники:** Парные половые железы самок, продуцирующие яйцеклетки и половые гормоны, расположенные позади почек вблизи рогов матки **Желтое тело:** Временная железа внутренней секреции, развивающаяся в яичнике из клеток фолликула после его разрыва и выхода яйцеклетки; **Плацента:** Орган, образующийся во время беременности и обеспечивающий связь плода с организмом матери; **Эпифиз [шишковидная железа]:** Железа внутренней секреции, расположенная между четверохолмием и зрительными буграми головного мозга; **Семенники:** Парные половые железы самцов, продуцирующие спермии и половые гормоны, расположенные в мошонке; **Гипоталамус:** Скопление ядер нервных клеток с многочисленными волокнами, образующих участок головного мозга размером 3,5×2 см и глубиной 1,5 см. **Железы пузырьковидные:** Компактное железистое образование альвеолярно-трубчатое с бугристой поверхностью, размещенное сбоку и дорзально от шейки мочевого пузыря, одетое снаружи толстой фиброзной капсулой с многочисленными гладкими мускульными волокнами и отходящими от нее в толщу железы трабекулами, разделяющие её на дольки. Часть дорзальной поверхности желез, обращенная в медиальную сторону, покрыта брюшиной. **Слизистая оболочка тонких кишок:** оболочка тонких кишок,представляющая собой эпителий с характерным рельефом и с наличием целого ряда анатомических образований: циркулярных складок, ворсинок и кишечных желез или крипт. **циркулярные складки (лат. *plicae circulares*)** сформированы слизистой оболочкой и подслизистой основой тонкой кишки; **кишечные ворсинки (лат. *villi intestinales*)** образованы выпячиваниями слизистой оболочки пальцевидной либо листовидной формы, свободно выступающие в просвет тонкой кишки. Число ворсинок в тонкой кишке весьма значительно: от 22 до 40 ворсинок на один квадратный миллиметр слизистой оболочки; **кишечные железы или крипты (лат. *glandulae seu cryptae intestinales*)** представлены трубчатыми углублениями, расположенными в собственной пластинке слизистой оболочки, а их устья открываются в просвет тонкой кишки между кишечными ворсинками. При этом на один квадратный миллиметр поверхности слизистой оболочки тонкой кишки приходится до 100 крипт, общее их количество превышает 150 миллионов кишечных желёз на всём протяжении, а общая площадь крипт в тонкой кишке достигает 14 м2. **Сычуг телят и ягнят-молочников [до 3-х месячного возраста]:** Слизистый пищевой субпродукт, в виде четвертого отдела желудка [железистый желудок],средней массой сычужка теленка 25г, ягненка 8 г, и предназначенный для производства молокосвертывающих и медицинских ферментных препаратов; **Слизистая оболочка сычуга крупного рогатого скота или свиного желудка:** Внутренняя оболочка желудка, представляющая собой однослойный цилиндрический эпителий, собственный слой и мышечную пластинку, образующую складки (рельеф слизистой оболочки), желудочные поля и желудочные ямки, где локализованы выводные протоки желудочных желез, толщиной от 1,5 до 2 мм. **Молокосвертывающая активность:** Способность сычуга или молокосвертывающего ферментного препарата катализировать коагуляцию казеина молока с образованием хлопьев в молочном субстрате при заданных условиях. **Молочный субстрат:** Белково-минеральный комплекс восстановленного обезжиренного молока с установленными физико-химическими показателями, применяемый для определения общей молокосвертывающей активности и долей молокосвертывающей активности химозина и пепсинов от общей молокосвертывающей активности. **Контрольный образец сычужного фермента:** Определенное количество сычужного фермента по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующего требованиям приложения А, предназначенное для измерения общей молокосвертывающей активности и доли активности химозина или говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности. Контрольный образец сопровож-

дается свидетельством установленной формы. **Продолжительность свертывания молочного субстрата:** Время, затраченное на коагуляцию казеина молока молочного субстрата с образованием хлопьев. **Свиной желудок:** Продукт убоя в виде расширения пищеварительной трубки, состоящей из одной камеры. Замороженное эндокринно-ферментное сырье хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 °С. **Рекомендуемый срок годности** эндокринно-ферментного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 % с момента производства при соблюдении условий хранения: поджелудочных желез не более 6 месяцев; слизистых оболочек не более двенадцати месяцев; гипофизов не более 6 месяцев; гипоталамусов не более 6 месяцев; шишковидных желез [эпифизов] не более 6 месяцев; паращитовидных желез не более 6 месяцев; надпочечных желез не более 6 месяцев; щитовидных желез не более 6 месяцев; зобных желез не более 6 месяцев; семенников не более 6 месяцев; плаценты не более 6 месяцев; пузырьковидных желез не более 6 месяцев; желтых тел не более 6 месяцев; яичников не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного эндокринного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 6 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** упакованного замороженного ферментного сырья при температуре воздуха не выше минус 20 °С и относительной влажности воздуха от 95 до 98 % не более 12 месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** сухого ферментного сырья при температуре не выше 25°С в течение 12 месяцев. Высушенное эндокринно-ферментное сырье транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на железнодорожном, морском, речном, автомобильном и воздушном транспорте. **Сроки годности** высушенных гипофизов в упакованном виде в закрытом помещении при температуре воздуха не выше 18 °С не более 12 месяцев. **Сроки годности** сухих сычугов при температуре не выше 0°С и относительной влажности воздуха не более 80 % не более 12 месяцев. Не допускается хранение сычугов в одной камере с другими видами животного сырья и другими продуктами со специфическим запахом. Эндокринно-ферментное сырье должно храниться в закрытой таре, в помещениях, исключающих попадание прямых солнечных лучей, на деревянных стеллажах или поддонах, отдельно по партиям, при температуре не выше плюс 25 °С и не ниже минус 25 °С. Во время хранения эндокринно-ферментного сырья в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.11.36-649-37676459-2018 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство пищевых мясных обработанных субпродуктов оленьих и прочих животных семейства оленьих (оленевых), полученных в результате убоя и при разделке туш убойных животных (далее по тексту – субпродукты, продукция), а также блоков из мясных обработанных субпродуктов замороженных. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: **Вид: субпродукты оленьи Группа: мясокостные: головы;** головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы; **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Вид: субпродукты марала Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках; **Вид: субпродукты косули Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками

в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках; **Вид: субпродукты лани Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Вид: субпродукты кабарги Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы; **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Группа: мякотные:** печень оленья Экстра; печень марала Экстра; печень косули Экстра; печень лани Экстра; печень кабарги Экстра; селезенка оленья Экстра; селезенка марала Экстра; селезенка косули Экстра; селезенка лани Экстра; селезенка кабарги Экстра; сердце оленье Экстра; сердце марала Экстра; сердце косули Экстра; сердце лани Экстра; сердце кабарги Экстра; диафрагма оленья Экстра; диафрагма марала Экстра; диафрагма косули Экстра; диафрагма лани Экстра; диафрагма кабарги Экстра; почки оленьи Экстра; почки марала Экстра; почки косули Экстра; почки лани Экстра; почки кабарги Экстра; легкие оленьи Экстра; легкие марала Экстра; легкие косули Экстра; легкие лани Экстра; легкие кабарги Экстра; трахеи оленьи Экстра; трахеи марала Экстра; трахеи косули Экстра; трахеи лани Экстра; трахеи кабарги Экстра; мясная обрезь оленья Экстра; мясная обрезь марала Экстра; мясная обрезь косули Экстра; мясная обрезь лани Экстра; мясная обрезь кабарги Экстра; сухожилия оленьи Экстра; сухожилия марала Экстра; сухожилия косули Экстра; сухожилия лани Экстра; сухожилия кабарги Экстра. **Группа: слизистые:** рубец олений Экстра; сычуг олений Экстра; книжка оленья Экстра; рубец марала Экстра; сычуг марала Экстра; книжка марала Экстра; рубец косули Экстра; сычуг косули Экстра; книжка косули Экстра; рубец лани Экстра; сычуг лани Экстра; книжка лани Экстра; рубец кабарги Экстра; сычуг кабарги Экстра; книжка кабарги Экстра.

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

Термины и определения **субпродукты** продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрези, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей; **мякотные субпродукты** Субпродукты без костей, слизи и шерсти. Примечание. К мякотным субпродуктам относятся: языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо пищевода, мясо голов; молочные железы; **слизистые субпродукты** Субпродукты, покрытые слизистой оболочкой. Примечание. К слизистым субпродуктам относятся: рубцы с сетками, сычуги, книжки. **мясокостные субпродукты** Субпродукты, состоящие из мяса и костей. Примечание. К мясокостным субпродуктам относятся: головы и хвосты **шерстные субпродукты** Субпродукты, имеющие шерстный покров. Примечание. К шерстным субпродуктам относятся: ноги, путовые суставы и губы, уши. **мясная обрезь:** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур. **мясо голов:** Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подъязычное мясо. Условия хранения и **рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов,** включая транспортирование, при относительной влажности воздуха не менее 95-98%: при температуре воздуха не выше минус 12 – не более 4 месяца; при температуре воздуха не выше минус 18 – не более 6 месяцев; при температуре воздуха не выше минус 20 – не более 7 месяцев; при температуре воздуха не выше минус 25 – не более 10 месяцев; Хранение упакованных замороженных блоков осуществляют в соответствии с правилами по хранению субпродуктов. Транспортирование и хранение субпродуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-831-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания «Халяль» (далее колбасные изделия), изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. В зависимости от термического состояния колбасные изделия из мяса птицы вырабатывают охлажденные. В зависимости от способа термической обработки колбасные изделия подразделяют на: вареные (с одностадийной варкой); пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса птицы «Халяль» выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами (витаминными премиксами). Колбасные изделия из мяса птицы для детского питания «Халяль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Нямням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарики Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Тигрики Халяль»; сосиски «Огонек Халяль»; сосиски «Золотой петушок Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки «Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль»**. Рекомендуемые сроки годности** колбасных изделий из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 30 суток **Рекомендуемые сроки годности колбас из субпродуктов**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**. Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6°С – не более 3 суток.

Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.11.20-640-37676459-2018** **СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бараньи субпродукты обработанные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция, субпродукты). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде. **Ассортимент Мясокостные, шерстные:** головы; ноги; хвосты. **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; почки; селезенка; мясо пищевода; мясо голов; семенники; обрезь. **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, с момента изготовления при относительной влажности воздуха 85-95% и температуре от минус 1 до плюс 4ºС: негерметично упакованная **– не более 2 суток;** герметично упакованная **– не более 4 суток;** упакованная под вакуумом или с применением модифицированной газовой атмосферы **– не более 8 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.11.33-646-37676459-2018** **СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бараньи субпродукты обработанные замороженные (далее по тексту – продукт, продукция, субпродукты). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде. **Ассортимент: Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках.

Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; семенники; семенники в блоках; обрезь; обрезь в блоках. **Слизистые:** рубцы с сетками, сычуги, книжки; рубцы сетками, сычуги, книжки в блоках. **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень «Экстра»; селезенка «Экстра»; сердце «Экстра»; диафрагма «Экстра»; почки «Экстра»; легкие «Экстра»; трахеи «Экстра»; мясо голов «Экстра»; мясо пищевода «Экстра»; обрезь «Экстра». **Слизистые:** рубцы с сетками, сычуг, книжка бараньи «Экстра».

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции**, негерметично упакованной**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха 95-98% **– не более 90 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **герметично упакованной**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха 95-98% **– не более 120 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха 95-98% **– не более 180 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-807-37676459-2018** **ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция) с мясными и мясосодержащими фаршами из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Графские»; пельмени «Таймырские»; хинкали «Таймырские»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Гурман»;

пельмени «Царские»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Советские»; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Липецкие»; равиоли «Особые»; равиоли «Московские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Особые»; чебуреки «Таймырские»; **Категории В:** пельмени «Советские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Великан»; пельмени «Мясные»; пельмени «Премиум»; пельмени «Королевские»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мясницкие»; пельмени «Старорусские»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Восточные»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени «Мясо-картофельные»; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые» сочные; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; самса «Слободская»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; беляши «Дачные»; беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; чебуреки «Дачные»; самса «Бородинская»; самса «Столичная»; беляши «Ленивые»; **Категории Д:** пельмени «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени «Деликатесные»; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени «Пища богов»; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени «Северские»; пельмени «Застольные»; пельмени «Новые»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты «Каспийские»; манты «Пикантные»; хинкали «Любительские»; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса с мясом и картофелем; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; чебуреки «Деревенские». **Категории Д:** пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени «Монастырские»; пельмени мясные с картофелем; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; пельмени «Фасолевые». **Термины и определения Мясной полуфабрикат категории А** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 °С: весовой – **не более 3 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 4 месяцев;** герметично упакованной – **не более 6 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 8 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 8 месяцев;** герметично упакованной – **не более 10 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 12 месяцев.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-818-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия (колбасы и колбаски) из мяса кролика, вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде (далее продукция). Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы полукопченые из мяса кролика: колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Домашняя»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Охотничья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вологодская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Фирменная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Царская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вятская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Суздальская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Волжкая»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Особая»; колбаса полукопченая «Крестьянская из мяса бобра»; колбаса полукопченая «Балыковая из мяса бобра»; колбаса полукопченая «Колбаса из мяса бобра с оливками»; колбаса полукопченая «Аппетитная из мяса бобра»; колбаски полукопченые из мяса бобра «Пикантные»; колбаски полукопченые из мяса бобра с ароматом брусники; колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Охотника». **Колбасы варено-**

копченые из мяса кролика: Колбаса варено-копченая из мяса кролика изысканная; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат». «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с лимонной цедрой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с изюмом и мускатным орехом»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика со свиной грудинкой и шафраном»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с луком и сушеной зеленью»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с говядиной и зирой»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с белым перцем и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика со свининой, кардамоном и луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с чесноком и сушеным укропом»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика с мясом нутрии и телятиной»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с паприкой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с говядиной и ромом»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с кайенским перцем и пивом»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с клюквой»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с горчицей»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с горохом и специями»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика с репчатым луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса из мяса кролика со смесью перцев и хреном»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пикантная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Белорусская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пряная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Беловежская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Полесская». **Колбасы сырокопченые из мяса кролика:** Сервелат из мяса кролика «Московский»; Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; Сервелат из мяса кролика «Английский»; Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; Сервелат из мяса кролика «Променад»; Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; Сервелат из мяса кролика и баранины; Сервелат из мяса кролика «Изобилие» Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; Салями из мяса кролика «Таймырская»; Салями из мяса кролика «Аврора»; Салями из мяса кролика «Луксурия»; Салями из мяса кролика «Томская»; Салями из мяса кролика «Менуэт»; Салями из мяса кролика «Царская»; Салями из мяса кролика «Маркиза»; Салями из мяса кролика «Балет»; Салями из мяса кролика по-итальянски; Салями из мяса кролика по-милански; Салями из мяса кролика «Ампир»; Салями из мяса кролика «Индийская»; Салями из мяса кролика «Ставропольская»; Салями из мяса кролика «Волшебство»; Салями из мяса кролика «Есенинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Римская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт» Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс». «Сырокопченая колбаса из мяса кролика со свининой»; «Сырокопченая колбаса из мяса кролика с паприкой»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пальмира»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Посольские»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Фирменная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Царская». **Колбасы сыровяленые из мяса кролика:** колбаса сыровяленая из мяса кролика «Кролик вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Диковинка»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Суджук»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Сальчичон»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Чоризо»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Чоризо по-мексикански»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Праздничная».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: **Изделия колбасные полукопченые из мяса**

кролика: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; Изделия колбасные варено-копченые: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; Изделия колбасные сырокопченые: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; Изделия колбасные сыровяленые:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; **С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС и относительной влажности воздуха от 95% до 98%: **Изделия колбасные полукопченые из мяса кролика:** целыми батонами (батончиками) – не более 90 суток; **Изделия колбасные варено-копченые:** целыми батонами (батончиками) – не более 90 суток; **Изделия колбасные сырокопченые:** целыми батонами (батончиками) – не более 9 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые:** целыми батонами (батончиками) – не более 4 мес. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-787-37676459-2018** **КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фаршированные вареные мясные колбасы (далее колбасы), имеющие на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша, обернутые в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Царская»; «Царская «с короной»; «Царская с разноцветными кругами»; «Царская с ромбами»; «Царская» с целым языком»; «Царская» с покрошенным языком; «Прима с языком»; «Прима слоеная»; «Прима с шейкой свиной»; «Прима прессованная»; «Глазированная колбаса»; «Глазированная «Шахматная»; «Глазированная «Языковая»; «Глазированная «кубиками»; «Глазированная «мозаикой»; «Глазированная «ёлочкой»; «Глазированная «Звездная»; «Фисташковая»; «Слойка ветчинная»; «Харьковская»; «Гамбургская»; «Испанская белая»; «Испанская красная со шпиком»; «Особая с орехами»; «Особая с сердцем»; «Особая ветчинная»; «Уездная слоеная»; «Пикантная»; «Пикантная слоеная с изюмом и миндалем»; «Пикантная слоеная с оливками»; «Пикантная слоеная с грибами»; «Пикантная слоеная с вялеными томатами»; «Мортаделла по-итальянски с субпродуктами»; «Мортаделла по-итальянски с рубцом»; «Мортаделла по-итальянски с сердцем»; «Цыганская»; «Арахисовая»; Колбаски фаршированные; «Кембриджские колбаски»; «Фаршированные колбаски «любительские».

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

Рекомендуемые сроки годности фаршированных колбас при температуре воздуха от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75% в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами – не более 5 суток; целыми батонами с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 8 суток; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами – не более 25 суток; целыми батонами с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 30 суток; порционная нарезка – не более 25 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL** целыми батонами (батончиками) – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** колбас при температуре воздуха от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанав-

ливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-193-37676459-2018 МЯСО. СОРТОВАЯ РАЗДЕЛКА (взамен ТУ 9211-193-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на разделку мяса говядины, свинины, баранины (козлятины), конины (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса, в предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид бескостные, мясокостные 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 для жарки); говядина для тушения; говядина для варки; филей говяжий на кости; филей говяжий без кости; говядина односортная; тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; шейный; пашина; 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; 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; тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; шейный; пашина; 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; нежирная свинина 90/10; нежирная свинина 100; шинка свиная; вырезка свиная; окорок свиной; карбонад свиной; карбонад свиной для с/к; **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; полутуши без шкуры; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щековина (баки); шея; подлопаточная часть; свинина односортная мясная; шейка свиная; шейка свиная для с/к; буженина свиная; лопатка свиная; полужирная свинина; рулька свиная; грудинка свиная; лопаточная часть; спинная (корейка); окорок; грудинка; свинина односортная жирная; поясничная часть с пашиной; рулька (предплечье); голяшка; **Категория В:** блочное мясо. Корейка; корейка; котлетное мясо; **Категория Г:** блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; грудинка; свинина жирная; щековина свиная; ребра пластовые свиные (ав); ребра свиные; ребра одинарные свиные; ребра хребтовые свиные; голяшка свиная; **Категория Д:** сало-шпик; шкурка свиная; кость пищевая; белково-жировое сырье в блоках; шпик боковой; шпик хребтовой; свинина жирная; подшкурник свиной; шпик на шкуре; ножки свиные; кость свиная; кость свиная суповая; шкура свиная; шкура свиная формованная; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид бескостные, мясокостные 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; **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 (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 для жарки) Экстра; говядина для тушения Экстра; говядина для варки Экстра; филей говяжий на кости Экстра; филей говяжий без кости Экстра; говядина односортная Экстра. тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничный (антрекот) Экстра; спинной Экстра; лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; шейный Экстра; пашина Экстра; 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; 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; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок

Экстра; рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра; **Категория В:** котлетное мясо Экстра; 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 полуфабрикаты из баранины. 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.

Примечание: ***полуфабрикат категории А***: Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. ***полуфабрикат категории Б:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. ***полуфабрикат категории В:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Г:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Д:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее.

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

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 от минус 3 до минус 2° С, относительной влажности не более 90%: говядина, телятина, конина не более 20 суток; баранина, козлятина не более 20 суток; свинина- не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от $+2^0$С до + 6^0С: говядина, конина не более 32 суток; молочная телятина не более 25 суток; баранина, козлятина, ягнятина не более 25 суток; свинина не более 25 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; свинина в блоках, замороженная в морозильной камере, при температуре от минус 10 ^{0}С до минус 18 °С не более 12 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-083-37676459-2017** **МЯСО СЫРОВЯЛЕНОЕ И КОПЧЕНО-ВЯЛЕНОЕ К ПИВУ** **(взамен ТУ 9213-083-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия сыровяленые и копчено-вяленые из мяса говядины (телятины), конины (жеребятины), оленины, свинины, предварительно подвергнутых посолу, с добавлением или без добавления специй и вкусоароматических веществ (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сыровяленые. Категория А: мясо говядины сыровяленое «К пиву»; мясо свиное сыровяленое «К пиву»; мясо телячье вяленое «К пиву»; мясо конины вяленое «К пиву»; мясо жеребятины вяленое «К пиву»; мясо оленины вяленое «К пиву»; мясо говяжье сыровяленое «Острое»; мясо свиное сыровяленое «Острое»; мясо телячье сыровяленое «Острое»; мясо конины сыровяленое «Острое»; мясо жеребятины сыровяленое «Острое»; мясо оленины сыровяленое «Острое»; мясо говяжье сыровяленое «Пряное»; мясо свиное сыровяленое «Пряное»; мясо телячье сыровяленое «Пряное»; мясо конины сыровяленое «Пряное»; мясо жеребятины сыровяленое «Пряное»; мясо оленины сыровяленое «Пряное»; мясо говяжье сыровяленое с паприкой; мясо свиное сыровяленое с паприкой; мясо телячье сыровяленое с паприкой; мясо конины сыровяленое с паприкой; мясо жеребятины сыровяленое с паприкой; мясо оленины сыровяленое с паприкой; мясо говяжье сыровяленое с тмином; мясо свиное сыровяленое с тмином; мясо телячье сыровяленое с тмином; мясо конины сыровяленое с тмином; мясо жеребятины сыровяленое с тмином; мясо оленины

сыровяленое с тмином; мясо говяжье сыровяленое «Барбекю»; мясо свиное сыровяленое «Барбекю»; мясо телячье сыровяленое «Барбекю»; мясо конины сыровяленое «Барбекю»; мясо жеребятины сыровяленое «Барбекю»; мясо оленины сыровяленое «Барбекю»; мясо говяжье сыровяленое «Гриль»; мясо телячье сыровяленое «Гриль»; мясо свинины сыровяленое «Гриль»; мясо конины сыровяленое «Гриль»; мясо жеребятины сыровяленое «Гриль»; мясо оленины сыровяленое «Гриль»; чипсы мясные из говядины сыровяленые; чипсы мясные из свинины сыровяленые; чипсы мясные из телятины сыровяленые; чипсы мясные из конины сыровяленые; чипсы мясные из жеребятины сыровяленые; чипсы мясные из оленины сыровяленые; чипсы из говядины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из телятины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из свинины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из конины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из оленины «Традиционные» сыровяленые; чипсы из говядины с чесноком сыровяленые; чипсы из телятины с чесноком сыровяленые; чипсы из свинины с чесноком сыровяленые; чипсы из конины с чесноком сыровяленые; чипсы из жеребятины с чесноком сыровяленые; чипсы из оленины с чесноком сыровяленые; чипсы из говядины с луком сыровяленые; чипсы из телятины с луком сыровяленые; чипсы из свинины с луком сыровяленые; чипсы из конины луком сыровяленые; чипсы из жеребятины с луком сыровяленые; чипсы из оленины с луком сыровяленые; чипсы из говядины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из телятины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из свинины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из конины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из жеребятины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из оленины со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из говядины «Острые» сыровяленые; чипсы из телятины «Острые» сыровяленые; чипсы из свинины «Острые» сыровяленые; чипсы из конины «Острые» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Острые» сыровяленые; чипсы из оленины «Острые» сыровяленые; чипсы из говядины «Пряные» сыровяленые; чипсы из телятины «Пряные» сыровяленые; чипсы из свинины «Пряные» сыровяленые; чипсы из конины «Пряные» сыровяленые; чипсы из жеребятины «Пряные» сыровяленые; чипсы из оленины «Пряные» сыровяленые; чипсы из говядины с тмином сыровяленые; чипсы из телятины с тмином сыровяленые; чипсы из свинины с тмином сыровяленые; чипсы из конины с тмином сыровяленые; чипсы из жеребятины с тмином сыровяленые; чипсы из оленины с тмином сыровяленые; чипсы из говядины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из телятины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из свинины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из конины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из жеребятины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из оленины «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса пикантные» сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с черным перцем сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из оленины «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; билтонг из говядины с черным перцем; билтонг из говядины с красным перцем; билтонг из говядины с чесноком сыровяленый; билтонг из говядины с паприкой сыровяленый; билтонг из говядины «Пряный» сыровяленый; билтонг из говядины «Подкопченый» сыровяленый; билтонг из говядины «Классический» сыровяленый; билтонг из говядины «Восточный» сыровяленый; палочки «К пиву» говяжьи сыровяленые; палочки «К пиву» свиные сыровяленые; палочки «К пиву» из конины сыровяленые; мясные снеки сыровяленые из говядины; мясные снеки сыровяленые из свинины; мясные снеки сыровяленые из конины; мясные снеки сыровяленые из оленины; соломки мясные сыровяленые из говядины; соломки мясные сыровяленые из свинины; соломки мясные сыровяленые из конины. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – копчено-вяленые. Категория А: мясо говяжье копчено-вяленое «К пиву»; мясо свиное копчено-вяленое «К пиву»; мясо телячье копчено-вяленое «К пиву»; мясо конины копчено-вяленое «К пиву»; мясо жеребятины копчено-вяленое «К пиву»; мясо оленины копчено-вяленое «К пиву»; мясо говяжье копчено-вяленое «Острое»; мясо свиное копчено-вяленое «Острое»; мясо телячье копчено-вяленое «Острое»; мясо конины копчено-вяленое «Острое»; мясо жеребятины копчено-вяленое «Острое»; мясо оленины копчено-вяленое «Острое»; мясо говяжье копчено-вяленое «Пряное»; мясо свиное копчено-вяленое «Пряное»; мясо телячье копчено-вяленое «Пряное»; мясо конины копчено-вяленое «Пряное»; мясо жеребятины копчено-вяленое «Пряное»; мясо оленины копчено-вяленое «Пряное»; мясо говяжье копчено-вяленое с паприкой; мясо свиное копчено-вяленое с паприкой; мясо телячье копчено-вяленое с паприкой; мясо конины копчено-вяленое с паприкой; мясо жеребятины копчено-вяленое с паприкой; мясо оленины копчено-вяленое с паприкой; мясо говяжье копчено-вяленое с тмином; мясо свиное копчено-вяленое с тмином; мясо телячье копчено-вяленое с тмином; мясо конины копчено-вяленое с тмином; мясо жеребятины копчено-вяленое с тмином; мясо оленины копчено-вяленое с тмином; мясо говяжье копчено-вяленое «Барбекю»; мясо телячье копчено-вяленое «Барбекю»; мясо конины копчено-вяленое «Барбекю»; мясо жеребятины копчено-вяленое «Барбекю»; мясо говяжье копчено-вяленое «Гриль»; мясо свиное копчено-вяленое «Барбекю»; мясо телячье копчено-вяленое «Гриль»; мясо конины копчено-вяленое «Гриль»; мясо жеребятины копчено-вяленое «Гриль»; мясо свинины копчено-вяленое «Гриль»; мясо оленины копчено-вяленое «Гриль»; чипсы мясные из говядины копчено-вяленые; чипсы мясные из свинины копчено-вяленые; чипсы мясные из телятины копчено-вяленые; чипсы мясные из конины копчено-вяленые; чипсы мясные из жеребятины копчено-вяленые; чипсы мясные из оленины копчено-вяленые; чипсы из говядины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из телятины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из свинины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из конины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из жеребятины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из оленины «Традиционные» копчено-вяленые; чипсы из говядины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из телятины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из свинины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из конины

с чесноком копчено-вяленые; чипсы из жеребятины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из оленины с чесноком копчено-вяленые; чипсы из говядины с луком копчено-вяленые; чипсы из телятины с луком копчено-вяленые; чипсы из свинины с луком копчено-вяленые; чипсы из конины луком копчено-вяленые; чипсы из жеребятины с луком копчено-вяленые; чипсы из оленины с луком копчено-вяленые; чипсы из говядины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из телятины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из свинины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из конины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из жеребятины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или смета-ны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из оленины копчено-вяленые со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки); чипсы из говядины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из телятины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из свинины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из конины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из жеребятины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из оленины «Острые» копчено-вяленые; чипсы из говядины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из телятины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из свинины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из конины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из жеребятины «Пряные» копчено-вяленые; чипсы из говядины с тмином копчено-вяленые; чипсы из телятины с тмином копчено-вяленые; чипсы из свинины с тмином копчено-вяленые; чипсы из конины с тмином копчено-вяленые; чипсы из жеребятины с тмином копчено-вяленые; чипсы из оленины с тмином копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса пикантные» копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» с чесноком копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» с черным перцем копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» с грибным ароматом копчено-вяленые; чипсы из оленины «Нямса» с ароматом жареного лука копчено-вяленые; палочки «К пиву» говяжьи копчено-вяленые; палочки «К пиву» свиные копчено-вяленые; палочки «К пиву» из конины копчено-вяленые; мясные снеки из говядины копчено-вяленые; мясные снеки из свинины копчено-вяленые; мясные снеки из конины копчено-вяленые; мясные снеки из оленины копчено-вяленые.

Изменение № 1. Дата введения в действие -04.10.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сыровяленые. Категория А: мясо марала сыровяленое «К пиву»; мясо тибетского яка сыровяленое «К пиву»; мясо марала сыровяленое «Острое»; мясо тибетского яка сыровяленое «Острое»; мясо марала сыровяленое «К пиву»; мясо тибетского яка сыровяленое «К пиву»; мясо марала сыровяленое «Пряное»; мясо тибетского яка сыровяленое «Пряное»; мясо марала сыровяленое с паприкой; мясо тибетского яка сыровяленое с паприкой; мясо марала сыровяленое с тмином; мясо тибетского яка сыровяленое с тмином; мясо марала сыровяленое «Барбекю»; мясо тибетского яка сыровяленое «Барбекю»; мясо марала сыровяленое «Гриль»; мясо тибетского яка сыровяленое «Гриль»; чипсы из мяса марала сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка сыровяленые; чипсы из мяса марала «Традиционные» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Традиционные» сыровяленые; чипсы из мяса марала с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса марала с луком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с луком сыровяленые; чипсы из мяса марала со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка со вкусом (сыра, или сметаны, или сметаны с луком, или хрена, или паприки) сыровяленые; чипсы из мяса марала «Острые» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Острые» сыровяленые; чипсы из мяса марала «Пряные» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Пряные» сыровяленые; чипсы из мяса марала с тмином сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка с тмином сыровяленые; чипсы из мяса марала «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «С ароматом копчения» сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с чесноком сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» черным перцем сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с черным перцем сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с грибным ароматом сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» с ароматом жареного лука сыровяленые; чипсы из мяса марала «Нямса» пикантные сыровяленые; чипсы из мяса тибетского яка «Нямса» пикантные сыровяленые; билтонг из мяса марала с черным перцем сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с черным перцем сыровяленый; билтонг из мяса марала с красным перцем сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с красным перцем сыровяленый; билтонг из мяса марала с паприкой сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка с паприкой сыровяленый; билтонг из мяса марала «Пряный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Пряный» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Подкопченный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Подкопченный» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Классический» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Классический» сыровяленый; билтонг из мяса марала «Восточный» сыровяленый; билтонг из мяса тибетского яка «Восточный» сыровяленый; палочки «К пиву» из мяса марала сыровяленые; палочки «К пиву» из мяса тибетского яка сыровяленые; мясные снеки сыровяленые из мяса марала; мясные снеки сыровяленые из мяса тибетского яка; соломки мясные сыровяленые из мяса марала; соломки мясные сыровяленые из мяса тибетского яка. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – копчено-вяленые. Категория А:** юкола из говядины копчено-вяленая; юкола из конины копчено-вяленая; юкола из оленины копчено-вяленая; юкола из мяса марала копчено-вяленая; юкола из мяса тибетского яка копчено-вяленая.

Изменение № 2. Дата введения в действие -27.12.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – сыровяленые. Категория А: мясо лося сыровяленое «К пиву»; мясо медведя сыровяленое «К пиву»; мясо лося вяленое «К пиву»; мясо медведя вяленое «К пиву»; чипсы из медвежатины с чесноком; чипсы из лосятины с чесноком; чипсы из медвежатины

«Острые»; чипсы из лосятины «Острые»; чипсы из медвежатины «Пряные»; чипсы из лосятины «Пряные»; чипсы из мяса лося «Традиционные»; соломки мясные сыровяленые из оленины; соломки мясные сыровяленые из марала; билтонг из лосятины с чесноком; билтонг из медвежатины с чесноком. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса. Подвид – копчено-вяленые. Категория А:** мясо лося «К пиву»; мясо медведя «К пиву»; юкола из лосятины; юкола из медвежатины; мясо лосиное «Острое»; мясо медвежье «Острое»; чипсы из медвежатины «Пряные»; чипсы из лосятины «Пряные»; чипсы из лосятины с чесноком; чипсы из медвежатины с чесноком; чипсы из лосятины «Острые»; чипсы из медвежатины «Острые».

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

Рекомендуемые сроки годности сыровяленой и копчено-вяленой продукции из свинины, с момента изготовления, при температуре от 0ºС до плюс 25ºС: — негерметично упакованной продукции **– не более 30 суток;** — герметично упакованной продукции **– не более 90 суток;** — упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 180 суток. Рекомендуемые сроки годности** сыровяленой и копчено-вяленой продукции говядины (телятины), конины (жеребятины), оленины, с момента изготовления, при температуре не выше от 0ºС до плюс 25ºС: — негерметично упакованной продукции **– не более 60 суток;** — герметично упакованной продукции **– не более 120 суток;** — упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 240 суток. Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0ºС до плюс 25ºС **– не более 15 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-282-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННО-РУБЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 9216-282-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные ветчинно-рубленные консервы стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из свинины, говядины, птицы, оленины, конины с добавлением или без добавления крупы манной, крахмала, комплексных пищевых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные рубленные: фарш ветчинно-рубленый «Любительский»; фарш ветчинно-рубленый «Обеденный»; фарш ветчинно-рубленый «Петровский»; фарш ветчинно-рубленый «Экстра»; фарш ветчинно-рубленый «К завтраку»; фарш ветчинно-рубленый «Застольный»; фарш ветчинно-рубленый «Аппетитный»; фарш ветчинно-рубленый «Восточный»; фарш ветчинно-рубленый «Туристический»; фарш ветчинно-рубленый «Пикник»; мясо ветчинно-рубленное «Любительское»; мясо ветчинно-рубленное «Обеденное»; мясо ветчинно-рубленное «Петровское»; мясо ветчинно-рубленное «Экстра»; мясо ветчинно-рубленное «К завтраку»; мясо ветчинно-рубленное «Застольное»; мясо ветчинно-рубленное «Аппетитное»; мясо ветчинно-рубленное «Восточное»; мясо ветчинно-рубленное «Туристическое»; мясо ветчинно-рубленное «Пикник».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 2 лет; **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере – не более 1 года. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-137-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9217-137-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на мясорастительные консервы из оленины, герметически укупоренные и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготавливаемые с использованием круп, бобовых, овощей, вкусоароматичексих добавок или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы с крупами:*** каша рисовая с олениной; каша перловая с олениной; каша гречневая с олениной; каша пшенная с олениной; каша ячневая с олениной; плов с олениной. ***Консервы с бобовыми:*** оленина с фасолью; оленина с горохом; оленина с нутом; оленина с чечевицей; каша гороховая с олениной. ***Консервы с овощами:*** азу из оленины с картофелем; оленина с овощным ассорти; оленина со сладким перцем; оленина с картофелем и капустой.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 25.10.2018 год. ***Консервы с овощами:*** жаркое из оленины. ***Консервы кусковые:*** оленина в винном соусе; оссобуко из оленины.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре **не более 2-х лет**, в реторт упаковке и ламистере **не более 1 года.** Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-235-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ9212-235-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция) изготовленные из мясных обработанных субпродуктов в виде кусков или фарша [из фарша] или их сочетания, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, в панировке/или без нее, в обсыпке/или без нее, маринаде/или без него и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, производства продуктов питания и/или дальнейшей переработки.

Ассортимент: Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид панированные. Категория А:**отбивные из телячьего сердца отбивные из говяжьего сердца отбивные из говяжьего сердца в кляре шницели из говяжьего сердца шницели из говяжьего сердца «По-милански» **Категория Б:**отбивные из свиного сердца отбивные из свиного сердца в кляре бефстроганов из говяжьего сердца бефстроганов из свиного сердца шницели из свиного сердца шницели из свиного сердца «По-милански» **Категория Д:**печень для жарки печень для жарки в мучной панировке мозги для жарки почки для жарки почки для жарки в сухарях «Броше» шницель из вымени ромштекс из печени ромштекс из печени в цветной панировке **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид непанированные. Категория А:**гуляш из говяжьего сердца бефстроганов из говяжьего сердца **Категория Б:**жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов гуляш сборный говяжий гуляш сборный свиной гуляш из свиного сердца шашлык из свиного сердца бефстроганов из свиного сердца **Категория Д:**гуляш из вымени полуфабрикат костный мозг печень «По-гомельски» печень говяжья «По-бразильски» ассорти из субпродуктов для барбекю шашлык из субпродуктов «По-абазински» печень для тушения печень для запекания шашлык из печени шашлык из печени в беконе печень «По-строгановски» поджарка из печени шашлык из щековины. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид – фаршированные. Категория Б:** рулет из сердца с грибами; сердце фаршированное овощами. **Категория В:** сердце фаршированное печенью **Категория Д:**рулет из желудка желудок свиной, фаршированный ливером рулет из рубца со специями рулет из рубца с чесноком рулет из рубца острый рулет из рубца с морковью трубочки из печени с яблоками **Группа – мясные**

полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые. Категория В:набор мясной для жаркого из свинины набор бараний для калле-баш-аяк набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов ассорти «По-винницки» **Категория Г:**набор мясной для холодца набор мясной для студня с мясом птицы набор мясной для студня «По-таджикски» набор мясной для супа из субпродуктов набор бараний «Кала-поча» набор для шурпы из говяжьих субпродуктов набор для шурпы из свиных субпродуктов набор для шурпы из бараньих субпродуктов «Кыздырма» из субпродуктов «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов шашлык из бараньих субпродуктов шашлык из свиных субпродуктов набор для запеканки из субпродуктов набор для зельца **Категория Д:**набор мясной для студня набор мясной для студня «Домашний» набор мясной для холодца «Домашний» набор мясной для студня «По-украински» набор мясной для студня «По-казахски» набор мясной для студня «По-белорусски» набор мясной для студня «По-молдавски» набор мясной для студня «По-литовски» набор мясной для студня с языком набор мясной для холодца свиной набор мясной для холодца говяжий набор мясной для холодца «По-белорусски» набор мясной для холодца «По-молдавски» набор мясной для холодца «По-эстонски» набор мясной для холодца «По-латвийски» набор мясной для рассольника говяжий набор мясной для рассольника свиной набор мясной для мужижи набор мясной для хаша «По-грузински» набор мясной для хаша «По-азейбарджански» набор мясной для хаша «По-армянски» набор мясной для «Джиз-быз» набор говяжий «Калла-пача» набор бараний для пити набор бараний для куардака набор бараний для куардака «По-таджикски» набор говяжий для куардака набор бараний для куардака «По-казахски» набор для зельца «Домашний» набор для бигуса кучмачи свиные «По-домашнему» **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных фарш из субпродуктов говяжьих фарш из субпродуктов свиных фарш «Домашний» фарш для бифштекса «Манти». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленыеПодвид – формованные. Категория Б:**люля-кебаб бифштекс «Молодежный» палочки из субпродуктов крокеты из субпродуктов тефтели из субпродуктов купаты полуфабрикат мясной «Особый» субпродукты рубленые со специями «Ёжики» из сердца **Категория В:**кюфта кюфта «По-московски» фрикадельки из субпродуктов фарш для долмы купаты из свиных и говяжьих субпродуктов котлеты из сердца биточки из сердца котлеты из сердца «По-домашнему» биточки из сердца «По-домашнему» «Кололак» из говяжьих субпродуктов «Кололак» из свиных субпродуктов голубцы из сердца «По-венгерски» **Категория Г:**«Асип» (колбаски из субпродуктов) колбаски из субпродуктов колбаса из говяжьих субпродуктов колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов начинка субпродуктовая для вторых блюд «Печеночная» колбаса оладьи из печени котлеты из печени биточки из печени отбивная из свиной печени оладьи из свиной печени котлеты из свиной печени «По-домашнему» колбаски из субпродуктов для пикника «Сариси» «Ливер в сальнике» шашлык из печени и почек «Королевский». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – в тесте. Подвид формованные. Категория В:** пельмени «Закусочные» пельмени «Особые» Допускается вырабатывать полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 24.04.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория Д: жилки свиные (от обвалки свиных полутуш); сухожилия диафрагмы; сухожилия сгибателей; набор для желе.

Изменение № 2. Дата введения в действие 13.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: «Тутырма по-татарски» с рисом; «Тутырма по-татарски» с гречкой; «Тутырма» с пшеном.

Изменение № 3. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А: рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **Категория Б:** жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из сердца. **Категория Д:** гуляш из говяжьей печени печень для приготовления на вертеле; рагу из почек; почки, нарезанные соломкой; засыпка для супа (зобная железа); зобная железа для начинки из слоеных пирожков; зобная железа для запекания; зобная железа для рагу фин; рубец для «Итальянского супа из потрохов»; рубец, нарезанный соломкой, для салата из субпродуктов; субпродукты на шампуре; жаркое рулет из печени; жаркое рулет из рубца; жаркое с почками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория Д:** набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка); ножки свиные для варки; рыло для варки; рыло для велльфлейш; уши свиные для варки; засыпка для айнтопфа (уши свиные). **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория А:** сердце, фаршированное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное рисом. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов (сердца и легкого); **Категория Д:** фарш из печени для суповой засыпки; фарш для фрикаделек из печени (с квашеной капустой); фарш для начинок. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д:** Колбаски «Домашние»; Колбаски «Деревенские»; Колбаски «Сельские»; Колбаски «Печёночные с рисом»; Купаты «Печёночные». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – в тесте Подвид формованные Категория В:** Пельмени из субпродуктов «Гурман».

Изменение № 4. Дата введения в действие 16.08.2018 год. Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: фарш ливерный.

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

Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых полуфабрикатов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС: кусковых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: кусковых и рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией) – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы: не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев; не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев; не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** фарша в зависимости от термического состояния, вида упаковки и температуры хранения: при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности – не более 90 суток; с применением модифицированной атмосферы: не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев; не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев; не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.13-416-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ** **(Взамен ТУ 9212-416-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на продукты деликатесные сушеные (далее по тексту – субпродукты сушеные, продукт/продукция), вырабатываемые из субпродуктов убойных животных (говяжьих, свиных, бараньих, конских, оленьих и др.), птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления поваренной соли, специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

Продукция классифицируется в зависимости от формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок: **В зависимости от формы, продукцию классифицируют:** соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; нарезка (ассиметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д.). **В зависимости от вида используемого мяса и субпродуктов, продукцию вырабатывают из: Из говяжьих субпродуктов:** рубец; уши; губы; легкое; вымя; печень; мясная обрезь; диафрагма; почки; язык; сердце; нос; мясо пищевода; смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** уши; хвост; язык; нос (пятачок); диафрагма; печень; сердце; почки; желудки; мясо пищевода; шкурка; мясная обрезь; смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** рубец; легкое; нос; языки; печень; сердце; почки; мясо пищевода; смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** ноги (лапы, лапки); шеи; желудки; печень; гребни; сердце; смеси субпродуктов птицы. **Из конских субпродуктов** (жеребятины): языки; легкие; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** языки; диафрагма; печень; губы; сердце; почки; мясная обрезь; мясо пищевода; смеси субпродуктов оленьих. **Наборы из субпродуктов:** набор из субпродуктов говяжьих; набор из субпродуктов свиных; набор из субпродуктов бараньих; набор из субпродуктов оленьих; набор из субпродуктов конских; набор из субпродуктов птицы. **В зависимости от используемых специй, продукцию вырабатывают:** со смесью специй (два и более видов); в обсыпке из декоративных специй; с хреном; с аджикой; с красным перцем; с черным перцем; со смесью перцев; с имбирем; с горчицей; с укропом; с зеленью; с пряными травами; с морской солью; с чесноком; с луком; с тмином; с кайенским перцем; с паприкой; с фисташками.

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

Допускается: не указывать в наименовании продукции форму продукции (соломка, нарезка и др.); указывать иную форму; не указывать в наименовании продукции конкретные виды специй и добавок или указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0 °С до 4 °С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды с использованием консерванта «Униконс» (или аналогичных по эффективности консервантов) при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-045-37676459-2018** **ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ** **(взамен ТУ 9213-045-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные и мясосодержащие из говядины, баранины и оленины (далее по тексту – продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, птицы, вкусоароматических добавок и пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Савойская»; говядина «Деликатесная»; балык «Классический». **Категория Б:** говядина «Гурман». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** ветчина «Гостевая». **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; ассорти «Калейдоскоп»; язык фаршированный «Нежность». **Группа – продукты мясные. Вид –вареные из баранины. Подвид – формованные. Категория Б:** баранина «Кавказская». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из оленины. Подвид – формованные. Категория Б:** ассорти «Таежное» в форме. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – в оболочке. Категория А:** говядина в оболочке из шпика. **Категория В:** ассорти в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид в оболочке. Категория А:** баранина «Крымская» в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балык «Гусарский»; балычок «Именинный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный». **Категория Б:** говядина «Наслаждение». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «День-ночь»; говядина в шпике; говяжий шар; рулет с сыром. **Категория Б:** рулет «Посольский»; язык в шпике «Деликатесный»; рулет «Королевский»; рулет говяжий; рулет «Тройной»; язык фаршированный «Нежность». **Категория В:** грудинка «Сочинская»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский». **Категория В:** голяшка «Кутеж». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – формованные/фаршированные Категория А:** рулет «Южный». **Категория Б:** рулет «Оригинальный». **Категория В:** окорок «Лакомство». **Категория Г:** рулет «Солнечный»; ребрышки «Смак». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; бок «Северное сияние»; филей «Марочный». **Категория Г:** ребрышки «Восхитительные». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** рулет «Норд». **Категория Б:** оленина «Арктика»; язык в шпике «Деликатесный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Праздничный»; говядина «Изумительная». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «Гусарский». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение». **Категория Б:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория Б:** рулет спиральный. **Категория В:** рулет «Семейный»; рулет «По-охотничьи»; грудинка «Загадка»; грудинка «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка «По рецепту садовника». **Категория Г:** рулет с начинкой. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** оленина в маринаде «Бомонд». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из баранины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле «По-болгарски»; баранина на вертеле «По-индийски»; баранина на вертеле «По-марокканski». **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория**

А: говядина «Деликатесная»; говядина в оболочке из шпика; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Классический»; орех «Именной»; говяжий язык. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** чипсы из говядины. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из оленины. Подвид –цельнокусковые Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины к пиву; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; оленина к пиву. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский». **Категория Г:** грудинка «Застольная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; палочки из говядины к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из оленины. Подвид – формованные. Категория А:** оленина к пиву; палочки 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 жаренного лука. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из баранины. Категория Б:** шашлык «По-московски»; шашлык «По-азербайджански»; шашлык «По-восточному»; шашлык «По-карски»; шашлык «По-армянски»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «Степной»; шашлык «По-таджикски»; шашлык «По-узбекски»; шашлык «По-русски»; шашлык «По-ташкентски»; шашлык «По-болгарски»; шашлык «По-севански». **Категория В:** шашлык «По-грузински»; шашлык «По-кавказски»; шашлык «По-турецки»; шашлык «По-кургански». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – жареные из баранины. Категория Г:** шашлык «Геленджикский». **Группа – продукты мясные Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** баранина в тесте. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** спинно-поясничная часть баранины в тесте. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из говядины. Категория Б:** шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – продукты жареные из говядины. Категория В:** шашлык «По-охотничьи».

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

Примечания: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. ***Категория изделий:*** **Изделие мясное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемый срок годности** варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 25 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 3 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 5 суток; герметично упакованная – не более 8 суток упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная – не более 12 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более 3 суток до истечения сроков

годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. для вареной, запечённой, жареной – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-310-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-310-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные, стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы, вырабатываемые из мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, конины, оленины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, крахмала, пищевых добавок и других вспомогательных продуктов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая. Вид – паштетные. паштет с печенью; паштет свиной; паштет яичный; паштет «Мясной»; паштет «К обеду»; паштет «Пате»; паштет «Чиполино»; паштет «Праздничный»; паштет «По-домашнему»; паштет «С печенью и грибами»; паштет «С печенью и сыром»; паштет «С печенью и копченостями»; паштет «Сливочный вкус»; паштет «Сибирский».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов во всех видах тары не более 2-х лет со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-431-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-431-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковых из субпродуктов стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных мясных говяжьих, свиных, бараньих, оленьих, конских субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод, специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые из субпродуктов в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Сердце говяжье в собственном соку «По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленье в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленье в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное». Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-мичурински». ***Консервы***

мясные кусковые из субпродуктов в томате: Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Мичуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные». ***Консервы мясные кусковые из субпродуктов в соусе:*** Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши говяжьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши свиные (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкое, или уши (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши оленьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши конские (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»). ***Консервы мясные кусковые из ассорти субпродуктов в соусе:*** Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршараб» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное. ***Консервы мясные кусковые из субпродуктов в желе:*** Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце оленье в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленье в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык конский в желе «Новый».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 2-х лет; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 1 года; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-750-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на изделия деликатесные из мяса кроликов (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия из мяса кролика вареные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика. ***Изделия из мяса кролика копчено-вареные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»; рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»; рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; рулет из мяса кролика с начинкой с сыром; рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком; рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой; рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей; рулет из мяса кролика с начинкой с грибами; рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом; рулет из мяса кролика с начинкой с орехами. ***Изделия из мяса кролика варено-копченые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; рулет варено-копченый из мяса кролика «царский»; рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «сказка»; рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; рулет из мяса кролика с начинкой с сыром; рулет из мяса кролика с начинкой с чесноком; рулет из мяса кролика с начинкой с аджикой; рулет из мяса кролика с начинкой с горчицей; рулет из мяса кролика с начинкой с грибами; рулет из мяса кролика с начинкой с черносливом; рулет из мяса кролика с начинкой с орехами. ***Изделия из мяса кролика запеченные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика; ***Изделия из мяса кролика копчено-запеченные:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика/ ***Изделия из мяса кролика сырокопченые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика/ ***Изделия из мяса кролика сыровяленые:*** тушка кролика; кролик половина тушки задняя; кролик половина тушки передняя; ножки кролика (передние и задние); лопатка кролика (передние ножки); окорочка (задние ножки) кролика; грудка кролика; бедро кролика; филе кролика.

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

Рекомендуемый сроки годности вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных, не более 5 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 8 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** вареных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 3 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных – 25 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 40 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченых и сыровяленых варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 7 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных – 65 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 6 месяцев; **Рекомендуемый сроки годности** сырокопченых и сыровяленых продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченых и сыровяленых продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 10 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-380-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ** **(взамен ТУ 9213-380-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные, сырокопченые, сыровяленые изделия из оленины (далее продукты из оленины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из оленины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа **мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид – вареные: Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская»; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина «Савойская»; оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная с мочеными брусникой; оленина «Закусочная»; оленина «Заказная». **Категория Б:** ассорти «Калейдоскоп»; оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная с чесноком; оленина прессованная с черносливом; оленина прессованная с горчицей; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Северное сияние»; оленина прессованная «Северянка»; «Орех из оленины»; оленина «Боярская»; оленина «Обеденная»; оленина «Молодежная». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины ветчинные Подвид: вареные: Категория А:** ветчина «Заполярная». **Категория Б:** ветчина «Северная»; ветчина «Полярная»; ветчина «Таежная»; ветчина «Изысканная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Гостевая»; ветчина «Оленья»; «Закуска оленья»; закуска «Чукотская». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: вареные: Категория Б:** рулет олений «Брусничный»; оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; оленина в шпике; рулет «Сытный»; рулет «Лесной»; рулет «Гостевой»; рулет олений с печенью, грушей и клюквой; рулет олений с черносливом, курагой и грецкими орехами; рулет олений с вишней, корицей и грецкими орехами; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; «Руляда из оленины»; **Категория В:** рулет по-охотничьи; **Группа мясная Вид – копчено-вареные Подвид продукты из оленины цельнокусковые Категория А:** «Пастрома»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; рулет олений «Норд»; оленина «Городская»; «Оленина копчено-вареная»; «Мясо марала копчено-вареное»; «Рулет копчено-вареный из оленины»; оленина «Деревенская»; оленина «Арбатская»; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; «Олений шар»; оленина «Наслаждение»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; Язык олений «Деликатесный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; Балык олений «Северный»; «Орех «Царский»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный с чесноком»; рулет «Деликатесный»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; шейка «Полярная»; «Оленина шпигованная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ». **Категория В:** «Бекон из оленины»; «Тёся». **Категория Г:** -ребра оленьи копчено-вареные; ребрышки «Восхитительные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-вареные: Категория Б:** «Рулет олений»; «Оленина в шпике»; рулет с сыром; грудинка бескостная «Сочинская»; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский». **Категория В:** рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид варено-копченые: Категория А:** балык «Классический»; балычок «Именинный». **Категория Б:** балык «Гусарский»; **Категория Г:** -ребра оленьи варено-копченые; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: варено-копченые: Категория Б:** рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; язык фаршированный «Нежность». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; «Филей олений копчено-запеченный»; «Окорок олений копчено-запеченный»; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Категория Б:** балык «Гусарский. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-запеченные: Категория Б:** рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Язык олений в свиной шкуре «Якутский»; «Балык олений в свиной шкуре «Якутский». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид запеченные: Категория А:** оленина «Лакомка»; шведское мясо «Щелькнёль» («замороженный ком»); шаурма из оленины; «Оленина шпигованная, маринованная по-якутски»; «Оленина запеченная пряная»; «Вырезка оленья»; шашлык «Домашний»; «Оленина запеченная»; «Филей олений запеченный»; оленина «Семейное лакомство»; филей «Элитный»; оленина запеченная «Северная»; оленина запеченная «Полярная»; «Буженина «Воркутинская»; стейк «Заполярный»; «Карбонад из оленины»; окорок олений «Премиум»; шашлык «По-якутски»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки оленьи; «Хрустящие» снеки; стрипсы оленьи. **Категория Б:** шашлык из оленины; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»;

шейка «Пикантная»; «Оленина запеченная в тесте»; **Категория В:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве; шашлык «По-охотничьи»; грудинка оленья «Аппетитная»; шашлык с грибами и луком. **Категория Г:** ребрышки оленьи «Ароматные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: запеченные: Категория А:** оленина запеченная «Чукотская»; оленина с черносливом «Наслаждение»; **Категория Б:** рулет «Семейный»; рулет с начинкой; рулет спиральный; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет «Югор с клюквой»; оленина запеченная «Огни тундры»; жаркое фаршированное. **Категория В:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка по рецепту садовника; оленина «Загадка». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид жареные: Категория А:** снеки «В охотку»; стрипсы из оленины; шаурма из оленины; «Хрустящие» снеки «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины; стейк «Заполярный»; шашлык «По-якутски»; шаварма-гриль. **Категория В:** шашлык с грибами и луком. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: жареные: Категория Б:** «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет с печенью, грушей и клюквой; жаркое фаршированное. рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид сырокопченые: Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; «Оленина сырокопченая»; мясо оленье «Крестьянское»; мясо оленье «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы из оленины; окорок «Дикий олень»; филе оленье «Премиум»; «Пастрома оленья»; окорок олений «Подарочный»; бастурма «Югор»; язык олений сырокопченый; «Вырезка оленья»; балык «Золотой»; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык олений в оболочке»; «Оленина сырокопченая особая»; «Филе из оленины сырокопченое в Вустерском соусе»; «Филе из оленины сырокопченое в томатном соусе»; «Бендайола» из оленины; мясо оленье «Новый кормилец»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; снеки «В охотку»; бастурма «Восточная»; оленина «Дикий север»; оленина «Югор»; филей «Дикий север»; «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины. **Категория Б:** язык олений сырокопченый; бок олений «Северное сияние»; «Шея оленья»; «Рулька оленья». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: сырокопченые: Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; оленина в оболочке из кожи птицы; оленина в оболочке из свиной кожи. **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид сыровяленые: Категория А:** оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; 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; филей «Дикий север»; бастурма «Праздничная»; оленина «Деликатесная»; «Брезаола» (Bresaola) граубюнденское вяленое мясо; «Брезаола» из оленины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из оленины в вине по итальянскому рецепту; «Филе из оленины сыровяленое в Вустерском соусе»; «Филе из оленины сыровяленое в томатном соусе»; мясо «Чемен» по-турецки; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина»; «Полендвица»; «Бекон» из оленины; «Руган» из оленины; «Шафу» из оленины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из оленины; «Вяленая оленина»; «Вяленая оленина с пряностями»; «Оленина в маринаде вяленая»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; «Суджук» из оленины; «Вяленая оленина с можжевеловыми ягодами» оленина вяленая «Датская»; «Суджук по-домашнему из оленины; «Английская оленина вяленая, приготовленная в рассоле»; бастурма из оленины «Армянская»; «Вяленое мясо викингов» из оленины; «Полендвица» из оленины; «Балык олений вяленый»; «Домашнее вяленое мясо»; «Оленина острая, вяленая кусочками»; «Оленина вяленая с горчицей»; «Оленина вяленая с корицей»; «Закуска из деревни»; оленина «Пикантная»; «Юкола». Допускается вырабатывать продукты из оленины 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: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных– не более 5 суток; запеченных – не более 5 суток; запеченных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; жареных – не более 5 суток; жареных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°С до 4°С – не более 30 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°С до 12°С 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из оленины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: **вареных**: целыми изделиями

– не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **Запеченных, жареных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **Сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **Сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запечённые, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из оленины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, жареные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: варено-прессованных и ветчинных– не более 3 суток; вареных, запеченных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.13.13-743-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия деликатесные сыровяленые, сырокопченые, сушеные, вырабатываемые из рубленого мяса и субпродуктов убойных животных (говядина, свинина, конина, жеребятина, оленина, баранина) и птицы, и различных их комбинаций с добавлением или без добавления специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Продукция классифицируется в зависимости от технологии производства, формы, вида субпродуктов и наименования используемых специй и добавок:

Изделия сырокопченые Из мяса убойных животных и мяса птицы: соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями [или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые

спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой,

или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка]из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сыровяленые. Из мяса убойных животных и мяса птицы** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с

ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка]

из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины [жеребятины):** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами), соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая [сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сушеные Из мяса убойных животных и мяса птицы:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со

специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (конины, оленины, птицы) со специями [или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из рубцов бараньих со специями

(или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины [жеребятины):** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из легкого конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами);, соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй,

или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная [сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из смеси субпродуктов оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами). ***Допускается:*** указывать иную форму изделий; не указывать в наименовании продукции конкретные виды субпродуктов, специй и добавок; указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности** продукции сушеной с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0°С до 4°С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом с использованием консерванта «Униконс» при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** изделий сырокопченых и сыровяленых при относительной влажности воздуха 75-78 %: при температуре от 0 до 6° С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 6° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 12 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы – не более 4 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-724-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СУ ВИД**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы, изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») (далее продукция Су-Вид), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы, технологии изготовления и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **Изделия кулинарные из сухопутной птицы по технологии Су-Вид вареные: Кусковые мясокостные кулинарные изделия по технологии Су-Вид вареные: Сорт экстра:** индейка «Праздничная»; грудка индейки sous vide с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка sous vide с французской горчицей; «Курица кайен» (грудки); «Курица карри по-азиатски» (грудки); куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» (грудки куриные); «Жареные цыплята» Sous Vide (грудка); индейка sous vide (грудка). **Сорт высший:** «Цыплята тандури» Sous Vide; «Курица корниш» Sous Vide с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» (тушка); курица копченая Sous Vide; индейка sous vide (окорока); «Курица кайен» (бедра); «Куриный карри»; курица целиком под соусом Sous Vide; цыпленок целиком под соусом Sous Vide; цыпленок sous vide с английской горчицей и бобами; крылышки цыпленка Sous Vide; голень куриная в соевом соусе Sous vide; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята Sous Vide (бедра); жареные цыплята Sous Vide (голень); «Крылышки Буффало»; горячие крылышки «Баффало» Sous Vide; крылышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крылышки тебасаки» Sous Vide; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока» Sous Vide; куриные крылышки с лимонной травой Sous Vide; куриные крылышки в устричном соусе; перепелиные ножки с шалфеем; окорочка индейки SousVide; голень индейки SousVide; крылышки гриль в соусе «Красный прилив»; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок sous vide запеченный в травах; ножка (голень) индейки конфит sous vide. **Кусковые бескостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид: Сорт экстра:** цыпленок с текилой; куриная грудка; куриные котлеты «По-киевски» Sous Vide; грудка индейки с травами; «Курица тикка» с поджаренным луком; куриная грудка SousVide; жареные цыплята Sous Vide (грудки); куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала» sous vide; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшиная грудка фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо

с подливой из вяленых томатов; филе индейки Sous Vide; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшиная грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка sous vide с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок sous vide запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами Sous Vide; филе цыпленка SousVide; «Нежное куриное филе по технологии SousVide»; куриная грудка Sous Vide под сырной корочкой; куриная грудка SousVide с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» sous vide (грудки); террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт высший:** хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни Sous Vide; бедра куриные имбирно-апельсиновые Sous Vide; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки завернутое в бекон; Курица копченая Sous Vide; цыплята-гриль Sous Vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном SousVide; цыпленок «По-каджунски» sous vide (бедра); террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Для водоплавающей птицы: Кусковые мясокостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид: Сорт нежирный:** утиный конфи SousVide; утиное конфи по технологии SousVide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные SousVide; голень утиная SousVide; окорочка гусиные SousVide; голень гусиная SousVide; утка с белыми грибами и соусом из портвейна; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Кусковые бескостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид: Сорт отборный:** утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом из бурбона; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; гусь в маринаде SousVide. **Рубленые кулинарные изделия по технологии Су-Вид, в т. ч. фаршированные вареные: Сорт экстра:** бургеры из индейки SousVide с марокканскими специями. **Сорт высший:** террин из курицы; куриный сэндвич SousVide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; террин из фуа-гра. Допускается вырабатывать кулинарные изделия по технологии Су-Вид из мяса птицы 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.02.2018 год. Сорт полужирный: утиный окорочок конфи томленый «по-французски»; утиный окорочок конфи томленый «подкопченый»; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи. **Рубленые кулинарные изделия по технологии Су-Вид, в т. ч. фаршированные вареные: дополнить следующим наименованием: Сорт полужирный:** утиные колбаски (купаты) пастеризованные для гриля и жарки. колбаски из мяса птицы (купаты) пастеризованные для гриля и жарки.

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.06.2018 год. Кусковые мясокостные кулинарные изделия вареные по технологии Су-Вид Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: кусковые мясокостные с кожей или без неесорт полужирный: утиный окорочок конфи томленый «по-французски»; утиный окорочок конфи томленый «подкопченый»; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи. **Рубленые кулинарные изделия по технологии Су-Вид, в т. ч. фаршированные вареные Вид: вареные кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы Подвид: рубленые Сорт полужирный:** утиные колбаски (купаты) «пастеризованные» для гриля и жарки. колбаски из мяса птицы (купаты) «пастеризованные» для гриля и жарки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы: Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности. **кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы по технологии Су-Вид (Sous vide):** Пищевой продукт, или сочетание продуктов, приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. **экстра:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **высший:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **первый:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **второй:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20% **отборный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **нежирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30%. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий по технологии Су-Вид из мяса птицы, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0°С до 6°С** и относительной влажности воздуха не выше 70-80 % **не более 18 суток**; вырабатываемых в барьерной

оболочке не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий по технологии Су-Вид: при температуре хранения **минус 12 °С не более трёх месяцев**; при температуре хранения **минус 18°С не более шести месяцев**. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-722-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ СУ ВИД**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясные, изготовленные по технологии Су Вид (Sous Vide) (далее продукция Су Вид), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Технология Sous Vide обеспечивает возможность приготовления продуктов с минимальным использованием специй, соли, за счет собственных ресурсов продукта, а также без масла и жиров, что позволяет производить продукты для детского, диетического, лечебного, реабилитационного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции Изделия мясные Су Вид (Sous Vide) предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для промышленного производства готовых блюд, для организации питания в школах, вузах, больницах, различных государственных и частных учреждений и предприятий, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Стейк из говядины; Филе ягненка с винным соусом; Телятина в Су Вид Тальята из говяжьей вырезки Су Вид с базиликом и персиком; Стейк из карбонада Су Вид; Стейк (стриплойн); Свиной карбонад со специями; Свиная рулька Sous vide; Свиная лопатка Су Вид; Свиная грудинка в специях; Свиная грудинка в имбирном маринаде; Свиная вырезка в Sous vide; Ножки кролика в су виде; Ростбиф; Рагу из говядины в томатном соусе с овощами; Говядина Су Вид (тонкий край); Говяжий язык; Двойной антрекот из свинины с корнем сельдерея и яблоками; Корейка свиная Су Вид; Свиная рулька Су Вид; Свиной окорок Су Вид; Идеальные ребрышки повышенной нежности Су Вид; Свиная шейка Су Вид; Буженина Су Вид; Ветчина Су Вид; Классический стейк Су Вид; Стейк в кофейном масле; Сочная вырезка свинины Sous Vide Ребра ягненка sousvide с острым зеленым соусом мисо; Ребра барбекю sous vide; Говяжьи ребра Сувид в корейском стиле «Кальби»; Говяжьи рёбра Су Вид; Ребрышки су-вид в винном соусе; Окорок «Моджо» Sous Vide; Бараний шашлык су-вид по-лахорски; Рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей Су Вид; Свиные ребрышки с пикантным соусом барбекю; Мясо и картошка сувид Скияки с бульоном даси «sukiyaki-style»; Простой стейк Су Вид; «Тонкий край» Су Вид; Говяжий язык сувид в маринаде из цитрусов и жгучего перца чили; Ростбиф сувид; Стейк Су Вид; Стейк с беарнским соусом; Говяжья вырезка с песто и спаржей; Язык теленка в креольском маринаде; Грудинка Су Вид; Кальби из ребер по-корейски; Никуяга (японское блюдо из мяса и картофеля) Sous Vide; Копченая говяжья грудинка; Филе теленка с фондю из пармезана и спаржей; Бургер барбекю в юго-западном стиле; Беф бургиньон Sous Vide; Говяжий ренданг Sous Vide; Филе – миньон Sous Vide по-карибски с ананасным соусом; Сирлойн стейк по-марокканski; Стейки из вырезки от вивьен; Гуляш из говядины Sous Vide; Рибай-стейк Sous Vide; Мясные шарики из говядины вагю; Трехцветный мясной рулет Sous Vide.

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

Срок годности продуктов по технологии Sous Vide при температуре плюс 2ºС 4ºС составляет 45 суток. С**рок годности изделий кулинарных** по технологии Sous Vide: из говядины и телятины – от 30 до 45 дней; из свинины – от 18 до 45 дней; из мяса птицы – от 18 до 45 дней. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-046-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ** **(взамен ТУ 9213-046-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из конины (далее продукты из конины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из конины в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки выпускаются в следующем ассортименте: **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина прессованная варёная; конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский «Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный»; **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; рулет из конины; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; далан «Элитный»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моой». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгоз»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; казы; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины». «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина запеченная тесте». **Группа: мясная Вид: продукты из конины фаршированные Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество»; **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы»; «Казы по-казахски»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Г:** ребра конские; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал. **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленый; Карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; Мясо «Чемен» по-турецки; «Бекон» из конины; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины по старинному рецепту; Вяленая конина с можжевеловыми ягодами по старинному рецепту; Конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучук-тюндук».

Изменение № 1. Дата введения в действие 30.10.2017 г. Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория Б: «Рулет из конины». **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория Б:** «Казы». **Категория Б:** «Казылык».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных– не более 5 суток; запеченных – не более 5 суток; запеченных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°С до 4°С – не более 30 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°С до 12°С 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из конины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями

с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запечённые, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из конины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: варено-прессованных и ветчинных– не более 3 суток; вареных, запеченных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-347-37676459-2017 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (взамен ТУ 9213-347-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные «Халяль» (далее – продукты из мяса), изготовленные из мяса разрешенных животных: говядины, буйволятины, баранины, козлятины, оленины, конины, подготовленные в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция «Халяль» в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из говядины (буйволятины) «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А: говядина «Люкс»; говядина «Ярморочная»; рулет говяжий «Домашний»; рулет говяжий «Шарм»; окорок «Застольный; говядина «Гурман»; буйволятина «Гурман»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; говядина прессованная «Савойская»; буйволятина прессованная «Савойская»; говядина прессованная «Кубанская»; говядина прессованная «Дорожная»; говядина прессованная «Славянская»; «Говядина прессованная вареная»; говядина «Заказная» вареная в оболочке; говядина «Закусочная» вареная в оболочке; **Категория Б:** говядина «Молодежная» вареная в оболочке; говядина «Обеденная» вареная в оболочке; говядина «Боярская» вареная в оболочке; «Ассорти говяжье» вареное в оболочке; рулет говяжий «Городской»; ассорти прессованное «Калейдоскоп»; мясо прессованное головное «Удачное»; фарш говяжий прессованный «К завтраку» «Ассорти говяжье»; **Категория В:** «Говядина прессованная пряная»; «Говядина с соевым белком»; мясо прессованное «Особое»; мясо прессованное говяжьих голов; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины ветчинные Подвид: вареные Категория А:** ветчина «Гостевая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Липецкая»; **Категория Б:** ветчина «Виктория»; ветчина из вырезки «Сюрприз»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: вареные Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** говядина «Любительская»; буйволятина «Любительская»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; язык говяжий «Деликатесный»; язык буйволиный «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина «По-балошовски»; говядина «Посольская»; рулет «Столичный»; рулет «Завидный»; шейка «Российская»; шейка «Экстра»; орех «Европейский»; «Шашлык говяжий»; филей «Гостевой»; «Говяжий шар особый»; «Говяжий шар». **Категория Б:** рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; говядина в куриной коже; **Категория В:** рулет «Восточный»; грудинка «Дарницкая»; рагу говяжье «Популярное»; **Категория Г:** ребра телячьи; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** рулет с сыром; рулет «Мясной дуэт»; рулет с оливками; рулет говяжий «Королевский»; рулет говяжий «Посольский»; рулет буйволиный «Королевский»; рулет буйволиный «Посольский»; рулет «Пряный»; рулет «Тройной». **Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; рулет «Восточный»; грудинка «Подарочная»; грудинка бескостная «Сочинская». **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория А:** говядина «Купеческая»; говядина «Столовая»; говядина «По-селянски»; говядина «Ла-

комка»; буйволятина «Лакомка»; филей «Гусарский»; «Буженина «Ростовская»; стейк «Наслаждение»; окорок телячий «Пикантный»; шашлык «По-русски»; шашлык «Разбойничий»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки говяжьи; хрустящие снеки; стрипсы говяжьи; **Категория Б:** шейка «Пикантная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; **Категория В:** грудинка «Да анджело»; грудинка «Вителлино»; ребрышки телячьи «Ароматные» шашлык с грибами и луком; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) фаршированные Подвид: запеченные Категория Б:** говядина «Сюрприз»; рулет говяжий спиральный; рулет буйволиный спиральный; говядина запеченная с черносливом «Наслаждение»; буйволятина запеченная с черносливом «Наслаждение»; рулет «Походный»; жаркое фаршированное; **Категория В:** рулет с начинкой. рулет семейный; грудинка по рецепту садовника; грудинка говяжья «Загадка»; грудинка буйволиная «Загадка»; грудинка говяжья «Каприз»; грудинка буйволиная «Каприз»; грудинка говяжья «Арростини»; грудинка буйволиная «Арростини»; грудинка телячья «Деревенская»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** пастрома «Президентская»; рулет «Фирменный»; филей «Подарочный»; буженина «Любимая»; балык «Юбилейный»; окорок «Семейный»; филей «Торжество»; закуска «Оригинальная»; закуска «Праздничная»; говядина «Изумительная»; буйволятина «Изумительная»; филей говяжий «Праздничный»; филей буйволиный «Праздничный»; **Категория Б:** шейка «Банкетная»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины фаршированные Подвид: копчено-запеченные Категория Б:** рулет «Крестьянский»; **Группа: мясная Вид: продукты из говядины (буйволятины) цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** говядина «Фермерская; говядина «Пражская; говядина в оболочке из кожи птицы говядина «Деликатесная»; буйволятина «Деликатесная»; балык «Классический»; орех «Именинный»; пастрома «Сочинская»; балык «По-барски»; окорок «По-особому»; филей «По-царски»; «Языки говяжьи сырокопченые»; «Языки буйволиные сырокопченые»; мясо «Крестьянское»; чипсы из говядины; чипсы из буйволятины; «Мясо по-кайзерски»; филей «Праздничный» говяжий; филей «Праздничный» буйволиный; бастурма «Юбилейная» говяжья; бастурма «Юбилейная» буйволиная; чипсы; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; «Карпаччо»; «Пастрома»; хворост из говядины; **Категория Б:** грудинка «Помещичья»; **Подвид: сыровяленые Категория А:** говядина «Аравийская»; буйволятина «Аравийская»; палочки из говядины; палочки из буйволятины; бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; «Палочки закусочные»; «Говядина закусочная»; «Билтонг»; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; мясо «Чемен»; «Хворост»; ломтики «Вкусняшки»; говядина «Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; чипсы из говядины «Смак»; «Бекон» из говядины; «Руган» из говядины; «Шафу» из говядины; «Джерки по-американски»; пастирма «Турецкая»; «Бюнднер фляйш» из говядины; «Филе из говядины сыровяленое»; «Филе из говядины сыровяленое в томатном соусе». **Категория Б:** говядина на кости; буйволятина на кости; **Продукты из баранины (козлятины) «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** баранина «Кавказская» прессованная; козлятина «Кавказская» прессованная; баранина «Крымская» вареная в оболочке; козлятина «Крымская» вареная в оболочке; окорок «Казахский»; «Рулет из баранины» «Пашина баранья»; **Категория Б:** голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины (козлятины) цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** рулет «Южный»; рулет «Крымский»; окорок «Ханский»; «Вырезка» баранья; «Филей шейный» из баранины; «Пашина баранья»; лопатка «Банджо» баранья; лопатка «Устричная» из баранины; рулет «Восточный»; «Узын-омыртка»; балык «Королевский»; балычок «Горец»; филеечка «Российская»; окорок «Европейский»; окорочка «Элитные»; «Шашлык бараний в оболочке»; рулет «Канагат особенный»; «Орех мясной из баранины»; «Бараний шар»; «Жамбас»; орех «Восточный»; окорок «Традиционный»; «Узын-омыртка»; «Рулет из баранины». **Категория Б:** голяшка баранья «Кутеж»; голяшка козлиная «Кутеж»; «Мойын»; «Шейка»; «Тос» из баранины; «Хан-Тагамы Жамбас»; окорок «Особый легко разделываемый на берцовой кости»; «Кары жилик»; «Асыкты жилик»; «Беломыртка»; «Заднее седло из баранины»; «Белдеме из баранины»; «Узын-омыртка» «Узын-омыртка особая»; **Категория В:** «Жаурын»; «Бугана» из баранины; «Субэ из баранины»; «Седло из баранины»; «Ребрышки пикантные»; «Кабырга из баранины»; **Категория Г:** ребрышки «Смак»; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные Категория А:** деликатес «Славянский»; окорок «Пикантный»; **Категория В:** «Кабырга» из баранины; «Ребра бараньи»; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: запеченные Категория Б:** баранина на вертеле по-индийски; баранина на вертеле по-марокканski; козлятина на вертеле по-марокканski; баранина на вертеле «Дачная»; козлятина на вертеле «Дачная»; шашлык по-восточному; шашлык по-московски; шашлык по-домашнему; шашлык по-азербайджански; шашлык по-таджикски; шашлык по-армянски; шашлык по-карски; шашлык степной; **Категория В:** баранина на вертеле по-болгарски; козлятина на вертеле по-болгарски; шашлык по-грузински; шашлык по-кавказски; шашлык по-болгарски; шашлык по-узбекски; шашлык по-ташкентски; шашлык по-севански; шашлык по-курганski; шашлык геленджикский; шашлык по-турецки; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины фаршированные Подвид: запеченные Категория В:** баранина в тесте; козлятина в тесте; спино-поясничная часть в тесте; **Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** окорок «Ханский»; «Рулет из баранины»; «Окорок» из баранины; балык «По-барски»; филеечка «Праздничная»; **Категория Б:** рулет «Богатырский»; «Лопатка» из баранины; «Белдеме» из баранины. **Категория В:** грудинка «Застольная»; грудинка «Банкетная». **Категория Д:** курдюк бараний.

Группа: мясная Вид: продукты из баранины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А: баранина «Люкс»; мясо «Кайзерованное»; окорочок «Царский»; баранина «Пряная». **Продукты из оленины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная «Северянка»; **Категория Б:** оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Таежное»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** «Пастрома»; рулет «Норд»; филей «Марочный»; окорочок «Индиго»; язык олений «Деликатесный»; вырезка оленья «Деликатесная»; балык олений «Северный»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный»; рулет «Деликатесный»; бок «Северное сияние»; шейка «Полярная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ»; **Категория В:** «Тёся» **Категория Г:** «Ребра оленьи»; ребрышки «Восхитительные»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-вареные Категория Б:** оленина «Арктика»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сырокопченые Категория А:** окорок олений «Гурман»; филе оленье «Премиум»; «Пастрома оленья»; «Оленина сырокопченая» палочки из оленины; бастурма «Восторг»; окорочок «Индиго»; филей «Марал»; **Категория Б:** «Шея оленья»; «Рулька оленья»; окорок олений «Подарочный» бок «Северное сияние»; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** оленина «Деликатесная»; палочки из оленины; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука. **Продукты из конины «Халяль»: Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: вареные Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; конина прессованная «Саянская». конина прессованная «Горская». конина «Восточная» **Категория Д:** жал; рулет «Горский» из конины **Группа: мясная Вид: продукты из конины ветчинные Подвид: вареные Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-вареные Категория А:** конина «Мечта»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят». **Категория Б:** казылык «Мирас»; рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; конина «Монгольская»; «Буут этэ»; «Бётегё»; «Хаса»; «Сис»; «Саал»; «Моой». **Категория В:** «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; «Ойгос» конский. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; Саал жеребят «Ароматный»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски»; **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский»; **Категория В:** ребрышки «Горские»; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины». **Категория Б:** шашлык из конины; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; жай; «Казы» **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская»; **Категория Д:** «Далан» из конины; жал; **Группа: мясная Вид: продукты из конины цельнокусковые Подвид: сыровяленые Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур». **Категория Б:** «Казы»; «Жай»; «Шужук»; «Суретет»; **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Картачучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Чучук-тюндук».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или фантазийными названиями.

Продукты из мяса «Халяль» охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Продукты из мяса «Халяль» замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Продукты из мяса «Халяль» транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0ºС и до 6ºС, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Продукты из мяса «Халяль», отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса «Халяль» устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности продуктов из мяса «Халяль», **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных продуктов – не более 3 суток; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки** продуктов из мяса «Халяль», **упакованных под вакуумом или в условиях**

модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. —**сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. —**сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных** продуктов из мяса «Халяль»,, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-600-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на продукты деликатесные из мяса диких животных и их субпродуктов: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые и сыровяленые (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса кабана Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид вареные Категория А: корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ветчина кабанья «Вепская»; ветчина традиционнная; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид варено-копченые. Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-вареные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»;

грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; чипсы из кабана «Чухарские»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи; **Группа – мясная Вид – продукты из мяса кабана, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** корейка кабанья «Чухарская»; балык кабаний «Чухарский»; балык из кабана; вырезка кабанья «Чухарская»; шейка кабанья «Чухарская»; ассорти в оболочке «Вепское»; бастурма из кабана; рулет из кабана «Чухарский»; чипсы из кабана «Чухарские»; **Категория Б:** окорок кабаний «Чухарский»; лопатка кабанья; карбонад «Чухарский»; пастрома из кабана «Чухарская»; кабанятина «Чухарская»; орех мясной из мяса кабана; **Категория В:** грудинка кабанья «Чухарская»; грудинка кабанья «Домашняя»; рулька кабанья «Вепская»; рулька кабанья прессованная «Вепская»; буженина из кабана «Чухарская»; ребрышки кабаньи «Вепские»; бекон «Деликатесный»; подсвинок «Молочный»; нога кабанья; голяшка кабанья; орех мясной из мяса кабана; ребрышки кабаньи. **Продукты из оленины Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина в шпике; оленина «Савойская»; ассорти «Калейдоскоп»; **Категория Б:** оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность» **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; **Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** филей «Марочный»; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; рулет олений «Норд»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; оленина «Городская»; оленина копчено-вареная; мясо марала копчено-вареное; рулет копчено-вареный из оленины; оленина «Деревенская»; оленина «Арбатская»; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; олений шар; оленина в шпике; оленина «Наслаждение»; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; рулет с сыром; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; балык «День-ночь; **Категория Б:** рулет олений; **Категория Д:** ребра оленьи копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из оленины, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; Балычок «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный»; филей олений копчено-запеченный; окорок олений копчено-запеченный; оленина «Изумительная»; филей «Праздничный»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; рулет «Спиральный»; оленина «Лакомка»; оленина запеченная в чернослив «Наслаждение»; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; оленина «Загадка»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; **Категория В:** рулет с начинкой; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; филей «Марал»; палочки из оленины; оленина сырокопченая; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; язык олений сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из оленины, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** оленина «К пиву»; палочки из оленины «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; 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. **Продукты из мяса лося Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти лосиное в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо лося вареное в оболочке; мясо лося прессованное «Сибирское»; мясо лося «Деликатесное»; мясо лося в шпике; мясо лося «Савойское»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; рулет из мяса лося «Особый»; балык из мяса лося «Классический»; **Категория Б:**

мясо лося «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория В:** ребрышки лосиные «Вепские»; рулька лосиная «Вепская»; рулька лосиная прессованная «Вепская»; рулет «По-охотничьи»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо лося «Арктика»; мясо лося «Городское»; мясо лося «Деревенское»; мясо лося «Арбатское»; мясо лося «Любительское»; мясо лося «Деликатесное»; мясо лося копчено-вареное; мясо лося в шпике; мясо лося «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса лося; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; рулет лосиный «Норд»; рулет с сыром; шар лосиный; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок лося «Северное сияние»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** рулет лосиный; **Категория Д:** ребра лося копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык лося в шпике «Деликатесный»; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок лося копчено-запеченный; филей лося копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо лося «Изумительная»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; ветчина из лося «Вепская»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо лося «Лакомка»; мясо лося запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо лося «Загадка»; мясо лося в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; шашлык «Разбойничий»; **Категория В:** рулет с начинкой; **Группа мясная Вид продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса лося; мясо лося сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; лосятина «Чухарская»; филей из лося «Чухарский»; пастрома из лося «Чухарская»; карпаччо из лосятины «Чухарское»; буженина из лося «Чухарская»; рулет из лося «Чухарский»; **Категория Б:** мясо лося в оболочке из шпика; язык лосиный сырокопченый **Группа мясная Вид продукты из мяса лося, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** бастурма из лосятины; мясо лося «К пиву»; палочки из мяса лося «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; 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. чипсы из лося «Чухарские»; **Продукты из мяса косули Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти из мяса косули в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо косули вареное в оболочке; мясо косули прессованное «Сибирское»; мясо косули «Деликатесное»; мясо косули в шпике; мясо косули «Савойское»; рулет из мяса косули «Особый»; балык из мяса косули «Классический»; **Категория Б:** мясо косули «Гурман»; язык фаршированный «Нежность» **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо косули «Арктика»; мясо косули «Городское»; мясо косули «Деревенское»; мясо косули «Арбатское»; мясо косули «Любительское»; мясо косули «Деликатесное»; мясо косули копчено-вареное; мясо косули в шпике; мясо косули «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса косули; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; рулет из мяса косули «Норд»; рулет с сыром; шар из мяса косули; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок косули «Северное сияние»; **Категория Б:** рулет из мяса косули; **Категория Д:** ребра косули копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык косули в шпике «Деликатесный»; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок косули копчено-запеченный; филей косули копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо косули «Изумительное»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо косули «Лакомка»; мясо косули запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо косули «Загадка»; мясо косули в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; шашлык «Разбойничий»; **Категория В:** рулет с начинкой; **Группа мясная Вид продукты из мяса косули, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса косули; мясо косули сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** мясо косули в оболочке из шпика; язык косули сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из**

мяса косули, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А: мясо косули «К пиву»; палочки из мяса косули «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; 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; **Продукты из мяса лани Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** ассорти «Таежное»; ассорти из мяса лани в оболочке; ассорти «Калейдоскоп»; мясо лани вареное в оболочке; мясо лани прессованное «Сибирское»; мясо лани «Деликатесное»; мясо лани в шпике; мясо лани «Савойское»; рулет из мяса лани «Особый»; балык из мяса лани «Классический»; **Категория Б:** мясо лани «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** мясо лани «Арктика»; мясо лани «Городское»; мясо лани «Деревенское»; мясо лани «Арбатское»; мясо лани «Любительское»; мясо лани «Деликатесное»; мясо лани копчено-вареное; мясо лани в шпике; мясо лани «Наслаждение»; рулет копчено-вареный из мяса лани; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный»; рулет из мяса лани «Норд»; рулет с сыром; шар из мяса лани; грудинка бескостная «Сочинская»; филей «Праздничный»; филей «Марочный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; окорок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; бок лани «Северное сияние»; **Категория Б:** рулет из мяса лани; **Категория Д:** ребра лани копчено-вареные; **Группа мясная Вид – продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** балык «Классический»; балык «Именинный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; язык лани в шпике «Деликатесный»; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок «Северный»; окорок лани копчено-запеченный; филей лани копчено-запеченный; филей «Праздничный»; мясо лани «Изумительное»; **Категория Б:** балык «Гусарский; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка маринованная в пиве; мясо лани «Лакомка»; мясо лани запеченное в черносливе «Наслаждение»; рулет «Спиральный»; **Категория Б:** грудинка «По рецепту садовника»; рулет «Семейный»; мясо лани «Загадка»; мясо лани в маринаде «Бомонд»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «По-охотничьи»; шашлык «Разбойничий»; **Категория В:** рулет с начинкой; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из мяса лани; мясо лани сырокопченое; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; чипсы; **Категория Б:** мясо лани в оболочке из шпика; язык лани сырокопченый; **Группа мясная Вид продукты из мяса лани, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** мясо лани «К пиву»; палочки из мяса лани «К пиву»; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; 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; **Продукты из мяса медведя Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид вареные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; Категория В: ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид копчено-вареные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид – продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид варено-копченые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид копчено-запеченные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид запеченные Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид сырокопченые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; филей медвежий; буженина из медведя «Чухарская»; медвежатина «Чухарская»; окорок медвежий; рулет из медведя; ветчина медвежья; чипсы из медвежатины «Чухарские»; **Категория В:** ребрышки медвежьи «Вепские»; рулька медвежья «Вепская»; **Группа мясная Вид продукты из мяса медведя, цельнокусковые Подвид сыровяленые Категория А:** окорок медвежий; корейка медвежья; лопатка медвежья; грудинка медвежья; мясо медведя; бастурма из медвежатины; балык из медведя. **Продукты из мяса бобра Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид вареные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые**

Подвид – копчено-вареные тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – варено-копченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – копчено-запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – запеченные** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – сырокопченые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе; **Группа мясная Вид – продукты из мяса бобра, цельнокусковые Подвид – сыровяленые** тушка; полутушка; передняя четвертина; задняя четвертина; лопатка; окорок; нога задняя; нога передняя; хвост; филе.

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

Продукты из оленины выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке продукта от 0 ^{0} до 6 ^{0} С включительно. **Рекомендуемый сроки годности** продуктов из оленины с момента окончания технологического процесса, не более: **вареных, вареных в оболочке:** при температуре от 0°С до 8°С 4 суток; *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С*: при сервировочной нарезке 5 суток при порционной нарезке 6 суток **запеченных, копчено-запеченных, варено-копченных, копчено-вареных:** при температуре от 0°С до 8°С 5 суток; *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С* при сервировочной нарезке 5 суток; при порционной нарезке 6 суток **сырокопченых, сыровяленых:** при температуре от 0°С до 4°С 30 суток; при температуре от 4°С до 12°С 15 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С 120 суток; при температуре от минус 18°С 9 мес. *упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С:* при сервировочной нарезке 15 суток при порционной нарезке 20 суток *упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С:* при сервировочной нарезке 10 суток при порционной нарезке 15 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.11.39-652-37676459-2017** **СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из крольчатины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты кролика: мясокостные, шерстные: головы кроликов; головы кроликов в блоках; уши кролика; уши кроликов в блоках; — лапки кролика; — лапки кроликов в блоках; Мякотные: языки кроликов; языки кроликов в блоках; печень кролика; печень кролика в блоках; сердце кролика; сердце кролика в блоках; почки кролика; почки кролика в блоках; легкое кролика; легкое кролика в блоках; селезенка кролика; хвосты кроликов. Слизистые: желудки кроликов; Наборы из субпродуктов: — набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень кролика Экстра; почки кролика Экстра; сердце кролика Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.11.39-651-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из лосятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты лосиные: мясокостные, шерстные: головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень лосиная Экстра; селезенка лосиная Экстра; сердце лосиное Экстра; диафрагма лосиная Экстра; почки лосиные Экстра; легкие лосиные Экстра; трахеи лосиные Экстра; обрезь лосиная Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка лосиные Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.11.39-650-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из верблюжатины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты верблюжьи: мясокостные, шерстные: головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень верблюдов Экстра; селезенка верблюдов Экстра; сердце верблюдов Экстра; диафрагма верблюдов Экстра; почки верблюдов Экстра; легкие верблюдов Экстра; трахеи верблюдов Экстра; обрезь верблюдов Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка верблюжьи Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.11.35-648-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из конины и семейства лошадиных (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты конские: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень конины (жеребятины) Экстра; селезенка конская Экстра; сердце конское Экстра; диафрагма конская Экстра; почки конские Экстра; легкие конские Экстра; трахеи конские Экстра; обрезь конская Экстра; Слизистые: желудок конский Экстра; Наборы субпродуктов: Субпродукты мулов Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень мула Экстра; селезенка мула Экстра; сердце мула Экстра; диафрагма мула Экстра; почки мула Экстра; легкие мула Экстра; трахеи мула Экстра; обрезь мула Экстра; Слизистые: желудок мула Экстра; Субпродукты ослиные Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень ослиная Экстра; селезенка ослиная Экстра; сердце ослиное Экстра; диафрагма ослиная Экстра; почки ослиные Экстра; легкие ослиные Экстра; трахеи ослиные Экстра; обрезь ослиная Экстра; Слизистые: желудок ослиный Экстра; Субпродукты лошаков Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: желудок; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень лошаков Экстра; селезенка лошаков Экстра; сердце лошаков Экстра; диафрагма лошаков Экстра; почки лошаков Экстра; легкие лошаков Экстра; трахеи лошаков Экстра; обрезь лошаков Экстра; Слизистые: желудок лошаков Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.11.34-647-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из козлятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты козьи: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь;

обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень козья Экстра; селезенка козья Экстра; семенники козьи; сердце козье Экстра; диафрагма козья Экстра; почки козьи Экстра; легкие козьи Экстра; трахеи козьи Экстра; обрезь козья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка козьи Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.11.33-646-37676459-2017** **СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из баранины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты бараньи (козьи): мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; Мякотные: мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень баранья Экстра; селезенка баранья Экстра; семенники бараньи; сердце баранье Экстра; диафрагма баранья Экстра; почки бараньи Экстра; легкие бараньи Экстра; трахеи бараньи Экстра; обрезь баранья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка бараньи Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.11.32-645-37676459-2017** **СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты свиные: мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; шкурка; шкурка в блоках; межсосковая часть; межсосковая часть в блоках; свиное небо (Pig palate); Мякотные: тримминг свиной головной 70/30; тримминг свиной головной 70/30 в блоках; мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; щековина; щековиная в блоках; уши; уши в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; пятачки; пятачки в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; обрезь; обрезь в блоках; аорта свиная(Aorta); Слизистые: желудки; желудки в блоках; Наборы из субпродуктов: набор для холодца; набор для холодца свиной; набор для солянки свиной; набор для супа свиной; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень свиная Экстра; селезенка свиная Экстра; сердце свиное Экстра; диафрагма свиная Экстра; почки свиные Экстра; легкие свиные Экстра; трахеи свиные Экстра; обрезь свиная Экстра; Слизистые: желудок свиной Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не

более 90 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.11.31-644-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из говядины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты говяжьи (телячьи) Мясокостные, шерстные: головы; головы без языка; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами; хвосты; хвосты в блоках; Шерстные: уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; губа нижняя; губы нижние в блоках; губа верхняя; губы верхние в блоках; шкура с головы; шкуры с голов в блоках; Мякотные мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; вымя; вымя в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; тримминг головной; обрезь; обрезь в блоках; пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка становая говяжья (Back veinlet); Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets); Наборы из субпродуктов: набор для холодца; набор для супа «Хаши»; набор для солянки говяжьей; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные: печень говяжья (телячья) Экстра; селезенка говяжья (телячья) Экстра; молочные железы говяжьи; семенники говяжьи; сердце говяжье (телячье) Экстра; диафрагма говяжья (телячья) Экстра; почки говяжьи (телячьи) Экстра; легкие говяжьи (телячьи) Экстра; трахеи говяжьи Экстра; обрезь говяжья Экстра; Слизистые: рубец, сычуг, книжка говяжьи Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.11.20-643-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИВОТНЫХ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из оленины и семейства оленевых (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты оленьи: мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты марала Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты косули Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки; Субпродукты лани Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; Шерстные: уши; губы; Мякотные мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением

вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.11.20-642-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из конины и семейства лошадиных (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты конские: мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты мулов Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты ослиные Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок; Субпродукты лошаков Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: желудок.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.11.20-641-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из козлятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты козьи: мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; нос; почки; селезенка; семенники; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С– не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.11.20-640-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ БАРАНЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из баранины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты бараньи: мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; Мякотные: мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; нос; почки; селезенка; семенники; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; Слизистые: рубцы, сычуги, книжки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 °С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.11.20-639-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты свиные: мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; шкурка; межсосковая часть; свиное небо (Pig palate); Мякотные: тримминг свиной головной 70/30; мозги; языки; щековина; уши; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; диафрагма; пятачки; почки; селезенка; мясо пищевода; обрезь; аорта свиная(Aorta); Слизистые: желудки.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С — не более 168 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.11.20-638-37676459-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из говядины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты говяжьи (телячьи): ***мясокостные, шерстные:*** головы; головы без языка; ноги и путовый сустав; ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами; хвосты; ***Шерстные:*** уши; губы; губа нижняя; губа верхняя; шкура с головы; ***Мякотные:*** мозги; языки; калтыки; легкие; трахея; диафрагма; печень; сердце; вымя; почки; селезенка; мясо пищевода; семенники; молочные железы; тримминг головной; обрезь; пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка становая говяжья (Back veinlet); ***Слизистые:*** рубцы, сычуги, книжки; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets).

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 С – не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 С – не более 120 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-420-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9213-420-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия ветчинные из мяса птицы вареные, варено-копченые и варено-запеченные (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Изделия ветчинные вареные в оболочке: Сорт экстра: Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-копченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные варено-запеченые в оболочке: Сорт экстра:** Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина из мяса птицы «Куриная»; Ветчина из мяса птицы «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес». **Изделия ветчинные вареные формовые (в форме): Сорт высший:** «Филе курицы прессованное»; «Филе утки прессованное»; «Филе индейки прессованное»; «Филе гусиное прессованное»; «Ассорти из мяса птицы прессованного». **Изделия ветчинные формовые (в форме): Варено-копченые: Сорт Экстра:** Ветчина «Аппетитная».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 31.07.2017 г. Изделия ветчинные формовые (в форме): Варено-копченые: Сорт первый: — Ветчина «Куриная».

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

Термины и определения по ГОСТ Р 52427: ветчина: Продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте. ***Примечание*** — При изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение. **Продукты из мяса птицы подразделяют на следующие сорта по ГОСТ Р 55499:** продукт из мяса птицы: Продукт, в процессе выработки подвергнутый посолу с последующим доведением до готовности к употреблению термической обработкой или без нее, изготовленный в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, потрохов разной степени измельчения до тонкого включительно, который может быть фаршированным, формованным, в оболочке или без нее. **экстра** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого — не менее 50%; **высший** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **первый** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **второй** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **фирменный** — продукт, изготовленный по оригинальной

технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%. ***Примечание:*** Продукты, в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы, подразделяют на продукты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок и перепелов. При использовании мяса или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют: «Продукт из мяса птицы». Ветчину вареную в оболочке, ветчину формовую хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемый срок годности ветчины вареной** в оболочке не более 72 часов с момента окончания технологического процесса; **Рекомендуемый срок годности в натуральной оболочке** и искусственной белковой типа «Белкозин» — не более 5 суток; **Рекомендуемый срок в полиамидной барьерной оболочке** типа » Амифлекс» — не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности в полиамидных проницаемых** (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – не более 6 суток; **Рекомендуемый срок годности в оболочке** (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) — не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности изделий ветчинных вареных, упакованных под вакуумом:** — при сервировочной нарезке — не более 5 суток; — при порционной нарезке — не более 6 суток **Рекомендуемые сроки годности изделий ветчинных варено-копченых, варено-запеченых** при температуре от 0°С до 6°С: — без применения консервантов – не более 5 суток; — с применением регуляторов кислотности – не более 20 суток; — упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 7 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных ветчинных изделий** при температуре минус 5 °С — не более 14 суток, при температуре минус 10°С — не более 1 месяца, при температуре минус 18 °С — не более трех месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.11-052-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА** **(взамен ТУ 9214-052-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины (далее продукт или продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная продукция: антрекот; антрекот с помидорами; антрекот с яйцом; антрекот с луком; баранина барбекю; битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки паровые из говядины; биточки «Домашние»; биточки «По-кишиневски»; биточки «По-селянски» жареные; биф-шенк; бифштекс; бифштекс «По-казачьи»; бифштекс с яйцом; бифштекс с луком; бифштекс запеченный с помидором; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники печенью и шпиком; говядина, фаршированная грибами; говядина фаршированная; говядина тушеная с черносливом; говядина отварная; говядина «Пикантная»; голубцы ленивые мясные; грудинка свиная чесночная; грудинка баранья, фаршированная гречневой кашей; грудинка баранья, фаршированная рисовой кашей; грудинка, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, фаршированная мясом с рисом; грудинка баранья, фаршированная мясом; гуляш «Пикантный»; гуляш «Пряный»; долма; жаркое «По-тирольски»; итальянские колбаски; кабоби «Лаззат» из баранины; кабоби «Лаззат» из говядины; кнели из говядины; клецки из костного мозга; колбаски «Аппетитные»; колбаски по-украински»; колбаски свиные «По-украински»; колбаски-гриль жареные; колбаски «По-кубански»; колбаса, жареная «По-ленинградски»; колбаса «Домашняя» жареная; колбаса из печени говяжьей жареная; колбаса из печени свиной жареная; котлеты «Домашние»; котлеты «Омские»; котлеты полтавские; котлеты купеческие; котлеты натуральные из баранины; котлеты натуральные из свинины; котлеты натуральные из телятины; котлеты натуральные рубленые из баранины; котлеты натуральные рубленые из свинины котлеты отбивные из свинины; котлеты отбивные из телятины; котлеты отбивные из баранины; 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; котлеты, биточки «Особые»; котлеты с сыром; купаты жареные; купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты из свинины; лангет; люля жареный; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и свинины; люля-кебаб из говядины и баранины; манты с бараниной; манты с говядиной; манты с говядиной и бараниной; мясное трио; мясной дуэт; мясо «По-баварски» с беконом и овощами; мясо «По-берлински»; мясо «По-строгановски»; мясо «По-французски» запеченное; мясо с огурчиками; мясные рулетики, фаршированные фруктами; мясо деликатесное; мясо, запеченное с сыром; мясные гнездышки; оладьи печеночные; отбивная свиная фаршированная жареная; окорок жареный с помидорами; окорок жареный с луком; оладьи из говяжьей печени; паштет из печени; печень жаренная; печень говяжья жаренная с луком; печень в сметанном соусе; печень жареная с луком; печень «Оригинальная» жареная; поджарка из говядины;

поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; рагу из баранины с овощами; ребрышки свиные «Пикантные»; ромштекс; рулет из говядины; рулет с макаронами; рулет из говядины с яйцом; рулет из баранины с яйцом; рулет из телятины с яйцом; рулет из говядины с макаронами; рулет из баранины с макаронами; рулет из телятины с макаронами; рулет из говядины с луком и яйцом; рулет из баранины с луком и яйцом; рулет из телятины с луком и яйцом; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками; рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиками; рулетики из ветчины и сыра; рулет мясной (таджикское национальное блюдо); свиная отбивная «Дрезден»; свиная пиката; свинина по-боярски запечённая; свинина барбекю; свинина в сыре; свинина «Мехико»; свинина отбивная в яйце; свинина «Порк-рост»; свинина с ананасом запеченная; свинина с огурчиками «По-тирольски»; свинина жареная в тесте; свинина, запеченная с белыми грибами; свинина, запеченная с картофелем; свинина, запеченная с перцем болгарским; свинина, запеченная с помидорами; свинина запеченная; свинина «По-китайски»; свинина «По-строгановски» (латвийское национальное блюдо); солянка мясная; стейк из говядины; стейк из свинины. стейк в сыре; стейк из шейки; тефтели; тефтели «Нежные»; торт печеночный; фрикадельки из говядины в соусе; фрикадельки из телятины в соусе; фрикадельки из свинины в соусе; фрикадельки из баранины в соусе; филе; шашлык из баранины; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины; шашлык рубленный; шашлык «Охотничий» с грибами; шницель из свинины; шницель из телятины; шницель из баранины; шницель натуральный рубленый из свинины; шницель натуральный рубленый из баранины; шницель натуральный рубленый из говядины; шницель натуральный из свинины; шницель «Рижский»; шницель с яблоками; эскалоп; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; язык отварной. **Группа: мясосодержащая продукция:** азу; баранина, запеченная в молочном соусе; баклажаны жареные с мясом и чесноком; бастурма; бефстроганов; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом и рисом с овощами; биточки из говядины «По-казацки»; биточки из свинины «По-казацки»; биточки из телятины «По-казацки»; биточки из баранины «По-казацки»; бифштекс рубленый; бифштекс рубленый с яйцом; бифштекс рубленый с луком; бифштекс запеченный с помидором с рисом с овощами; бифштекс запеченный с картофелем отварным; бифштекс запеченный с гречкой отварной; бифштекс запеченный с макаронными изделиями отварными; вареники с картофелем и мясом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью и гречневой кашей; «Вок» со свининой; «Вок» с говядиной; «Вок» с говядиной и курицей; «Вок» со свининой и курицей; «Вок» со свининой и говядиной; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; говядина «Амадеус» запеченная; говядина с грибами и овощами; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; говядина с черносливом говядина в кисло-сладком соусе; говядина в луковом соусе, запеченная; голубцы ленивые тушеные; голубцы «Сельские» тушеные; голубцы с мясом и рисом; голубцы; голубцы «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); грудинка, фаршированная гречневой кашей; грудинка, фаршированная рисовой кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, жаренная во фритюре; грудинка телячья, жаренная во фритюре; грудинка баранья в соусе; грудинка свиная в соусе; грудинка телячья в соусе; грудинка с чечевицей; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; ёжики «По-старорусски» тушеные; ёжики в сметанном соусе; жаркое «По тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По тирольски» и картофельным пюре; жаркое по-домашнему; жаркое с грибами; жаркое с черносливом (татарское блюдо); жаркое по-киргизски из баранины (киргизское национальное блюдо); жаркое по-киргизски из говядины (киргизское национальное блюдо); запеканка картофельная; запеканка картофельная под грибным соусом; запеканка картофельная под соусом «Барбекю»; запечённый окорок в сливочном соусе с грибами; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные из говядины; зразы отбивные из свинины; зразы рубленые из говядины; зразы рубленые из свинины; зразы рубленые из телятины; зразы рубленые из баранины; зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые); зразы картофельные с мясом; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); карбонат праздничный; каннелоне с мясом (трубочки с мясом); картофель «По-итальянски»; клецки из печени; клецки «Саксонские»; клецки «По-венски»; клецки «По-берлински»; корейка с помидорами; корейка запеченная «По-княжески»; котлета «Аппетитная»; котлета «Аппетитная» красным соусом и картофельным пюре; котлета «Аппетитная» красным соусом и рисом; котлета «Купеческая»; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; котлета «Купеческая» с красным соусом и картофельным пюре; корейка «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); колбаски мясо-крупяные с гречневой крупой; колбаски мясо-крупяные с рисовой крупой; котлеты «Нежные»; котлеты натуральные из баранины, запеченные в соусе; котлеты натуральные из телятины, запеченные в соусе; котлеты московские; котлета «Лакомка» жареная; купаты «Нежные»; лагман из говядины (узбекское национальное блюдо); лагман из баранины (узбекское национальное блюдо); лагман из телятины; лазанья мясная; лазанья с ветчиной и сыром; лазанья; лангет с помидорами; лангет с соусом; «Лапша по-японски» со свининой; «Лапша по-японски» с говядиной; макароны «По-флотски»; манты; манты с говядиной и свининой; манты с говядиной и свининой с томатным соусом; манты с говядиной и свининой со сметанным соусом; манты с говядиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной и свининой с соевым соусом; манты с говядиной и свининой с маслом; манты с говядиной и свининой с кетчупом; манты с говядиной и свининой с майонезом; манты с тыквой и бараниной с томатным соусом; манты с тыквой и бараниной со сметанным соусом; манты с тыквой и бараниной с уксусным соусом; манты с телятиной и свининой с томатным соусом; манты с телятиной и свининой со сметанным соусом; манты с телятиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной с томатным соусом; манты с говядиной со сметанным соусом; манты с говядиной с уксусным соусом; манты с бараниной с томатным соусом; манты с бараниной со сметанным соусом; манты с бараниной с уксусным соусом; мясное буррито; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-мексикански»; мясо «По-русски»

запеченное; мясо «По-строгановски» с картофельным пюре; мясо «По-строгановски» с рисом и овощами; мясо «По-техасски»; мясо «По-техасски» с картофельным пюре; мясо «По-техасски» с рисом и овощами; мясо «По-французски»; мясо под шубой запечённое; ***мясо жареное с соусом эстрагон:*** баранина жаренная с соусом эстрагон; свинина жаренная с соусом эстрагон; телятина жаренная с соусом эстрагон; ***мясо тушеное:*** говядина тушеная; баранина тушеная; свинина тушеная; ***мясо шпигованное тушеное:*** говядина тушеная шпигованная; баранина тушеная шпигованная; свинина тушеная шпигованная; мясо духовое (говядина); мясо духовое (баранина); мясо духовое (свинина); мульги-каспад (эстонское национальное блюдо); отбивная свиная под сыром; паста «Болоньезе»; паста «Карбонара»; паста «Мексикано»; паста с сосисками; паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; пельмени с маслом; пельмени со сметаной; пельмени с маслом и сыром; пельмени со свининой и капустой; пельмени жареные; пельмени в омлете; пельмени, запеченные в сметане; пельмени «Таежные»; пельмени с говядиной и свининой; пельмени с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени с говядиной и свининой с маслом; пельмени с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Гёдза»; пельмени «Гёдза» с томатным соусом; пельмени «Гёдза» со сметанным соусом; пельмени «Гёдза» с уксусным соусом; пельмени «Гёдза» с соевым соусом; пельмени «Гёдза» с маслом; пельмени «Гёдза» с кетчупом; пельмени «Гёдза» с майонезом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Любительские»; пельмени «Любительские» с томатным соусом; пельмени «Любительские» со сметанным соусом; пельмени «Любительские» с уксусным соусом; пельмени «Любительские» с соевым соусом; пельмени «Любительские» с маслом; пельмени «Любительские» с кетчупом; пельмени «Любительские» с майонезом; пельмени «По-царски»; пельмени «По-таёжному». перец с мясом и рисом; перец фаршированный; перец фаршированный тушеный; печень, запеченная с грибами; печень «По-строгановски»; печень жаренная с овощами; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов «По-узбекски» с говядиной и фасолью; плов «По-узбекски» с говядиной; плов со свининой; плов из говядины; плов ферганский с бараниной; плов из телятины; плов из телятины с черносливом; плов из телятины с черносливом и горохом; плов из телятины с горохом; равиоли «По-провански»; рагу «По-Аргентински»; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофельным пюре; рагу из баранины; рагу из свинины; рулет «Королевский»; рулетик «Пташка»; свинина «По-строгановски» и картофельным пюре; свинина «По-строгановски» с гречкой; свинина с рисом и овощами; свинина с фасолью; свинина тушеная с овощами; свинина в картофеле; свинина с овощами запеченная; свинина, запеченная с грибами; свинина, запеченная с грушей; свиной шницель по-испански; солянка с сосисками; телятина, запеченная в молочном соусе; тефтели из говядины; тефтели из свинины; тефтели из телятины; тефтели из баранины; тефтели с рисом из говядины; тефтели с рисом из свинины; тефтели с рисом из телятины; тефтели с рисом из баранины; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели мясные; тефтели мясные с картофельным пюре; тефтели мясные с рисом и овощами; тефтели мясные в соусе; тефтели с гречкой отварной; тефтели с рисом отварным; тефтели с макаронными изделиями отварными; торт печеночный; «Удон с говядиной»; «Удон со свининой»; ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной; ушки с ливером и печенью; филе с соусом; филе с грибами и соусом; филе с помидорами и соусом; хинкали «Любительские»; хинкали «Любительские» с томатным соусом; хинкали «Любительские» со сметанным соусом; хинкали «Любительские» с уксусным соусом; хинкали «Любительские» с соевым соусом; хинкали «Любительские» с маслом; хинкали «Любительские» с кетчупом; хинкали «Любительские» с майонезом; холодец «По-домашнему»; чанахи (грузинское национальное блюдо); язык говяжий с картофелем, запеченный в соусе; язык свиной с картофелем, запеченный в соусе; язык бараний с картофелем, запеченный в соусе; язык запеченный; язык говяжий отварной; язык бараний отварной; язык свиной отварной.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.03.2017 г. Группа: мясная продукция зразы мясные с грибами; котлеты мясные; купаты из свинины с говядиной (вариант 2); купаты из говядины (вариант 2); нога баранья с травами; поркетта; рулет из телячьей шеи с рагу из телятины; рулет из свинины с овощами и грибами; свинина запеченная с абрикосом и коньяком; свинина запеченная с имбирем и арахисом; шницель из свинины (вариант 2) **Группа: мясосодержащая продукция** голубцы (вариант 2); запеканка мясная; зразы картофельные с печенью; лазанья с копченым мясом; мясо «По-французски»; плов с мясом свинины; тефтели мясные (вариант 2).

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.03.2017 г. Группа: мясная продукция шашлык «Пикантный» **Группа: мясосодержащая продукция** бигус со свининой фунчоза со свининой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 06.02.2018 г. Группа: мясная продукция говядина «Мадагаскар»; сердце с овощами тушеное; оладьи из печени жареные; печень, запеченная с сыром; рубец с овощами тушеный; плов «По-домашнему»; свинина в пивном кляре; ребрышки «Пикантные» гриль; шницель «По-европейски» жареный; окорок запечённый

«По-домашнему»; котлета отбивная, запеченная с грибами; котлета «Полтавская» (вариант 2); медальоны из свинины; мясо жаренное мелким куском; мясо запеченное; мясо отварное; мясо «Лорадо»; мясо «По-провански»; мясо «По-французски» (вариант 2); мясо с черносливом (вариант 2); мясо тушеное с черносливом; отбивная из мяса; ребрышки свиные острые «Гриль» запеченные; ростбиф из говядины; поросенок фаршированный запеченный; рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой; рулет с грибами; рулетики мясные «Пряные»; рулеты мясные «Пряные»; рулеты мясные; рулетики из свинины с карбонатом; медальоны из свинины запеченные; свиное филе в медовой глазури свинина в соевом соусе; свинина под ананасом запеченная; свинина «По-сибирски»; свиная отбивная «По-домашнему»; свинина в кляре; свинина с сырной корочкой; шашлык из свинины (вариант 4); шашлык из свинины с овощами; отбивная из мяса (вариант 2); шницель жареный; шницель «Мажабель»; шницель «Гамельтон»; шницель из свинины с кунжутом; шницель с томатами и оливками; **Группа: мясосодержащая продукция** котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные; котлетки «По-фермерски»; мясные гнездышки запеченные; перец, фаршированный мясом и рисом тушеный голубцы тушеные; плов «По-узбекски»; картофель фаршированный запеченный; запеканка с карбонатом; запеканка «Оригинальная»; шницель с овощами; печень с овощами; рагу из субпродуктов; мясо «По-дворянски»; мясо «Наполеон»; мясо «По-купечески»; мясо «По-монастырски»; свинина в кляре.

Изменение № 4. Дата введения в действие 04.05.2018 г. Группа: мясная продукция антрекот (вариант 2); шашлык из свинины на углях; колбаски «Венгерские»; котлета «Медвежья лапа»; котлета свиная отбивная; свинина барбекю (вариант 2); сосиски отварные; язык отварной **Группа: мясосодержащая продукция** говядина духовая; голубцы с мясом и рисом; говядина запечённая с грибами; гуляш из говядины (вариант 2); жаркое из языка; котлета «Домашняя» (вариант 2); котлета «Домашняя» (вариант 3); котлетки «Сочные»; мясо «По-мексикански» (вариант 2); мясо «По-французски» (вариант 3); печень «По-королевски»; оладьи из печени; омлет с ветчиной; перец фаршированный мясом и рисом; поджарка из свинины (вариант 2); рулет из свинины с сыром и грибами; тефтели (вариант 3); тефтели (вариант 4); шашлык из свинины с перцем и луком; манты (вариант 2) пельмени из свинины и говядины отварные пельмени «Крестьянские» отварные.

Изменение № 5. Дата введения в действие 25.06.2018 г. Группа: мясная продукция: гуляш из говядины. **Группа: мясосодержащая продукция:** азу по-татарски; язык с картофелем; бефстроганов; котлеты из говядины; перец фаршированный; плов из говядины; манты из говядины; пельмени из говядины.

Примечание В соответствии с ГОСТ 32921: **Группа мясные (мяссодержащие)** продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре Группы: **мясные продукты** с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%; **мясосодержащие продукты** с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно.

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

Рекомендуемые сроки годности ***горячей продукции*** с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Рекомендуемые сроки годности** ***охлажденной продукции*** при температуре +2-6ºС: 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. **Рекомендуемые сроки годности** ***охлажденной продукции*** *с применением консервантов* при температуре +2-6ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** ***охлажденной продукции упакованная*** *с применением газомодифицированной среды*при температуре +2-6ºС – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-171-37676459-2017** **ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ** **(взамен ТУ 9213-171-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство мясных и мясосодержащих паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет

«По-майнцки»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свининой; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запеченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками и головой «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный Классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему». **Категория Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Колбаски Печеночные»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** паштет с зайчатиной; паштет «Мясной». **Категория Б:** паштет «Мясной крем»; паштет «По-домашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «С пряностями»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Вкусный бутерброд».

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет со сливочным маслом; паштет с сыром.

Изменение № 2. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Ветчинный крем». **Категория Б:** паштет «Крестьянский».

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет говяжий; паштет печеночный «Классический» вариант 1; паштет печеночный «Классический» вариант 2; паштет «Деликатесный» с уткой и черносливом»; паштет «Деликатесный»; паштет «Для завтрака». **Категория Б:** паштет печеночный «Домашний»; паштет «Чернышихинский»; паштет с оливками; паштет печеночный с апельсином; паштет с апельсинами и ликером; паштет «Охотничий»; паштет «Легкий»; паштет «Венгерский с паприкой»; паштет «Домашний»; паштет печеночный с грибами; паштет «Фермерский» с грибами. **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет домашний «По-чернышихински»; паштет печеночный с зеленью; паштет «Столичный»; паштет «Бельгийский печеночный»; паштет «По-деревенски»; паштет «По-домашнему»; паштет печеночный с маслом; паштет «Утренний» вариант 1; паштет «Утренний» вариант 2; паштет «Мясной»; паштет печеночный с черносливом; паштет с гусиной печенью; паштет с утиной печенью; паштет «Трюфель»; паштет «Деревенский»; паштет «Фермерский»; паштет «Арденский»; паштет «Мясной печеночный»; паштет «Французский»; паштет с яблоками; паштет из печени с яблоками; паштет из печени с грушей; паштет «Брюссельский».

Изменение № 4. Дата введения в действие 06.03.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет «Мясной»; паштет «Печеночный»; паштет «Трюфель»; паштет «Французский».

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория и группа паштетов мясных и мясосодержащих: Продукт мясной:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Паштет категории А:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0%*. **Паштет категории Б:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0% до 20,0%*. * Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем, без учета воды, потерянной при термической обработке.

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

Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: в натуральных и искусственных проницаемых,

в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток; **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток; **Рекомендуемый срок годности паштетов** в герметично укупоренной стеклянной таре при температуре от 0 до 6оС – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре от 0 до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-256-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 9213-256-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые изделия колбасные из мяса птицы (далее по тексту, продукция, изделия колбасные), приготовленные из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Изделия колбасные из мяса птицы копченые выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Ассортимент: Колбасы копченые из мяса птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пиву из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Банкетная» из мяса птицы Колбаса полукопченая «Гурман» из мяса индейки; **Сорт высший:** Колбаса полукопченая гусиная «Далила»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Истринская»; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая колбаски к пиву с гусятиной; Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаса «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Балыковая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Балыковая особая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Особая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деликатесная» из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая гусиная «Дюльбер»; Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая гусиная «Кармен»; Колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда»; Колбаса полукопченая гусиная «Казанская»; Колбаса полукопченая гусиная «Крымская»; Колбаса полукопченая гусиная «Ливадийская»; Колбаса полукопченая гусиная с говядиной; Колбаса полукопченая из мяса птицы ассорти; Колбаса полукопченая из мяса птицы пикантная; Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Гусиный»; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»;

Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые ханские из гусиного мяса; Колбаски полукопченые аравийские из гусиного мяса; Колбаса полукопченаяиз мяса птицы «Куриная». Колбаса полукопченая «Охотничья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Евсинские колбаски» из мяса птицы; Колбаски полукопченыек пиву из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейнаяя» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Новомосковская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Картофельные» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Столичная с оливками» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы; **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Столичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая гусиная «Победная»; Колбаски горячего копчения из мяса гуся по-домашнему; Колбаса полукопченая по-домашнему из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Славянская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кавказская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Морковные» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Капустные» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая гусиная со шкварой и анчоусами; Колбаса полукопченая гусиная «Севастопольская»; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы. Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие», вариант 1; Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Салями Особая»; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя куриная». Колбаса полукопченая «Ветчино-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы со свининой; Колбаса полукопченая«Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Троицкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Краинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«По-краковски» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Камышинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая«Аткарская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые«Столичные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы; Колбаскиполукопченые Венгерские из мяса птицы со свининой; Колбаса полукопченая «Волжская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Донская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы; **Продукция без сорта:** Колбаса полукопченая из мяса птицы «Казацкая», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Казацкая», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Гусарская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Гусарская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Закарпатская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Закарпатская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Посольская», вариант 1; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Посольская», вариант 2; Колбаса полукопченая из мяса птицы «Салями с сыром». Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; **Изделия колбасные из мяса птицы варенокопченые: сорт экстра:** Колбаски варено-копченые «Элитные» из мяса птицы; **сорт высший:** Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Балыковая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Московская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Особенная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Мичуринские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «С сыром» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса птицы; **сорт первый:** Колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Острые» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Сливочная» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Российская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Русская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индейка «Краковская» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Классические» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Венские» из мяса индейки; Колбаски варено-копченые «Петушок» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Мортаделла пряная» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Советская» из мяса птицы; Колбаса варено-копченая «Стольная» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Кубанские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Бородинские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Мергез» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Тра-

диционные» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Одесские» из мяса птицы; Колбаски варено-копченые «Для пикника» из мяса птицы; **сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Австрийская» из мяса индейки; Колбаса варено-копченая «Индилайт» из мяса индейки; **Изделия колбасные из мяса птицы сырокопченые: сорт экстра:** Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы; **сорт высший:** Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы; **сорт первый:** Колбаса сырокопченая «Фламенко» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Престижная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Старорусская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Иберик» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Хворост куриный» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы; **Изделия колбасные из мяса птицы сыровяленые: сорт экстра:** Колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Изысканная» из мяса индейки **сорт высший:** Колбаса сыровяленая «Чикен Джерки» из мяса птицы; Колбаса сыровяленая «Индейка «Мраморная» из мяса индейки **сорт первый:** Колбаса сыровяленая «Виктория» из мяса птицы Колбаса сыровяленая «Король индейки» из мяса индейки**.**

Изменение № 1. Дата введения в действие 24.05.2017 год. Зельцы: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид **– зельцы. Категория В:** зельц «Закуска «Охотничья».

Изменение № 2. Дата введения в действие 16.06.2017 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт экстра: колбаса полукопченая «Семейная». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Николаевская». **Изделия колбасные из мяса птицы варено-копченые: Сорт первый:** сервелат «Столичный» варено-копченый.

Изменение № 3. Дата введения в действие 28.08.2017 год. Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые: Сорт высший: колбаски «Куриные».

Изменение № 4. Дата введения в действие 24.11.2017 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт высший: колбаса «Застольная»; колбаски «Пикник». **Сорт первый:** колбаса «Вкусная»; **Сорт второй:** колбаса «Гусарская»; колбаса «Дорожная»; колбаса «Студенческая»; колбаса «Южная»; колбаса «Таврийская»; колбаса «Хуторская с чесноком и перцем». **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** колбаса «Золотистая»; **Сорт первый:** колбаса «Фермерская».

Изменение № 5. Дата введения в действие 10.02.2018 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт высший: колбаски полукопченые «Памирские» **Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски варено-копченые «Традиционные».

Изменение № 6. Дата введения в действие 10.02.2018 год. **Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт второй:** колбаса полукопченая «Балычковая».

Изменение № 7. Дата введения в действие 29.07.2018 год. Изделия колбасные полукопченые из мяса птицы: Сорт первый: колбаса полукопченая из мяса индейки «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса индейки «Монреаль»; колбаски полукопченые из мяса индейки «Болгарские». **Сорт второй:** колбаса полукопченая из мяса индейки с печенью; колбаса полукопченая из мяса индейки «Станичная»; колбаса полукопченая из мяса индейки «Сервелат «Люкс». **Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Финский». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Коньячный»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Деликатесная»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Альпийская»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат «Купеческий»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Салями «Южная»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Мини-салями»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Венская»; колбаса варено-копченая из мяса индейки «Астория». **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса сырокопченая из мяса индейки «Любимая»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Чоризо»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Мадера»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Качиаторе»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Миланская»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Сальчичон»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Спагетти». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая из мяса индейки «Праздничная»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Марочная»; колбаса сырокопченая из мяса индейки «Мергез»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт высший:** колбаса сыровяленая из мяса индейки «Армянская»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Итальянская»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Балыковая»; колбаса сыровяленая из мяса индейки «Сервелат «Прованс».

Изменение № 8. Дата введения в действие 03.08.2018 год. **Изделия колбасные из мяса птицы полукопченые. Сорт первый:** колбаса полукопченая «Куриная деликатесная». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Тверская». **Изделия колбасные из мяса птицы сырокопченые. Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Московские». **Изделия колбасные из мяса птицы сыровяленые. Сорт первый:** колбаски сыровяленые «Московские».

Изменение № 9. Дата введения в действие 27.08.2018 год. Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший: колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук из индейки» колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук из мяса птицы» колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; колбаски сырокопченые из мяса птицы «Пивчики»; колбаски сырокопченые из мяса птицы «Копченый хлыст»; **Сорт первый:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Армянская»; колбаса

сырокопченая из мяса птицы «Еврейская»; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук» **Сорт второй:** колбаса сырокопченая из мяса птицы «Суджук».

Изменение № 10. Дата введения в действие 14.09.2018 год. Изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший: колбаса варено-копченая куриная «Деликатесная».

Изменение № 11. Дата введения в действие 21.09.2018 год. Сорт экстра: колбаса варено-копченая из мяса птицы «Шварцвальдская»; **Сорт первый:** колбаски варено-копченые из мяса птицы «Филейные». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат Московский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат Финский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Сервелат Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса птицы «Чоризо». **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Куриные с васаби». **Сорт фирменный:** колбаски сырокопченые из мяса птицы «Снеки».

Изменение № 12. Дата введения в действие 24.10.2018 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая из мяса птицы «Фермерская». **Сорт высший:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Боярская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя куриная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Филейная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Деревенская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Мускатная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Пражская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Дворянская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Алтайская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Домашняя»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Куриная»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Мексиканская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Венгерская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Столичный». **Сорт первый:** колбаса полукопченая из мяса птицы «Крестьянская»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Балыковая»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Городской»; колбаса полукопченая из мяса птицы «Сервелат Деликатесный». Изделия колбасные из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0ºС и до 6ºС, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия колбасные из мяса птицы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных из мяса птицы устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы представлены в таблице. Таблица

Способ упаковки	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**	
Изделия колбасные полукопченые			
не выше 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные варено-копченые			
не выше 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10

от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные сыровяленые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			

от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75

Рекомендуемые сроки годности **замороженных изделий колбасных** из мяса птицы (полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых) со дня (часа) выработки: **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре минус 18ºС**: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-048-37676459-2017** **КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ** **(взамен ТУ 9213-048-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые и сыровяленые, изготовляемые из мяса убойных животных и мяса птицы, с добавлением пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из баранины; колбаса «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная»; колбаса салями «Застольная»; колбаса сервелат «Союзный»; колбаса «Кремлевская Особая»; колбаса «Городская»; колбаса салями «Итальянская Особая»; колбаса «Конская Особая»; колбаса сервелат «Премьера»; колбаса сервелат «Полевой»; колбаса салями «Полевая»; колбаса сервелат «Финский»; колбаса салями «Кремлевская»; колбаса салями «Немецкая»; колбаса «Никольская»; колбаса «Израильская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «Башкирская оригинальная»; колбаски с чесноком; колбаски с ароматом рома; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски «Хрустящие»; колбаски из конины; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски «Петербургские»; колбаски «Итальянские»; колбаски «Эгерские»; колбаски «Прованс»; колбаски «Гурман»; **Категория Б:** колбаса с тмином; колбаса салями «Смак»; колбаса «Городская»; колбаса «Днепровская». колбаса «Европейская Особая»; колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса салями «Премьера»; колбаса «Элитная»; колбаса «Нежная»; колбаса салями «Полевая»; колбаса «Винная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса салями «Особая»; колбаски из баранины; колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Царские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Будапешт»; **Категория В:** колбаса «Премьера»; колбаса «Винная»; колбаса «Кремлевская»; колбаса салями «Русь»; колбаса салями «Петровская»; колбаса «Мадера»; колбаса сервелат «Фирменный» колбаса «Престижная»; колбаса «Рубиновая»; колбаса «С ароматом корицы»; колбаса «Медовая»; колбаса «Элитная»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаски «Крымские»; колбаски «Чоризо»; колбаски «Кабаносси»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из конины; колбаса из медведя; колбаса «але-воршд»; колбаса «плоквурст»; колбаса казылык; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса сыровяленая; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из конины; колбаски «По-испански»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса из баранины; колбаса «Юбилейная»; колбаса «Арбат»; колбаса «Полевая»; колбаса свиная; колбаса «Балыковая»; колбаса меттвурст; колбаски из баранины; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Категория В:** колбаски «Парманелло». **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса «Норвежская»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпаччо»; колбаса «Мраморная»; колбаса «Казахская особая»; колбаса «Конская особая»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «От бабушки»; колбаса «От дедушки»; колбаса «Башкирская из говядины»; колбаса «Башкирская из свинины»; колбаса «Башкирская из оленины»; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски «Копченый хлыст»; колбаски «Французские»; колбаски из оленины; колбаски «Эгерские»; колбаски «Венгерские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Прованс»; **Категория Б:** колбаса «Миланская»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса из баранины; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Чесночная»; колбаса «С можжевельником»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса из оленины; колбаса из кабана; колбаса из зайца; колбаса из лося; колбаса из косули; колбаса из марала; колбаса «Посольская»; колбаса «Милано»; колбаса «Казахская»; колбаса «Итальянская»; колбаса «Итальяночка»; колбаса «Конская»; колбаса «Свиная»; колбаса «Валенсия»; колбаса «Венеция»; колбаса «Анталия»; колбаса «С можжевельником»; колбаса «от Бабушки»; колбаса «от Дедушки»; колбаса салями «Миланская»; колбаса «Палермо»; колбаса салями «Палермо»; колбаса «Башкирская из говядины; колбаса

«Башкирская из свинины; колбаса «Башкирская из оленины; колбаса «Башкирская из конины»; колбаски из оленины; колбаски «По-испански»; колбаски «Арбатские»; колбаски «Марсель»; колбаски «Лионские»; **Категория Б:** колбаса «Башкирская из баранины; колбаски «Горские»; колбаски «Марибо»; колбаски «Порту»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт: первый** колбаски «Арбатские»; колбаса сырокопченая из индейки первого сорта; колбаса сырокопченая из мяса птицы «Праздничная»; колбаса «Башкирская из индейки первого сорта. колбаски сырокопченные из индейки первого сорта; **Сорт: фирменный** колбаски сырокопченые из мяса птицы «К пиву»; **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: высший** колбаски «Изысканные» высшего сорта; **Сорт: первый** колбаса сыровяленая из индейки первого сорта; колбаса «Башкирская из индейки; колбаса «Маэстро»; колбаса «Люкс»; колбаса «Золотистая»; колбаски из индейки; **Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Любимая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Нежная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Пикантная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Премиум»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Президентская»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Юбилейная»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Полевая»; колбаса сыровяленая из мяса птицы «Звездная». **Изменение №1** Дополнить новым наименованием: **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: фирменный** колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная». **Изменение №2** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса «Любимая»; **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спьяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; Дополнить новым подпунктом и ассортиментом: **Набор из разных сырокопченых и сыровяленых колбас:** «Ассорти». **Изменение №3** Дополнить ассортимент: **Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаски сыровяленые «Dry Wors» («Драй Ворс»).

Изменение № 1. Дата введения в действие 13.02.2017 г. Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт: фирменный колбаса сыровяленая из мяса птицы «Банкетная».

Изменение № 2. Дата введения в действие 22.09.2017 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Любимая»; **Категория Б:** колбаса сервелат «Кремлевский»; колбаса сервелат «Версаль»; колбаса «Зернистая»; колбаса сервелат «Армавирский»; колбаски «Спагетти»; **Категория В:** колбаса сервелат «Бельгийский»; колбаса «Армянская»; колбаса салями «Монреаль»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Торино»; колбаса «Пармская»; **Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В:** колбаса «Пепперони»; колбаса салями «Итальянская»; колбаса сервелат «Прованс»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория А:** колбаса «Балыковая»; **Категория Б:** колбаса «Фелино»; колбаса «Сальчичон»; колбаса «Качиаторе»; колбаса «Чоризо»; колбаса «Мергез»; колбаса «Испанская с вином»; колбаса «Спьяната Романо»; **Категория В:** колбаса «Аликанте»; колбаса суджук «Армянский с коньяком»; **Набор из разных сырокопченых и сыровяленых колбас:** «Ассорти».

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.10.2017 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б: колбаски сыровяленые «Dry Wors» («Драй Ворс»).

Изменение № 4. Дата введения в действие 02.02.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А: колбаса сырокопченая «Коньячная»; колбаса сырокопченая «Киевская»; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаса сыровяленая «Президентская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Парма»; колбаски сырокопченые Дюлаи; **Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаса сыровяленая «Европейская»; колбаса сыровяленая «Севастопольская» **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Московия»; колбаса сыровяленая «Беня Крик»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская»; **Категория В:** колбаса сыровяленая «Татарская». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса сырокопченая салями «Византийская»; колбаса сырокопченая салями «Анталия»; колбаса сырокопченая сервелат «Прованс».

Изменение № 5. **Дата введения в действие 03.05.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория В:** колбаса сыровяленая «Киевская»; **Колбасы полусухие Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория В:** колбаски сыровяленые «Джанкойские».

Изменение № 6. Дата введения в действие 30.05.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая «Премиум»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Пармская»;

колбаса сырокопченая «Мраморная»; колбаса сырокопченая «Сокраменто»; колбаски сырокопченые «Кнут»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаса сырокопченая «Говяжья».

Изменение № 7. Дата введения в действие 09.06.2018 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая «Краковская»; колбаса сырокопченая «Рубленая говяжья»; колбаса сырокопченая «Рубленная свиная».

Изменение № 8. Дата введения в действие 03.08.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория В: колбаса сырокопченая салями «Московская»; колбаски сырокопченые «Ландегерские»; колбаски «Дунайские». **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая салями «Домашняя»; колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Деловая»; колбаски сырокопченые «Суровые»; колбаски сырокопченые «Деловые». **Категория Б:** колбаса сырокопченая салями «Австрийская». **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые Категория А:** колбаски сыровяленые «Суровые»; колбаски сыровяленые «Деловые». **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** колбаса сырокопченая «Табаско»; колбаски сырокопченые «Табаско»; **Сорт первый:** колбаски «Московские».

Изменение № 9. Дата введения в действие 28.08.2018 г. Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый: колбаски сырокопченые «Московские»; **Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сыровяленые «Московские». **Правила транспортирования и хранения** Дополнить строками таблицу:

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до +25	целыми батонами (батончиками)	с применением вакуума или модифицированной атмосферы	90

Дополнить строками таблицу:

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до +25	целыми батонами (батончиками)	с применением вакуума или модифицированной атмосферы	90

Изменение № 10. Дата введения в действие 03.10.2018 г. Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса «Кантвурст»; **Группа: мясосодержащие. Вид: колбасные изделия. Подвид: сыровяленые. Категория В:** колбаса «Чоризо по-милански»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт фирменный:** колбаса салями «Австрийская»; колбаса сервелат «По-фински»; колбаса «Пипперони» **Изделия колбасные сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаса сервелат «Зернистый»; колбаса салями «Валенсия».

Изменение № 11. Дата введения в действие 12.12.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б: колбаса сырокопченая «Сальчичон»; **Категория В:** колбаса сырокопченая сервелат «Ореховый».

Изменение № 12. **Дата введения в действие 20.12.2018 г. Колбасы сухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория Б:** колбаса сырокопченая «Романовская»; **Колбасы полусухие Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Санторини»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Славянская»; **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Старорусская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; **Изделия колбасные из мяса птицы Изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** колбаски сырокопченые «Слободские». ***Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*** Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице 7.

Таблица 7

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
		барьерная	240
	порционная нарезка	с применением вакуума	90
	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	180
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	30
	сервировочная нарезка		25
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	15
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	220
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице 8. Таблица 8

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до 6	целыми батонами	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		барьерная	160
	порционная нарезка	с применением вакуума	60
	сервировочная нарезка		30
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	23
	сервировочная нарезка		20
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	барьерная	120
		без применения вакуума или модифицированной атмосферы	80
		с применением вакуума	100
	порционная нарезка	с применением вакуума	20
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	10
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	150
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180

Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас при температуре от 0 до 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75-78 % **после вскрытия оболочки** – не более 7 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтвер-

ждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-087-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 9213-087-37676459-2012, ТУ 9213-269-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на продукты варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, варено-сушеные деликатесные из мяса птицы: кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов, с добавлением пряно-ароматических добавок, или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, деликатесы). Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукты копчено-вареные, варено-копченые:*** **Сорт экстра:** грудка куриная «К пиву»; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки цесарки. **Сорт высший:** рулет куриный; рулет из цыпленка; рулет из индейки; рулет из утки; рулет из гуся; рулет из цесарки; рулет куриный с сыром; рулет из цыпленка с сыром; рулет из индейки с сыром; рулет из утки с сыром; рулет из гуся с сыром; рулет из цесарок с сыром; рулет куриный с чесноком; рулет из цыпленка с чесноком; рулет из индейки с чесноком; рулет из утки с чесноком; рулет из гуся с чесноком; рулет из цесарки с чесноком; рулет куриный с аджикой; рулет из цыпленка с аджикой; рулет из индейки с аджикой; рулет из утки с аджикой; рулет из гуся с аджикой; рулет из цесарки с аджикой; рулет куриный с горчицей; рулет из цыпленка с горчицей; рулет из индейки с горчицей; рулет из утки с горчицей; рулет из гуся с горчицей; рулет из цесарки с горчицей; рулет куриный с грибами; рулет из цыпленка с грибами; рулет из индейки с грибами; рулет из утки с грибами; рулет из гуся с грибами; рулет из цесарки с грибами; рулет куриный с черносливом; рулет из цыпленка с черносливом; рулет из индейки с черносливом; рулет из утки с черносливом; рулет из гуся с черносливом; рулет из цесарки с черносливом; рулет куриный с орехами; рулет из цыпленка с орехами; рулет из индейки с орехами; рулет из утки с орехами; рулет из гуся с орехами; рулет из цесарки с орехами; рулет «Рябчик с брусникой». ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%; грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью. ***Сорт фирменный:*** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса птицы «Фирменный». ***Продукты копчено-вареные, варено-копченые со шприцеванием 30%:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная передняя; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. ***Продукты сырокопченые: Сорт экстра:*** грудка куриная «Элитная»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву»; чипсы «К пенному»; чипсы «Острые»; чипсы «Охотничьи». ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка

цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. ***Продукты копчено-запеченные: Сорт экстра:*** филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком». ***Сорт высший:*** шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки. ***Сорт первый:*** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. ***Продукты сыровяленые: Сорт экстра:*** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки. ***Сорт первый:*** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров. ***Продукты варено-сушеные: Сорт экстра:*** чипсы из цыплят-бройлеров «К пенному»; чипсы из курицы «К пенному»; чипсы из индейки «К пенному»; чипсы из цесарки «К пенному»; чипсы из курицы «К пиву»; чипсы из цыплят-бройлеров «К пиву»; чипсы из индейки «К пиву»; чипсы из цесарки «К пиву»; чипсы из курицы «Пивные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Пивные»; чипсы из индейки «Пивные»; чипсы из цесарки «Пивные»; чипсы из курицы «Вкусные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Вкусные»; чипсы из индейки «Вкусные»; чипсы из цесарки «Вкусные»; чипсы из курицы «Джокер»; чипсы из цыплят-бройлеров «Джокер»; чипсы из индейки «Джокер»; чипсы из цесарки «Джокер».

Изменение № 1. Дата введения в действие 30.01.2017 г. Продукты копчено-вареные, варено-копченые: Сорт экстра: рулет «Пирамида» варено-копченый; рулет «Юбилейный» варено-копченый; рулет «Юбилейный» с оливками варено-копченый; рулет «Юбилейный» с черносливом варено-копченый; рулет «Юбилейный» с чесноком варено-копченый. **Сорт высший:** буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый; рулет «Пикантный» варено-копченый; рулет «Пикантный» с черносливом варено-копченый; цыпленок с яблоками варено-копченый; филе цыпленка на шпажке варено-копченое. **Сорт первый:** буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый; рулет «Пирамида» варено-копченый; цыпленок с яблоками варено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочок куриный варено-копченый.(вариант 2) **Продукты сырокопченые: Сорт экстра:** «Карпаччо» из куриной грудки сырокопченое (вариант 2).

Изменение № 2. Дата введения в действие 07.02.2017 г. Сорт первый: рулет «Куриный».

Изменение № 3. Дата введения в действие 20.02.2017 г. Продукты копчено-вареные, варено-копченые: Сорт экстра: филе утиной грудки. **Продукты копчено-запеченные: Сорт экстра:** грудка куриная.

Изменение № 4. Дата **введения в действие 17.03.2017 г. Продукты копчено-вареные, варено-копченые: Сорт первый:** филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров. **Сорт фирменный:** тушка цыплят-бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы «Аппетитные».

Изменение № 5. Дата введения в действие 15.05.2017 г. Сорт экстра: филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки утиное; филе грудки гусиное; филе грудки индейки; филе грудки цесарки. **Сорт первый:** полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка индейки; полутушка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки. **Продукты варено-запеченные. Сорт высший:** рулет из цыпленка в фольге; рулет из индейки в фольге; рулет из утки в фольге; рулет из гуся в фольге; рулет из цесарки в фольге.

Изменение № 6. Дата введения в действие 03.07.2017 г. Сорт высший: карпаччо из мяса страуса; пастрома из мяса страуса.

Изменение № 7. Дата введения в действие 03.10.2017 г. Продукты копчено-вареные, варено-копченые. Сорт экстра: филе грудки куриной. **Сорт первый:** филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; буженина из птицы; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в

черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Полтавский». **Продукты копчено-запеченные: Сорт первый:** буженина из курицы.

Изменение № 8. Дата введения в действие 10.11.2017 г. Продукты копчено-вареные, варено-копченые. Сорт фирменный: «Цыпа. Закуска куриная».

Изменение № 9. Дата введения в действие – 07.12.2017 г. Продукты сыровяленые: Сорт экстра: «Филетто экзотическое»; «Филетто» с пряными травами; «Филетто» с паприкой; «Филетто» с чесноком; филе «Пикантное» цыпленка-бройлера; карпаччо из индейки. Сорт первый: голень индейки.

Изменение № 10. Дата введения в действие — 23.03.2018 г. Продукты копчено-вареные, варено-копченые. Сорт высший: рулет из индейки; рулет «Оригинальный» **Сорт первый:** птица «Деликатесная»; окорочок «Вяземский»; крылышки «Пикантные»; голень «Аппетитная». **Продукты копчено-запеченные: Сорт высший:** грудка куриная «Нежная».

Изменение № 11. Дата введения в действие — 15.05.2018 г. **Продукты копчено-вареные, варено-копченые: Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров вариант 2; **Сорт высший:** филе грудки цыплят-бройлеров с черносливом; филе грудки цыплят-бройлеров с оливками; филе грудки цыплят-бройлеров с сыром; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-паприка». **Продукты сырокопченые: Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров вариант 2; филе грудки индейки вариант 2. **Продукты сыровяленые: Сорт экстра:** соломка формованная «Столичная»; соломка формованная «Васаби»; филе грудки цыплят-бройлеров вариант 2; филе грудки индейки вариант 2. **Продукты варено-запеченные. Сорт экстра:** филе грудки индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки «Чили-Паприка»; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-Паприка».

Изменение № 12. Дата введения в действие — 15.05.2018 г. Продукты копчено-вареные, варено-копченые: Сорт первый: окорочок «Особый»; бедро «Особое». ***Примечания:*** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта: **Экстра** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого — не менее 50%; **Высший** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** — продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** — продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

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

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС : негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» — не более 16 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» — не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 60 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС — негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» — не более 16 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, варено-сушеной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 4 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции (кроме сыровяленой и варено-сушеной) с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 25ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 10 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изго-

товитель 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-037-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (взамен ТУ 9213-037-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыро соленые, вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из говядины (далее продукты из говядины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из говядины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕН: Вид – Сыросоленые Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** маринованная говядина соленая говядина солонина «Русская» солонина «По-гамбургски» солонина «Датская» солонина «По-закарпатски» соленый окорок говядина в рассоле **Вид Вареные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Гурман»; говядина «Ярморочная»; балык «Классический»; рулет «Домашний»; рулет «Городской»; рулет «Шарм»; окорок «Застольный»; язык фаршированный «Нежность»; **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика; **Вид Вареные прессованные** Группа – мясные Подвид – формованные **Категория А:** ветчина «Говяжья» говядина «Кубанская»; говядина «Дорожная»; говядина «Славянская»; говядина пряная говядина прессованная вареная **Категория Б:** ветчина «Виктория», мясо «Особое», мясо головное «Удачное»; мясо говяжьих голов, ветчина из вырезки «Сюрприз»; фарш говяжий «К завтраку»; **Вид Вареные в оболочке** Группа – мясные Подвид – формованные **Категория А:** ветчина «Липецкая»; говядина «Заказная»; говядина «Закусочная»; говядина с соевым белком **Категория Б:** говядина «Боярская»; говядина «Молодежная»; говядина «Обеденная»; ассорти говяжье **Вид Варено-копченые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** балык «Восточный» балычок «Ванюша», говядина «По-балашовски». говядина «Посольская». рулет с сыром рулет «Столичный» рулет «Пряный» рулет «Завидный» шейка «Российская» шейка «Экстра» орех «Европейский» грудинка «Дарницкая» говяжий шар филей «Гостевой» шашлык **Категория Б:** говядина в шпике грудинка фаршированная «Подарочная» язык «Деликатесный» **Категория В:** рагу говяжье «Популярное» **Категория Г:** ребра телячьи **Вид Запеченные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Купеческая». говядина «Столовая». говядина «Сюрприз». говядина «По-селянски». шейка «Пикантная» филей «Гусарский» буженина «Ростовская» стейк «Наслаждение» окорок телячий «Пикантный» шашлык «По-русски» шаварма *гриль* стейк «Шатобриан» шаурма снеки говяжьи хрустящие снеки стрипсы говяжьи **Категория Б:** рулет «Походный» жаркое фаршированное ребрышки телячьи «Ароматные» **Категория В:** шашлык с грибами и луком **Вид – Копчено-запеченные** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** пастрома «Президентская» рулет «Фирменный» вырезка «Изысканная» шейка «Банкетная» буженина «Любимая» балык «Юбилейный» окорок «Семейный» филей «Торжество» закуска «Оригинальная» закуска «Праздничная» **Категория Б:** рулет «Крестьянский» **Вид – Сырокопченые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** говядина «Фермерская». говядина «Пражская». пастрома «Сочинская» балык «По-барски» грудинка «Помещичья» окорок «По-особому» филей «По-царски» сырокопченые говяжьи языки снеки из говядины бастурма «Восточная», бастурма «Кавказская», чипсы. карпаччо пастрома **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика «Хворост из говядины» **Вид – Сыровяленые** Группа – мясные Подвид – цельнокусковые **Категория А:** бастурма «Бакинская», бастурма «Южная», палочки к пиву говядина к пиву билтонг мясо «Чемен» по-турецки хворост ломтики «Вкусняшки» «Чикен Джерки» карпаччо «Деликатесное» строганина чипсы из говядины «Смак» **Категория Б:** слойка «Обеденная» Допускается вырабатывать продукты из говядины 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 дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: сыро соленых – не более 15 суток; вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчины говяжьей – не более 72 часов; запеченных (жареных) – не более 5 суток; запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины**, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С: **сыро соленых:** целыми изделиями – не более 30 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с

использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных изделий из говядины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-556-37676459-2017** **ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ ИЗ МЯСА КУРИЦЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяются на изделия кулинарные охлажденные из мяса (и/или субпродуктов) птицы в желе – холодцы, студни, заливные (далее по тексту продукция), изготовленные из термически обработанного мяса и субпродуктов птицы, и других ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия из мяса (и/или субпродуктов) птицы в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару, с последующей реализацией в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Холодец: холодец «Куриный»; холодец «Янтарный»; холодец из курицы; холодец из куриных потрохов и телячьих ног; холодец из курицы и свинины; холодец из курицы и говядины; холодец из индейки и курицы; холодец из индейки и свиных ножек; холодец из птицы; холодец из петуха; холодец из утки; холодец из гуся; холодец из индейки; холодец из утиных шей и потрохов; холодец сборный; холодец из курицы с вином: холодец из утки с яблоками; холодец из гуся с яблоками; холодец «Чертановский» из куриных ножек и крылышек с луком, морковью, корнем петрушки, чесноком и черным перцем ; холодец «Матвеевский» из голени индюшки и куриных лапок с гвоздикой, лавровым листом, сельдереем, укропом, петрушкой и яйцами; холодец «В кофейных чашечках» из крыльев индейки с морковью и перцем холодец «Уржумский» из потрохов птицы с корнем петрушки, корицей, гвоздикой, лавровым листом и чесноком; холодец «Приозерский» из утки с яблоками, тмином, кислыми яблоками, морковью и петрушкой; холодец «Кологривовский» из шеек индейки с корнем пастернака, петрушки, луком, морковью, душистым перцем и гвоздикой; холодец «Аркадакский» из куриных грудок с картофелем, яйцами, петрушкой и чесноком; холодец «Орденский» из куриной голени и лапок с рисом, баклажанами, сыром моцарелла, помидорами, сладким перцем, яблоками и ананасами; холодец «Валдайский»из курицы с гвоздикой, зеленью петрушки, яйцами и чесноком холодец «Эконом-класс» из куриных крыльев, шеек и лапок с укропом, петрушкой, лавровым листом, луком, морковью и чесноком; холодец «Антикризисный» из куриных лапок и куриного фарша с душистым перцем, корнем петрушки, морковью и чесноком **Студни:** студень из курицы; студень из курицы «Мясная Марка»; студень из потрохов птицы; студень «По-домашнему» из индейки; студень куриный; студень «Куриное желе»; студень из курицы с орехом и изюмом; студень из индейки; заливное мясное ассорти; заливное из гусиной печени; заливная курица с овощами; студень из птицы; студень из гусиных потрохов; студень из потрохов птицы и овощей; куриный студень с орехами студень из птицы с зажаркой из моркови, лука и корня петрушки с яйцами «Хозяйкин» студень из куриных окорочков, голени, печени и желудков с луком, чесноком и лавровым листом «Стипендиатский» студень из курицы с белым вином, луком, гвоздикой, корнем петрушки, лимоном и перцем «Хмельной» студень «Рэсол» из петуха с чесноком, корнем петрушки, морковью, луком и лавровым листом по-молдавски **Заливные:** мясо птицы и язык говяжий в желе; филе куриное заливное; заливное из мяса птицы; мясо птицы в желе; мясо птицы в желе с соусом; мясо птицы в желе с овощами; индейка в желе; курица в желе; утка в желе заливное из курицы и грейпфрута; слоеное заливное из курицы; холодная закуска из курицы в желе; заливные потроха; куриное заливное с потрохами заливное «курица под снегом» заливная курица с омлетом; ароматное заливное из курицы; заливная курица с овощами; заливная фаршированная курица; заливное из куриных бедрышек; заливное из гусиной печени; заливное «Бизнесменское» из грудки индейки с грейпфрутом, сушеными грибами, луком, чесноком и лавровым листом; заливное из куриной грудки с майонезом, сыром, луком и укропом заливное «Штучка из Парижа» порционное из гусиной печени в лимонном желе с белым вином, салом и молоком заливное «Из меню ресторана на Елисейских Полях» из курицы

с белым вином, луком, морковью, трюфелем и эстрагоном; заливное «Тет-а-тет» из курицы с петрушкой, зеленым горошком, яйцами, морковью и лавровым листом; заливное «Лукьянинское» из куриного филе с помидорами, огурцами и зеленью заливное «Предел мечтаний» из утки с фисташками, салом, утиной печенью, сосисочным фаршем, ликером, луком-шалотом, зеленым перцем, яйцом и портвейном; заливное «Холодный террин»из куриного филе с помидорами, спаржей, базиликом, белым вином, луком и чесноком; заливное «Звенигородское» порционное заливное из куриной грудки с картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами, морковью, луком и петрушкой; заливное «Павловское» из куриных котлеток с шампиньонами, луком и чесноком; заливное «Липецкое» из куриной грудки с яблочным соком, яйцами, лимоном и зеленью; заливное «Гламурная сальса амато» из копченой курицы с зеленым виноградом, сыром, розмарином, чесноком, помидорами черри, укропом и миндалем; заливное «Оранж» из куриной грудки с апельсинами, овощным ассорти, чесноком, сладкой паприкой и мускатным орехом заливное «Сочное» из филе индейки с ананасным соком, лимоном, яйцами, морковью и петрушкой; заливное «Пензенское» из куриных грудок с яйцами, зеленым горошком, стеблем сельдерея, лавровым листом, луком и морковью заливное «Рогожское» из курицы с морковью, луком, зеленью и маринованными огурцами; заливное «Кунгурское» из индейки с каперсами, стеблем сельдерея, лавровым листом, луком и морковью; заливное «Ассорти-очарование» из куриного филе, вареной колбасы и карбонада со сладким перцем, зеленым горошком и кориандром заливное «Ильинское» из вареного и жареного куриного филе с помидорами, петрушкой и мускатным орехом заливное «Поэтическое» из птичьих потрохов с морковью, луком, укропом, яйцами и корнем пастернака заливное «Черепаха Тортила» из курицы, копченой колбасы и телятины с чесноком, яйцами, грецкими орехами, зеленым салатом, луком и морковью заливное «Конфетти» порционное заливное из куриной грудки с ветчиной, кукурузой, зеленым горошком и морковью аспик куриный с овощами.

Рекомендуемые сроки годности холодцов (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности холодцов, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности студней, заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности студней, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6ºС – не более 30 суток.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-074-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ (взамен ТУ 9213-074-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из субпродуктов мясных (далее продукт, продукция) соленых, вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных, копчено-вареных, сырокопченых, сыровяленых, сушеных, подвергнутых посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питанияи непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из субпродуктов соленые. **Группа – мясная Вид – продукт из мяса (субпродуктов), цельнокусковой. Подвид – соленый Категория Б:** Языки говяжьи (свиные, бараньи, конские, оленьи) соленые в сыворотке. **Категория Д:** Печень говяжья (свиная, баранья) соленая в сыворотке; **Изделия из субпродуктов вареные: Группа мясные Подвид – вареные Категория Б:** Языки (говяжьи, конские, оленьи, свиные, бараньи); Язык свиной со специями; Язык говяжий со специями; Языки прессованные. Язык фаршированный; **Категория В:** Мясо головпрессованное; Рулет из мяса свиных голов; **Категория Г:** Ассорти из субпродуктов прессованное; **Категория Д:** Хвостысвиные; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные; Ножки свиные передние со специями; Ножки свиные передние классические; Пятачки свиные; Шкурка свиная; Шкурка свиная со специями; Шкурка свиная в пряном маринаде; Шкурка свиная в маринаде «Мексика»; Щековина; Уши свиные (говяжьи); Уши свиные со специями; Уши свиные в пряном маринаде; Уши свиные в маринаде «Мексика»; Рулет из рубцов; Рулет из свиных желудков; Сальтисон из свиной головы в желудке; Щековина прессованная; Щековина пряная прессованная; Печень прессованная; Печень слоеная прессованная; Уши свиные (говяжьи)прессованные; Слойка из свиной шкурки прессованная; Рубец прессованный; Рубец говяжий прессованный со специями; Субпродукты слоеные прессованные; Ассорти из субпродуктов прессованное; Шкурка свиная со специями прессованная; **Изделия из субпродуктов варено-копченые: Группа – мясные Вид – продукт из мяса (субпродуктов), цельнокусковой. Подвид варено-копченый. Категория Б:** Языки в маринаде; Языки в маринаде острые; Языки в маринаде с чесноком; Языки в специях; Сердце в маринаде; Сердце в маринаде острое; Сердце в маринаде с чесноком; Сердце в специях; **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); Мясо голов (говяжьих, свиных)прессованное; Мясной прессзак; **Категория Г:** Сальвенат. **Категория Д:** Уши говяжьи (свиные) в специях; Уши говяжьи (свиные) в маринаде; Уши говяжьи (свиные) в маринаде

острые; Уши говяжьи (свиные) в маринаде с чесноком; Уши говяжьи (свиные) в специях; Пятачки свиные в маринаде; Пятачки свиные в маринаде острые; Пятачки свиные в маринаде с чесноком; Пятачки свиные в специях; Хвосты в маринаде; Хвосты в маринаде острые; Хвосты в маринаде с чесноком; Хвосты в специях; Уши говяжьи с чесноком; Уши говяжьи с красным перцем; Уши говяжьи с кунжутом; Уши говяжьи с сыром; Уши говяжьи с горчицей; Уши говяжьи с хреном; Уши говяжьи с аджикой сухой; Уши говяжьи с черным перцем; Уши (ушки) свиные с чесноком; Уши (ушки) свиные с красным перцем; Уши (ушки) свиные с черным перцем; Уши (ушки) свиные с кунжутом; Уши (ушки) свиные с сыром; Уши (ушки) свиные с горчицей; Уши (ушки) свиные с хреном; Уши (ушки) свиные с аджикой сухой; Рулет из рубца со специями; Рулет из рубца с чесноком; Рулет из рубца острый; Рулет из рубца с морковью; Рулет из рубца с ветчиной; Рулет из рубца с мясным фаршем; Рулет из свиной шкурки со специями; Рулет из свиной шкурки с чесноком; Рулет из свиной шкурки острый; Головы свиные; Печеночный прессзак; **Изделия из субпродуктов копчено-вареные: Группа мясные Подвид – копчено-вареные Категория Б:** Языки говяжьи (оленьи, конские, бараньи, свиные); Язык в шпике; **Категория Г:** Закуска из субпродуктов прессованная **Категория Д:** Ножки свиные; Ножки свиные пряные; Ветчинные свиные ножки; Уши свиные (говяжьи); Уши (свиные) говяжьи «Пикантные»; Щековина; Закуска из субпродуктов прессованная. **Изделия из субпродуктов копчено-запеченные: Группа мясные Подвид – копчено-запеченные Категория Б:** Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки, (говяжьи, оленьи, конские, свиные, бараньи); **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Д:** Хвосты свиные; Уши свиные; Щековина; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Ножки свиные, Пятачки свиные; Шкурка свиная; Головы свиные. **Изделия из субпродуктов запеченные: Группа мясные Подвид –запеченные Категория Б:** Сердце (говяжье, оленье, свиное, баранье); Языки (говяжьи, оленьи, конские, свиные, бараньи; Шашлык из сердца; **Категория В:** Мясо голов (говяжьих, свиных); **Категория Д:** Свиные ножки, запеченные с шалфеем; Хвосты свиные; Пятачки свиные; Уши свиные (говяжьи); Щековина с чесноком и морковью; Щековина с чесноком и укропом; Рулет из щековины; Щековина в мятном маринаде; Щековина в медовом маринаде; Печень (говяжья, оленья, свиная, баранья); Пятачки свиные; Шкурка свиная; Головы свиные; Свиные калтыки фаршированные; Шашлык из почек свиных; Шашлык из щековины; Чичарон (свиная шкурка, обжаренная со специями); Сальтисон из свиной головы в желудке; **Изделия из субпродуктов сырокопченые: Группа мясные Подвид – сырокопченые Категория Б:** Сердце говяжье (оленье, баранье, свиное); Языки говяжьи (оленьи, конские, бараньи, свиные); **Изделия из субпродуктов сыровяленые: Группа мясные Подвид – сыровяленые Категория Б:** Языки говяжьи (оленьи) пряные; **Изделия из субпродуктов сушеные: Группа мясные Подвид – варено-сушеные Категория Д:** Соломки к пиву из свиных ушей и хвостов; Хрустящие ломтики из свиной шкурки. Чипсы пикантные.

Изменение № 1. Дата введение в действие 16.12.2016 год. Изделия из субпродуктов вареные: Группа мясные Подвид – вареные. Категория В: мясо свиных голов в соевом соусе «По-Пекински». **Категория Д:** ножки свиные в соевом соусе «По-Пекински»; ножки свиные в кисло-сладком соусе «По-Пекински»; ушки свиные в соевом соусе «По-Пекински»; хвостики свиные в соевом соусе «По-Пекински»; пятачки свиные в соевом соусе «По-Пекински».

Изменение № 2. Дата введение в действие 06.03.2017 год. Изделия из субпродуктов вареные: Группа –мясные. Подвид – вареные Категория В: рулет «Мраморный».

Изменение № 3. **Дата введение в действие 04.04.2017 год. Раздел 7 «Правила транспортирования и хранения», пункт 7.5 «Рекомендуемые сроки годности изделий варено-сушеных из субпродуктов мясных»** дополнить

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	Режимы хранения		Рекомендуемый срок годности, не более
	Температура воздуха,ºС	Относительная влажность, %, не менее	
Варено-сушеные изделия, упакованные в пакеты из комбинированных полимерных металлизированных пленок:			
с применением консервантов	От 0 до плюс 25	75±5	60 суток

Изменение № 4. Дата введение в действие 24.05.2018 год. Раздел 1 «Область применения», пункт **1.1 «Ассортимент продукции»,** подпункт **«Изделия из субпродуктов варено-копченые»** дополнить следующим наименованием: **Изделия из субпродуктов варено-копченые: Группа – мясные. Подвид – варено-копченые Категория Д:** Ушки свиные «По-кавказски»; Ушки свиные с маринадом «Кавказским».

Изменение № 5. Дата введение в действие 20.08.2018 год. Изделия из субпродуктов варено-копченые: Группа – мясные. Подвид – вареные Категория Д: «Печень слоеная».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять или изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями, с указанием дополненных или измененных названий в декларации.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Рекомендуемые сроки годности изделий из субпродуктов мясных, представлены в таблице 17. Таблица

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	Режимы хранения		Рекомендуемый срок годности, не более
	Температура воздуха,ºС	Относительная влажность, %, не менее	
Охлажденные вареные изделия,упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 6	75±5	3 суток
вареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			

-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиямибез консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	18 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
варено-копченые изделия,**копчено-вареные изделия,**упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
целыми изделиями с консервантом	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	25 суток
с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	40 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
копчено-запеченные, запеченные, упакованные с применением вакуума или модифицирован-ной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	12 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
сырокопченыеизделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	55 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
сыровяленыеизделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы			
-при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	15 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
Замороженные изделия: вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные упакованные с применением вакуума	Не выше минус 12 Не выше минус 18	95-98	30 суток 90 суток
Замороженные изделия: сырокопченые и сыровяленые,упакованные с применением вакуума	От минус 7 до минус 9 Не выше минус 18	95-98	120 суток 270 суток

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.11.60-526-37676459-2017** **СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ ОБРАБОТАННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящий технические условия распространяются на пищевые продукты убоя крупного рогатого скота, свиней и прочих видов продуктивных животных сырье кишечное обработанное (далее – кишки, продукт, продукция), и предназначенное для использования в качестве оболочки при производстве колбасных и кулинарных изделий, полуфабрикатов и другой продукции. Сырье кишечное обработанное предназначено для применения при производстве продуктов питания, реализации в торговле и сети общественного питания. **Классификация *Кишечное сырье подразделяется:*** в зависимости от вида убойных (продуктивных) животных и анатомической принадлежности: говяжье черевы, круга, проходники, пищеводы, синюги,

синюжные пленки, мочевые пузыри; свиное черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, мочевые пузыри; баранье черевы, синюги, гузенки; конское черевы, проходники; прочих видов убойных (продуктивных) животных. в зависимости от технологической обработки: кишки-сырец консервированные: кишки-полуфабрикат обработанные; кишки-фабрикат. **В зависимости от способа консервирования:** соленое; солено-замороженное; замороженное; сухое. ***По качеству кишки-фабрикат подразделяют на категории:*** говяжьи: черевы А, А/В, В [Доместик], С; круга А, А/В, В; синюги А, А/В, А/В короткие, В. пищеводы, синюжные пленки, проходники, мочевые пузыри на категории качества не подразделяют. **свиные черевы-фабрикат:** Экстра, А, С. бараньи кишки-фабрикат: черевы А, В, С; синюги А, В; гузенки А, В. Срок годности кишок устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** указаны в таблице. Таблица

Наименование кишок	**Режимы хранения**		**Продолжительность хранения, мес, не более**
	Температура воздуха, °С, не выше	**Относительная влажность, %, не более**	
Кишки-сырец, консервированные поваренной солью	5	85	6
	10	85	3
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные поваренной солью	10	85	18
	25	85	12
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные посолочной смесью или посолочным раствором	25	85	24
Кишки и мочевые пузыри сухие	30	65	24
Кишки-сырец замороженные	минус 18	—	6
Кишки и мочевые пузыри фабрикат и полуфабрикат замороженные	минус 18	—	24

Транспортирование и хранение кишок, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846 Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.

ТУ 10.13.14-095-37676459-2016 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ (взамен 9213-095-37676459-2013)

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные деликатесные: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, запеченные, копчено-запеченные, варено-запеченные, сыровяленые и сырокопченые (далее – продукт, продукция, деликатесы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: корейка свиная «Любительская»; балык из свинины «Посольский»; балык свиной; карбонад «Российский»; карбонад «Восточный»; лопатка свиная «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский». окорок свиной «Сибирский» (обезжиренный); говядина «Городская»; баранина; конина; оленина; мясо марала; шейка оленья «Полярная» без кости; шея оленья без кости; шейка свиная «Заказная»; окорочок из оленины «Индиго»; мясо свинины; мясо говядины; филей говяжий «Столичный»; вырезка свиная «Аппетитная»; вырезка говяжья «Аппетитная»; пастрома говяжья «Экстра»; карпаччо из говядины; балык свиной «Юбилейный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** мясо свинины на косточке. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; орех мясной из свинины; карбонад; карбонад «Андреевский»; карбонад «Купеческий». корейка свиная «Хмельницкая»; корейка свиная; корейка свиная «Ароматная»; корейка свиная на ребрышках; корейка свиная «Венгерская»; корейка свиная «Боярская»; пастрома свиная «Боярская»; лопатка свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; окорок бараний; конина «Степная»; язык говяжий; карбонад «Столичный» из свинины; грудинка свиная «Классическая»; окорок свиной; окорок свиной «По-тамбовски»; орех мясной «Имперский»; шейка свиная «Подмосковная»; шейка свиная «Пряная»; шейка свиная «Деликатесная»; окорок свиной бескостный «Мичуринский»; окорочок свиной «Липецкий»; окорок свиной «Олимпийский»; окорок свиной «Столичный»; окорок свиной «Особый»; балык свиной «Гусарский». **Категория В:** свинина «Юбилейная»; свинина «Гурман»; карбонад «Российский»; шейка свиная «Столичная»; лопатка из свинины «Юбилейная»; орешек из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Мраморный»; рулет из свинины «Золотой орех»; окорок свиной «Деликатесный»; окорок свиной «Столичный»; окорочок свиной «Ванюша»; окорочок свиной «Обской»; окорок свиной «Российский»; корейка свиная; корейка свиная «Славянская»; корейка свиная «Фирменная»; грудинка свиная «Любительская»; грудинка свиная «Сибирская»; грудинка свиная «Застольная»; грудинка свиная «Особая»; грудинка свиная бескостная «Купеческая»; грудинка свиная «Столичная»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; грудинка свиная «Пикантная»; корейка свиная; грудинка свиная «По-домашнему»; буженина «Домашняя» из свинины; бу-

женина из свинины; бок олений «Северное сияние»; грудинка свиная «Домашняя»; ребрышки свиные «К пиву»; шейка свиная «Петровская»; рулька свиная; рулька свиная «По-деревенски»; бекон «Деликатесный»; щековина свиная; говядина «Городская»; говядина «Деликатесная»; баранина; конина; карбонад на кости. **Категория Г:** поросенок молочный; бекон; бекон «Крестьянский»; бекон «Любительский»; бекон «Деревенский»; грудинка свиная в форме «По-деревенски»; грудинка свиная «Польская»; грудинка свиная «Петровская»; грудинка свиная «Кубанская»; грудинка свиная; грудинка свиная «Ароматная»; свинина «По-милански»; свинина «Славянская»; рулет из свиной грудинки «Парочка»; рулет из свинины «Гвардейский»; рулет из свинины «Любительский»; рулет из свинины «Фермерский»; рулет из свинины «Княжеский»; корейка свиная. окорок свиной; окорок свиной «Деликатесный»; окорок бараний; орех мясной из свинины; карбонад; корейка свиная; лопатка свиная; рулька свиная; буженина свиная; говядина «Деревенская»; говядина «Арбатская»; конина «Степная»; нога свиная; бекон «Любительский»; грудинка «Восточная»; рулька свиная; голяшка свиная; ребрышки свиные «К пиву»; ребрышки свиные. **Категория Д:** щековина свиная; ребрышки свиные; ребра говяжьи; ребрышки бараньи; ребрышки оленьи «Восхитительные»; бекон; щековина свиная «Закусочная»; щековина свиная «Киевская»; щековина свиная «Фермерская». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, ветчинный. Категория А:** ветчина «Застольная»; ветчина «Столичная»; ветчина в оболочке; свинина «Крамболь»; ассорти в оболочке. **Категория Б:** ветчина говяжья; ветчина «Виктория»; говядина ароматная прессованная. **Категория В:** рулька свиная прессованная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** говядина «Гурман»; говядина в шпике; рулет «Пальмира»; грудинка «Пикантная» из говядины и свинины; грудинка свиная «Пикантная». **Категория Б:** рулет из свинины; рулет из свинины и говядины; рулет «Семеновский» из свинины; рулет «Домашний» из свинины; рулет «Праздничный» из свинины; рулет «Венский» из свинины; рулет «Слоеный» из свинины; рулет «По-ростовски» из свинины; рулет «Дуплет»; рулет «Северный»; рулет «Деликатный»; ассорти в оболочке; язык говяжий в шпике. **Категория В:** рулет «Любительский»; рулет «Петровский»; шейка свиная «Пикантная»; окорочок «Турист» из говядины и свинины; языки в шпике (говяжьи, свиные). **Категория Г:** бекон прессованный «Мадера»; грудинка слоеная «Ароматная»; набор для солянки; грудинка бескостная «Южная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория А:** вырезка свиная «Аппетитная». **Категория Б:** балык свиной «Российский»; окорок свиной «Сельский». **Категория В:** рулька свиная «По-деревенски». **Категория Г:** язык свиной; окорок свиной «Сельский». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория А:** ветчина «Столичная»; ветчина «Пармская»; свинина прессованная; ветчина «Мраморная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Филейная»; ветчина «Оригинальная»; ветчина «Традиционная. **Категория В:** ветчина «Традиционная». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – вареный. Категория Б:** рулет «Деликатесный» из свинины; рулет «Ароматный» из свинины; ветчина «Венская»; рулет «Александровский»; рулет «Мозаика»; рулет «Деликатный». **Категория В:** грудинка свиная «В форме»; мясо свиных голов прессованное; мясо «Ассорти» из говядины и свинины; свинина прессованная; **Категория Г:** бекон прессованный; рулет «Деликатесный»; рулет «Ароматный». **Категория Д:** бекон прессованный; свинина «Финская»; свинина «Избушка». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А:** карбонад; карбонад «Юбилейный»; говядина в черносливе; грудинка «Закусочная»; говядина «По-кавказски». **Категория Б:** буженина из свинины буженина из свинины «Ароматная»; шейка свиная; мясо оленье прессованное в форме. **Категория В:** буженина «Праздничная»; корейка свиная «Любительская»; корейка свиная «Деликатесная»; шейка свиная «Столичная»; шейка свиная «По-домашнему»; шинка свиная «Украинская»; окорок свиной запеченный; окорок свиной «Посольский»; лопатка свиная; свинина запеченная в черносливе; свинина; окорок свиной «Мадера». **Категория Г:** бекон «Славянский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, формованный. Подвид – запеченный. Категория Б:** рулет из свинины. **Категория Г:** набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория А:** филей олений; карбонад «Восточный»; говядина «Деликатесная». **Категория Б:** окорок свиной; рулет из свинины; корейка свиная; грудинка свиная; пастрома из свинины; ветчина; бекон; бекон «Любительский»; рулет «Знаменский к чаю» из свинины; говядина «Деликатесная»; деликатес «Славянский» из свинины; балык «Гусарский». **Категория Г:** бекон «Любительский»; набор для солянки. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** филе говяжье; филе свиное; филе баранье; филе оленины; филе лося. **Категория Б:** окорок свиной; карбонад «Столичный»; карбонад «Юбилейный»; карбонад «По-деревенски». окорочок свиной; окорок свиной «Уральский»; балык свиной; карбонад; грудинка свиная; грудинка бескостная (бекон); шейка свиная; лопатка свиная. **Категория В:** бекон «Крестьянский»; корейка свиная «Праздничная». **Категория Г:** бекон «Любительский»; бекон «Деревенский». **Категория Д:** ребра свиные; ребрышки свиные «Уральские». рулька свиная (предплечье); голяшка свиная (подбедерок). **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** филей олений на кости (без кости); филей олений; палочки из оленины; палочки из оленины к пиву; окорочок из оленины «Индиго»; бастурма «Восторг»; пастрома оленья; карпаччо из свинины; шейка свиная; корейка свиная; грудника свиная бескостная; балык свиной; говядина «Гусарская»; карпаччо из говядины; карпаччо из конины; балык говяжий «Крымский». **Категория Б:** говядина; лопатка оленья без кости; шея оленья без кости; балык свиной «Дарницкий». **Категория В:** бок олений «Северное сияние. **Категория Г:** ребрышки свиные. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А:** чипсы оленьи с чесноком; чипсы оленьи «Пикантные»; чипсы из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** чипсы мясные из говядины; чипсы мясные из свинины; чипсы «Джоки» из свинины; чипсы «Джоки» из говядины; чипсы «Джоки» из конины; чипсы

«Джоки» из оленины; ломтики из говядины; ломтики из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. Подвид – вареный, формованный. Категория А:** ассорти в форме. **Категория Б:** окорок свиной бескостный «Мичуринский»; рулет «Северный»; рулет «Петербургский»; рулет «Невский». **Категория В:** ветчина «Смоленская»; грудинка свиная прессованная «Старорусская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** говядина; бастурма из оленины; бастурма из лосятины бастурма из говядины; балык из говядины; балык из свинины; балык из оленины; балык из баранины; балык из лосятины; хамон из оленины; хамон из лосятины; хамон из говядины. **Категория Б:** шейка свиная; хамон из свинины; хамон из баранины; бастурма из свинины; бастурма из баранины.

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория В: шейка свиная. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория В:** язык говяжий. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория Б:** ветчина вареная из свиного окорока. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория А:** ростбиф. **Категория В:** буженина. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** говядина «Брезаола». **Категория В:** шея свиная.

Изменение № 2. Дата введения в действие 30.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: карбонад «Праздничный»; говядина «Изысканная»; филей говяжий «Столичный»; филей говяжий «Столичный» с паприкой; оленина «Царская» ; конина «Навруз». **Категория Б:** шейка свиная «Петровская» вариант 2; **Категория В:** окорок свиной вариант 3. **Категория Г:** поросенок молочный вариант 2; бок свиной с чесноком; грудинка свиная бескостная «Домашняя». **Категория Д:** ребрышки свиные вариант 2. **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория Б:** буженина из свинины. **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – копчено-запеченный. Категория Б:** пастрома из свинины. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сырокопченый. Категория А:** чипсы из свинины «Сицилия»; чипсы из оленины «По –якутски»; чипсы «Из конины»; чипсы «Канзас» из говядины. конина «Наримановская»; бастурма «Праздничная»; балык «Венский»; филей говяжий «По-австрийски»; филей свиной «Гранд»; филей олений «Полярная звезда»; филей конский «Янгаул». **Категория Б:** шейка свиная «Экстра». **Категория В:** грудинка свиная «Янтарная».

Изменение № 3 Дата введения в действие 09.03.2017 год. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – варено-запеченный. Категория А: язык говяжий.

Изменение № 4. Дата введения в действие 05.04.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А: карпаччо из говядины. **Категория Б:** карпаччо из свинины. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** чипсы из говядины; чипсы из свинины; мясо «По-ковбойски» из говядины; мясо «По-ковбойски» из свинины. **Категория Б:** языки сыровяленые.

Изменение № 5. Дата введения в действие 27.04.2017 год. Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А: соломка из говядины; соломка из свинины.

Изменение № 6. Дата введения в действие 15.05.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б: говядина «Европейская». **Категория В:** балык свиной «Ароматный»; балык из мяса свинины и говядины «Семейный»; орех из мяса свинины «Пряный»; шея свиная «Сочная». **Категория Г:** грудинка свиная «Подольская»; грудинка свиная «Популярная»; ребрышки свиные «Сюрприз».

Изменение № 7. Дата введения в действие 05.06.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: язык говяжий «Нежный». **Категория Б:** конина «Тулпар»; говядина «Деликатесная»; окорок бараний. **Категория Г:** ребро конское. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория В:** рулет «Деликатесный».

Изменение № 8. Дата введения в действие 15.08.2017 год. РАЗДЕЛ 7 «Правила транспортирования и хранения» п. 7.8 «Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции» изложить в новой редакции: **Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции неупакованной:** при температуре от 0°С до 4°С –**не более 180 суток;** при температуре от 4°С до 12°С –**не более 120 суток;** при температуре от минус 7°С до минус 9°С– **не более 12 месяцев;** при температуре от минус 18°С – **не более 18 месяцев.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 0°С до 4°С*** – **не более 9 месяцев; для хамона – не более 12 месяцев.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С:*** сервировочная нарезка–**не более 90 суток;** порционная нарезка – **не более 95 суток.** ***упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С:*** сервировочная нарезка – **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более 65 суток.**

Изменение № 9. Дата введения в действие 25.09.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А: деликатес из свинины и говядины «День-ночь»; рулет из конины; рулет из оленины; **Категория Б:** рулет из свинины «Золотой орех»; **Категория В:** грудинка свиная бескостная «Купеческая»; **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** окорок олений. **Изменение № 10. Дата введения в действие 26.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** Свинина «Царская»; Свинина «По-французски»; Сви-

нина «Ароматная»; Свинина «Деревенская»; Свинина «Охотничья»; Свинина «Владимирская». **Категория В:** Свинина «Деликатесная»; Свинина «Столичная»; Свинина «Юрьевская»; Свинина «Свойская»; Кумплячок (окорок) «Домашний»; «Деликатес от тещи».

Изменение № 11. **Дата введения в действие 18.12.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** пастрома «Столичная» **Категория В:** шейка «Буженаль» рульки свиные. **Категория Г:** грудинка свиная «Нежная»; **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** свинина «Классическая». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В:** буженина «Праздничная». **Группа мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид – копченый. Категория В:** шашлык из свинины. **Категория Д:** ребрышки свиные.

Изменение № 12. **Дата введения в действие 22.12.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** карбонат. **Категория В:** окорок свиной; шея свиная; рулька свиная. **Категория Г:** грудинка «Ароматная»; грудинка свиная. **Категория Д:** ребра свиные «По-домашнему»; хребты свиные. **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – вареный. Категория Б:** говядина «Деревенская». **Категория Д:** ребро конское. **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** бастурма из говядины; вырезка свиная. **Категория Б:** свиной окорок «Крудо»; бедро ягненка «Прошутто». **Категория В:** шейка свиная «Коппа». **Категория Г:** грудинка свиная; грудинка свиная «Панчетта».

Изменение № 13. **Дата введения в действие 25.12.2017 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** окорок олений.

Изменение № 14. **Дата введения в действие 31.01.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** окорок свиной «Пикник»; свинина «Любительская»; карбонат «Деликатесный»; говядина «Заказная». **Категория В:** окорок свиной «Столичный» вариант 2; шейка свиная «Ароматная»; корейка свиная «Праздничная». **Категория Г:** грудинка свиная «Пикантная» вариант 3; грудинка свиная «Столичная»; бекон «По-венски». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория А:** конина «Праздничная»; говядина прессованная; конина прессованная. **Категория Б:** рулет «Москворецкий». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория В:** грудинка свиная «По-русски»; грудинка свиная «Домашняя». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, формованный.**

Подвид – вареный. Категория В: бекон «Деликатесный». **Группа мясная. Вид – продукты из мяса, цельнокусковой. Подвид – запеченный. Категория В:** шейка свиная «По-домашнему».

Изменение № 15. **Дата введения в действие 26.02.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, ветчинный. Подвид – вареный. Категория В:** мясо прессованное «Ассорти». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** окорок свиной «Ялуторовский».

Изменение № 16. **Дата введения в действие 14.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид копчено-вареный, варено-копченый. Категория А:** свинина «По-домашнему». **Категория Б:** шейка «По-венски». **Категория В:** грудинка «Южная». **Категория Г:** ребрышки «Для пикника». **Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория Б:** рулет «Особый».

Изменение № 17. **Дата введения в действие 20.04.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса. Подвид копчено-вареный, варено-копченый, формованный, фаршированный/нефаршированный. Категория В:** ветчина «Баден-Баден». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – соленый. Категория А:** карбонад «Царский».

Изменение № 18. **Дата введения в действие — 11.09.2018 год. Группа – мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид — копчено-вареный, варено-копченый. Категория Б:** карбонад свиной «Советский»; балык свиной «Советский»; говядина «Советская». **Категория В:** рулька свиная «Советская»; свинина «Советская»; шейка свиная «Советская». **Категория Г:** корейка свиная «Советская»; грудинка свиная «Советская». **Группа мясная. Вид – продукт из мяса, цельнокусковой. Подвид – сырокопченый. Категория А:** балык «Венский». **Категория Б:** свинина «Пармская». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса, формованный. Подвид – сыровяленый. Категория А:** бастурма «Восторг». **Группа – мясные. Вид – продукт из мяса. цельнокусковой. Подвид – сыровяленый. Категория А:** балык из свинины.

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

Примечания: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория деликатесных изделий: Продукт мясной:** Изделие деликатесное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории Б: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; Изделие деликатесное категории В: изделие деликатесное с массовой долей

мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Г: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. Изделие деликатесное категории Д: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. **Рекомендуемые сроки годности продукции** (кроме сырокопченой), упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С: вареные в полиамидной оболочке – не более 60 суток; вареной, копчено-вареной целиком (без консервантов) — не более 30 суток; вареной, копчено-вареной целиком (с консервантами)- не более 45 суток; — вареной (порционная нарезка) (без консервантов) — не более 10 суток; вареной (порционная нарезка) (с использованием консервантов) — не более 20 суток; вареной (сервировочная нарезка) (без консервантов) — не более 5 суток; вареной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) — не более 18 суток; копчено-вареной (порционная нарезка) — не более 25 суток; копчено-вареной (с использованием консервантов) — не более 40 суток; копчено-вареной (сервировочная нарезка) (без консервантов) — не более 20 суток; копчено-вареной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) — не более 30 суток; копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) (без консервантов) – не более 6 суток; копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) (с использованием консервантов) – не более 12 суток; копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) (без консервантов) – не более 5 суток; копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) (с использованием консервантов) – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченой продукции,** упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы: **Порционная нарезка:** при температуре от 5 °С до 8 °С – не более 20 суток; при температуре от 12 °С до 15 °С –не более 15 суток. **Сервировочная нарезка:** при температуре от 5 °С до 8 °С –не более 15 суток; при температуре от 12 °С до 15 °С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченой продукции**, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы: **Порционная нарезка:** -при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 60 суток. **Сервировочная нарезка:** при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 55 суток. продукция сырокопченой, целиком от 0 °С до 4°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции:** при температуре от 0°С до 4°С –не более 45 суток; при температуре от 4°С до 12°С –не более 30 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С– не более 120 суток; при температуре от минус 18°С – не более 270 суток. упакованных под вакуумом при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 месяцев. упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С: сервировочная нарезка–не более15 суток; порционная нарезка – не более 20 суток. упакованных под вакуумом при температуре от 12°С до 15°С: сервировочная нарезка – не более 10 суток; порционная нарезка – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности варено-запеченной** продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С: продукт в полиамидной оболочке – **не более 60 суток;** продукт целиком (без консервантов) — **не более 30 суток;** продукт целиком (с консервантами) — **не более 45 суток;** порционная нарезка — **не более 25 суток;** порционная нарезка с использованием консервантов **— не более 40 суток;** сервировочная нарезка без консервантов **— не более 20 суток;** сервировочная нарезка с использованием консервантов **— не более 30 суток.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 9212-068-37676459-2016** **СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ** **(взамен 9212-068-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных: говяжьих (телячьих), бараньих (козьих), конских (жеребятины), свиных, оленьих, верблюжьих, кролика (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде. Продукция в блоках выпускается в замороженном виде. Субпродукты говяжьи (телячьи). **Мясокостные, шерстные:** головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; губа нижняя; губы нижние в блоках; губа верхняя; губы верхние в блоках; шкура с головы; шкуры с голов в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; вымя; вымя в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; тримминг головной; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; **Субпродукты свиные Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; шкурка; шкурка в блоках; межсосковая часть; межсосковая часть в блоках; **Мякотные:** тримминг свиной головной 70/30; тримминг свиной головной 70/30 в блоках; мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; щековина; щековиная в блоках; уши; уши в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; пятачки;

пятачки в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** желудки; желудки в блоках; **Субпродукты бараньи (козьи) Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; **Субпродукты конины (жеребятины) Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** желудок; желудки в блоках; **Субпродукты оленьи Мясокостные, шерстные:** головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; **Мякотные** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; **Субпродукты верблюжьи Мясокостные, шерстные:** головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; **Мякотные** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** желудок; желудки в блоках; **Субпродукты кролика Мясокостные, шерстные:** головы кроликов; головы кроликов в блоках; уши кролика; уши кроликов в блоках; лапки кролика; лапки кроликов в блоках; **Мякотные:** языки кроликов; языки кроликов в блоках; печень кролика; печень кролика в блоках; сердце кролика; сердце кролика в блоках; почки кролика; почки кролика в блоках; легкое кролика; легкое кролика в блоках; селезенка кролика; хвосты кроликов. **Слизистые:** желудки кроликов; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень говяжья (телячья) Экстра; печень свиная Экстра; печень баранья Экстра; печень конины (жеребятины) Экстра; печень оленья Экстра; печень верблюжья Экстра; селезенка говяжья (телячья) Экстра; селезенка свиная Экстра; селезенка баранья Экстра; селезенка конская Экстра; селезенка оленья Экстра; селезенка верблюжья Экстра; молочные железы говяжьи; семенники говяжьи; семенники бараньи; сердце говяжье (телячье) Экстра; сердце свиное Экстра; сердце баранье Экстра; сердце конское Экстра; сердце оленье Экстра; сердце верблюда Экстра; диафрагма говяжья (телячья) Экстра; диафрагма свиная Экстра; диафрагма баранья Экстра; диафрагма конская Экстра; диафрагма оленья Экстра; диафрагма верблюжья Экстра; почки говяжьи (телячьи) Экстра; почки свиные Экстра; почки бараньи Экстра; почки конские Экстра; почки оленьи Экстра; почки верблюжьи Экстра; легкие говяжьи (телячьи) Экстра; легкие свиные Экстра; легкие бараньи Экстра; легкие конские Экстра; легкие оленьи Экстра; легкие верблюжьи Экстра; трахеи говяжьи Экстра; трахеи свиные Экстра; трахеи бараньи Экстра; трахеи конские Экстра; трахеи оленьи Экстра; трахеи верблюжьи Экстра; печень кролика Экстра; почки кролика Экстра; сердце кролика Экстра. обрезь говяжья Экстра; обрезь свиная Экстра; обрезь баранья Экстра; обрезь конская Экстра; обрезь оленья Экстра; обрезь верблюжья Экстра; **Слизистые:** рубец, сычуг, книжка говяжьи Экстра; желудок свиной Экстра; желудок конский Экстра; рубец, сычуг, книжка бараньи Экстра; рубец, сычуг, книжка оленьи Экстра; рубец, сычуг, книжка верблюжьи Экстра; **Наборы субпродуктов:** набор для холодца; набор для супа «Хаши»; набор для солянки говяжьей; набор для солянки свиной; набор для супа свиной; набор для холодца свиной.

Изменение № 1. Дата введения в действие 10.11.2016 г. Субпродукты говяжьи (телячьи) Мясокостные, шерстные: ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами.

Изменение № 2. Дата введения в действие 25.12.2016 г. Субпродукты свиные Мясокостные, шерстные: головы без языка. **Изменение № 3. Дата введения в действие 26.12.2016 г**. **Субпродукты говяжьи (телячьи) Мякотные:** пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка становая говяжья (Back veinlet); **Слизистые:** книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets); **Субпродукты свиные Мясокостные, шерстные:** свиное небо (Pig palate); **Мякотные:** аорта свиная(Aorta);

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2-6 С – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: — весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; — герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-018-37676459-2016** **ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ** **(взамен ТУ 9213-018-37676459-2012, ТУ 9213-035-37676459-2013)**

Дата введения в действие 15.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты деликатесные из свинины вареные, варено-копченые, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, соленые (далее по тексту – продукт, продукция) изготовленные с использованием различных пряно-ароматических и вкусовых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – вареные. Категория А: рулет из языка; орех мясной «Бомонд». **Категория Б:** окорок бескостный «Изысканный»; окорок пивной; рулет «Княжеский»; рулет «Невский»; рулет «Петербургский»; рулет «Популярный»; ветчина «Застольная»; карбонад пивной. **Категория В:** рулет «Деликатесный»; рулет «Пражский»; прессованный мешочек; рулет «Княжеский»; рулет «По-дрезденски»; рулька фаршированная; рулет «Мозаика»; мясной «пирог» «Секрет»; ассорти «Калейдоскоп»; бекон «Экстра»; грудинка «Домашняя»; ассорти «Слободское»; ассорти в оболочке. **Категория Г:** мясо поросят; ноги свиные «Можож». **Группа –мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А:** окорок бескостный «Изысканный»; филей «Восторг»; вырезка «Кремлевская»; балык «Идеал»; окорок в виде сердца «Любимый»; рулет «Дуплет»; рулет «Светский»; рулет «Аппетитный»; рулет «Обыкновенный»; рулет задонский; рулет «Борисоглебский»; шинка «Изумительная»; свинина «Фантазия». **Категория Б:** буженина «Тамбовская»; шейка; шейка «Любимая»; окорок «Липецкий»; окорок «Александровский»; окорок «Аппетитный»; окорок передний; окорок задний; вырезка; корейка; поросята; свинина «По-алтайски»; язык свиной в шпике «Деликатесный»; корейка «Царская»; корейка «Экстра»; буженина «Российская»; шейка «Заказная»; карбонад «Восточный»; карбонад «Пикантный»; рулет «Домашний»; рулет «Домашний» с чесноком»; рулет «Домашний» с курагой»; рулет «Первоклассный»; рулет «Нежный»; рулет с сыром. **Категория В:** бекон «Дворянский»; шейка фаршированная «Любительская»; рулет «Фирменный»; рулет «Оригинальный»; грудинка; грудинка «Особая»; грудинка «Ароматная» бескостная; грудинка «Старорусская»; грудинка бескостная «Домашняя». **Категория Г:** ребрышки «Закусочные». бекон «Охотничий»; грудинка «Классическая»; рулька (голяшка); щековина. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – запеченные. Категория А:** филей «Столичный»; карбонад «Московский»; окорок пивной с сыром. шейка «по-домашнему» в маринаде; буженина в медовом соусе запеченная. **Категория Б:** свинина по-шведски; корейка «Боярская»; рулет с сыром; филе фаршированное «Лакомство». корейка в тесте. **Категория В:** грудинка на вертеле «По-гусарски»; грудинка «Застольная»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-московски»; шашлык «По-курганский»; шашлык «По-болгарски»; свинина с овощами на вертеле; рулет «Молодежный»; рулет «Лебединое гнездо»; корейка фаршированная «Сюрприз»; рулет «Парижский»; шейка фаршированная «Пикник»; «Бомба» из окорока; рулька фаршированная; филе в тесте; торт с окороком; торт с языком, грибами; «Пирог» со свиной ножкой. копченая свинина с сыром в тесте; копченая свинина в тесте. **Категория Г:** окорок со спаржей в тесте; деликатесные ребрышки в медовом маринаде. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-запеченные. Категория А:** вырезка «Кремлевская»; вырезка; деликатес «Особый»; деликатес «Славянский». **Категория Б:** рулет «Первоклассный»; пастрома; пастрома «Юбилейная». **Категория В:** грудинка «Купеческая». **Категория Д:** ребра; ребрышки «Оригинальные». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые. Категория А:** орех свиной с пряностями; ветчина с можжевельником; «Бендайола»; окорок в виде сердца «Любимый»; карбонад «Парижский»; балык «Идеал»; филе «Дорогому гостю»; окорок «Липецкий»; чипсы. **Категория Б:** грудинка «Старорусская»; окорок передний; окорок задний; корейка «Царская»; корейка; поросята; грудинка. **Категория Г:** ребра. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сыровяленые. Категория А:** окорок вяленый; свинина к пиву; палочки к пиву. **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – соленые. Категория Б:** мясо маринованное (карбонад в шкуре); карбонад со шпиком маринованный. **Категория В:** бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Белорусский»; бекон «Популярный»; бекон «Домашний»; бекон «Южный»; бекон «Любительский»; грудинка маринованная.

Изменение № 1. Дата введения в действие 18.08.2017 г. Группа –мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А: филей свиной. **Изменить следующие наименования категории Б в ассортименте и по тексту:** окорок «Липецкий» на окорочок «Липецкий»; окорок «Александровский» на окорочок «Александровский»; окорок «Аппетитный» на окорочок «Аппетитный».

Изменение № 2. Дата введения в действие 19.09.2017 г. Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сырокопченые. Категория А: «Балык свиной»; «Балык свиной «Праздничный»; «Вырезка в специях»; «Бастурма из свинины»; «Пастрома свиная». **Категория А:** ветчина «Белый город»; ветчина «Европейская»; ветчина «Мраморная»; ветчина «Шварцвальская». **Категория В:** «Бекон сырокопченый». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – сыровяленые. Категория А:** ветчина сыровяленая из свинины «Царская».

Изменение № 3 Дата введения в действие 23.03.2018 г. Группа –мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Г: рулет «Рябчик с чесноком». **Группа – мясная. Вид – продукты из мяса свинины. Подвид – запеченные. Категория В:** буженина «Традиционная».

Примечание: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория деликатесных изделий: Продукт мясной: Изделие деликатесное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие деликатесное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие деликатесное категории В**: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие деликатесное категории Г**: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие деликатесное категории Д:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке.

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

Изделия из свинины хранят при температуре от 0 до 15° С и относительной влажности воздуха не более 75±5 %. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий**, охлажденных с момента окончания технологического процесса негерметично упакованных при температуре: от плюс 4 до плюс 12°С – не более 5 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 7 суток; **Герметично упакованных:** от плюс 4 до плюс 12°С – не более 9 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий замороженных,** негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7 до минус 9°С – не более 20 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7 до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от плюс 4 до плюс 12°С – не более 15 суток; от 0 до плюс 4°С – не более 30 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 12°С до плюс 15°С – более 10 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 12°С до плюс 15°С – не более15 суток; при сервировочной нарезке от плюс 5 до плюс 8°С – не более 15 суток; при порционной нарезке от плюс 5 до плюс 8°С – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий замороженных**, (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7 до минус 9°С – не более 4 месяцев; от минус 18°С – не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных**охлажденных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 6 суток. **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных з**амороженных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 15 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 30 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных охлажденных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 15 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 5 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных замороженных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 40 суток; от минус 18°С – не более 55 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до 8°С – не более 4 суток; от 0°С до 6°С – не более 6. **Герметично упакованных:** от 0°С до 8°С – не более 6 суток; от 0°С до 6°С – не более 8. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных замороженных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 20 суток; от минус 18°С – не более 30 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 25 суток; от минус 18°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных охлажденных** (упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до 8°С – не более 6 суток; от 0°С до 6°С – не более 10 суток; при сервировочной нарезке от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 5 суток; при порционной нарезке от плюс 5°С до плюс 8°С – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий вареных замороженных** (упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых**

изделий, охлажденных негерметично упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, охлажденных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых изделий, замороженных** (т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции неупакованной:** при температуре от 0°С до 4°С –**не более 180 суток;** при температуре от 4°С до 12°С –**не более 120 суток;** при температуре от минус 7°С до минус 9°С– **не более 12 месяцев;** при температуре от минус 18°С – **не более 18 месяцев. Рекомендуемые сроки годности сыровяленой продукции, упакованной под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы при температуре:** ***от 0°С до 4°С:*** целым изделием – **не более 9 месяцев.** сервировочная нарезка–**не более 110 суток;** порционная нарезка – **не более 115 суток.** ***от 5°С до 8°С:*** целым изделием – **не более 6 месяцев.** сервировочная нарезка–**не более 90 суток;** порционная нарезка – **не более 95 суток.** ***от 12°С до 15°С:*** целым изделием – **не более 4 месяцев.** сервировочная нарезка – **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более 65 суток. Сроки годности продуктов из свинины сырокопченых** (целые изделия, батоны), упакованных **без применения вакуума и модифицированной атмосферы** при относительной влажности от 70% до 80%: -при температуре воздуха от 0 до 6°С включительно- не более 30 суток; -при температуре воздуха от 0 до 12°С включительно- не более 15 суток; -при температуре воздуха от минус 9 до минус 7°С включительно не более 120 суток. **Сроки годности продуктов из свинины сырокопченых**, упакованных **с применением вакуума и модифицированной атмосферы** при температуре хранения от 0 до 6°С: при сервировочной нарезке- не более 20 суток, при порционной нарезке- не более 25 суток, целым куском- не более 40 суток; при температуре хранения от 12 до 15°С: при сервировочной нарезке – не более 10 суток, при порционной нарезке- не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-036-37676459-2016** **СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ** **(взамен 9213-036-37676459-2013)**

Дата введения в действие 20.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты –сосиски, сардельки, шпикачки, 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: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенсбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски оленьи «К завтраку»; сосиски «Колобок; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»;

сосиски «Коровка»; сосиски «Малятко». **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Губернские»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа –мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Преображенские»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

Изменение № 1. Дата введения в действие 16.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Серышевские». **Категория Г:** сосиски с сыром.

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.01.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Коровка»; сосиски «Филейные»; сосиски «Лакомка»; сосиски «Венские»; сосиски «Российские»; сосиски «Оригинальные» с говядиной; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Оригинальные» с говядиной; сардельки «Ганноверские»; сардельки «Коровка»; сардельки «Франкфуртские»; сардельки «Симферопольские»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Лакомка»; сардельки «Филейные»; сардельки «Венские»; сардельки «Российские»; сардельки «Мясные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Столичные».

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.08.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Баварские» вариант 3; сосиски «Венские». **Категория В:** сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски с сыром; сосиски «Фирменные» с молоком; сосиски «Франкфуртские». **Категория Г:** сосиски

«Азовские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные оригинальные»; сардельки «Татарские». **Категория Г:** сардельки «Домашние»; сардельки «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Харьковские».
Изменение № 4. Дата введения в действие 30.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Ганноверские»; сосиски с сыром; сосиски «Докторские»; сосиски «Венские».
Изменение № 5. Дата введения в действие 17.11.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Б: сосиски «Дачные». **Категория В:** сосиски с молоком; сосиски «Армавирские»; сосиски «Венские» вариант 2; сосиски «Сливочная новинка»; сосиски «Ганноверские» вариант 2; сосиски «Говяжьи»; сосиски «Любимые». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные»; сардельки «Говяжьи».
Изменение № 6. Дата введения в действие 09.02.2018 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Г: сосиски «Закусочные»; сосиски «Хот-дог».
Изменение № 7. Дата введения в действие 02.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски для жарки с сыром; сосиски для жарки «Альпийские» с травами. **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки для жарки «Деликатесные» с сыром; сардельки для жарки «Особенные» с травами. **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки оригинальные с говядиной; сардельки с говядиной.
Изменение № 8.Дата введения в действие 16.04.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория А: сосиски «Елисеевские»; сосиски «Докторские»; сосиски «Со сливочным маслом»; сосиски «Сметанковые»; сосиски со сливочным маслом «От Иванова»; сосиски со сливками «От Иванова». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Элитные».
Изменение № 9. Дата введения в действие 04.06.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г: сосиски «Уплетайка». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Неженка»; сосиски с сыром; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские».
Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Серышевские».
Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В: сардельки «Докторские»; сардельки «Дачные»; сардельки ветчинно-рубленные «Серышевские».
Изменение № 10 Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Домашние»; сосиски «Докторские»; сосиски «Мини». **Категория В:** сосиски «Городские». **Группа – мясосодержая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные.** Категория В: сосиски «С сыром». **Категория Г:** сосиски «Деревенские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные.**
Категория Г: шпикачки «Лакомка».
Изменение № 11. Дата введения в действие 03.08.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Ветчинные» вариант 2. **Категория В:** сосиски «Венские» вариант 3; сосиски «Сливочный стандарт». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Сочные». **Категория В:** сардельки «Говяжьи» вариант 2; сардельки «Пикантные» вариант 2. **Категория Г:** сардельки «С медом». **Группа – мясосодержащая. Вид – изделие колбасное (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Фермерские».

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

Категория и группа вареных колбасных изделий: Мясное колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; Мясосодержащее колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. Мясные колбасные изделия: Колбасное изделие категории А: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории Б: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Мясосодержащие колбасные изделия: Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности** сосисок при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; в полиамидной проницаемой – 10 суток; в полиамидной барьерной – 15 суток. без при-

менения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; 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 в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 9213-417-37676459-2016** **ИЗДЕЛИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ СУШЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на изделия сыровяленые, сырокопченые, сушеные (далее по тексту – продукт/продукция), вырабатываемые из рубленого мяса и субпродуктов продуктивных животных (говядина, конина, жеребятина, оленина, баранина, птица) и различных их комбинаций с добавлением или без добавления специй, пищевых добавок и иных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ. Изделия сырокопченые: соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса говядины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса свинины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая [сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка] из субпродуктов (говядины, свинины, конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти,

палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой,

или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого конского, соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сырокопченая (сырокопченые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов оленьих. **Изделия сыровяленые:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса из говядины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса свинины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой,

или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из субпродуктов (говядины, свинины, конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые

спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого конского, соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сыровяленая (сыровяленые спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов оленьих.

Изделия сушеные: соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса из говядины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса свинины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса конины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса оленины со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из субпродуктов (говядины, свинины, конины, оленины, птицы) со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси мяса и/или субпродуктов животных. **Из говяжьих субпродуктов:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубца говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из вымени говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы говяжьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек говяжьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мяса пищевода говяжьего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов говяжьих. **Из свиных субпродуктов:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца свиного со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков свиных со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами);

соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из шкуры свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мясной обрези свиной со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов свиных. **Из бараньих субпродуктов:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из рубцов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из мозгов бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени бараньей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца бараньего со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек бараньих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов бараньих. **Из субпродуктов птицы:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из желудков птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца птицы со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов птицы. **Из субпродуктов конины (жеребятины):** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из легкого конского, соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из печени конской со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца конского со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек конских со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов конских. **Из субпродуктов оленины:** соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из языков оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из диафрагмы оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка)

из печени оленьей со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из губ оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из сердца оленя со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из почек оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами); соломка сушеная (сушеные спагетти, палочки, таблетки, коржики, гранулы, фрикадельки, нарезка) из смеси субпродуктов оленьих со специями (или в обсыпке из декоративных специй, или с хреном, или с горчицей, или с грибами, или с брусникой, или с клюквой, или с чесноком, или с ягодами можжевельника, или с коньяком, или с курагой, или с орехами). **Допускается:** указывать иную форму изделий; не указывать в наименовании продукции конкретные виды субпродуктов, специй и добавок; указывать иные виды специй, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке органами Здравоохранения РФ.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции** сушеной с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0°С до 4°С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом с использованием консерванта «Униконс» при температуре от 12°С до 15°С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** изделий сырокопченых и сыровяленых при относительной влажности воздуха 75-78 %: при температуре от 0 до 6° С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 6° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 12 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы – не более 4 месяцев; при температуре от 0 до 12° С, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой атмосферы с использованием комплексной пищевой добавки Униконс XXL – не более 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 9213-261-37676459-2014** **ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ И СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия варено-копченые и сырокопченые из мяса кролика – крупнокусковые, колбасы (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Изделия варено-копченые: Тушка кролика; Кролик — половина тушки задняя; Кролик — половина тушки передняя; Ножки кролика (передние и задние); Лопатка кролика (передние ножки); Окорочка (задние ножки) кролика; Грудка кролика; Бедро кролика; Филе кролика; Рулет варено-копченый из мяса кролика «Царский»; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой «Сказка»; Рулет варено-копченый из мяса кролика «Классический»; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с сыром; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с чесноком; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с аджикой; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с горчицей; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с грибами; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с черносливом; Рулет варено-копченый из мяса кролика с начинкой с орехами. **Изделия сырокопченые:** Тушка кролика; Кролик — половина тушки задняя; Кролик — половина тушки передняя; Ножки кролика (передние и задние); Лопатка кролика (передние ножки); Окорочка (задние ножки) кролика; Грудка кролика; Бедро кролика; Филе кролика. **Колбасы сырокопченые из мяса кролика:** Сервелат из мяса кролика «Московский»; Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; Сервелат из мяса кролика «Английский»; Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; Сервелат из мяса кролика «Променад»; Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; Сервелат из мяса кролика и баранины; Сервелат из мяса кролика «Изобилие» Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; Салями из мяса кролика «Таймырская»; Салями из мяса кролика «Аврора»; Салями из мяса кролика «Луксурия»; Салями из мяса кролика «Томская»; Салями из мяса кролика

«Менуэт»; Салями из мяса кролика «Царская»; Салями из мяса кролика «Маркиза»; Салями из мяса кролика «Балет»; Салями из мяса кролика по-итальянски; Салями из мяса кролика по-милански; Салями из мяса кролика «Ампир»; Салями из мяса кролика «Индийская»; Салями из мяса кролика «Ставропольская»; Салями из мяса кролика «Волшебство»; Салями из мяса кролика «Есенинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Римская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт» Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; Колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс». **Колбасы варено-копченые из мяса кролика**: Колбаса варено-копченая из мяса кролика изысканная; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; Колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат».

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

Изделия сырокопченые из мяса кролика (колбасы, тушки и их части) неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0 °С до 6 °С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10 °С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Срок годности и условия хранения изделий сырокопченых и варено-копченых (колбасы, тушки и их части) устанавливает изготовитель в соответствии с МУК 4.2.1847. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых изделий:** с даты выработки при различных температурах хранения приведены ниже. При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 71 % срок годности изделий — не более 4 мес. При температуре воздуха от 0 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 71% не более 4 мес. При температуре воздуха от минус 4 °С до минус 2°С не более 6 мес. При температуре воздуха от минус 9 °С до минус 7 °С не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности колбас, рулетов варено-копченых из мяса кролика** (охлажденной продукции): при относительной влажности воздуха 75 % -78 %. **Рекомендуемый срок годности продуктов варено-копченых из мяса кроликов:** при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %. Негерметично упакованная продукция – не более 7 суток. Герметично упакованная продукция – не более 10 суток. Герметично упакованная продукция с применением вакуума – 15 суток. Герметично упакованная продукция с применением модифицированной газовой среды – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной варено-копченой продукции:** при температуре не выше минус 10 °С (целыми батонами, кусками) не более 120 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-235-37676459-2018** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ9212-235-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция) изготовленные из мясных обработанных субпродуктов в виде кусков или фарша [из фарша] или их сочетания, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, в панировке/или без нее, в обсыпке/или без нее, маринаде/или без него и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, производства продуктов питания и/или дальнейшей переработки.

Ассортимент: Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид панированные. Категория А:**отбивные из телячьего сердца отбивные из говяжьего сердца отбивные из говяжьего сердца в кляре шницели из говяжьего сердца шницели из говяжьего сердца «По-милански» **Категория Б:**отбивные из свиного сердца отбивные из свиного сердца в кляре бефстроганов из говяжьего сердца бефстроганов из свиного сердца шницели из свиного сердца шницели из свиного сердца «По-милански» **Категория Д:**печень для жарки печень для жарки в мучной панировке мозги для жарки почки для жарки почки для жарки в сухарях «Броше» шницель из вымени ромштекс из печени ромштекс из печени в цветной панировке **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид непанированные. Категория А:**гуляш из говяжьего сердца бефстроганов из говяжьего сердца **Категория Б:**жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов гуляш сборный говяжий гуляш сборный свиной гуляш из свиного сердца шашлык из свиного сердца бефстроганов из свиного сердца **Категория Д:**гуляш из вымени полуфабрикат костный мозг печень «По-гомельски» печень говяжья «По-бразильски» ассорти из субпродуктов для барбекю шашлык из субпродуктов «По-абазински» печень для тушения печень для запекания шашлык из печени шашлык из печени в беконе печень «По-строгановски» поджарка из печени шашлык из щековины. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид – фаршированные. Категория Б:** рулет из сердца с грибами; сердце фаршированное овощами. **Категория В:** сердце фаршированное печенью **Категория Д:**рулет из желудка желудок свиной, фаршированный ливером рулет из рубца со специями рулет из рубца с чесноком рулет из рубца острый рулет из рубца с морковью трубочки из печени с яблоками **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые. Категория В:**набор мясной для жаркого из свинины набор бараний для калле-баш-аяк набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов ассорти «По-винницки» **Категория Г:**набор мясной для холодца набор мясной для студня с мясом птицы набор мясной для студня «По-таджикски» набор мясной для супа из субпродуктов набор бараний «Кала-поча» набор для шурпы из говяжьих субпродуктов набор для шурпы из свиных субпродуктов набор для шурпы из бараньих субпродуктов «Кыздырма» из субпродуктов «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов шашлык из бараньих субпродуктов шашлык из свиных субпродуктов набор для запеканки из субпродуктов набор для зельца **Категория Д:**набор мясной для студня набор мясной для студня «Домашний» набор мясной для холодца «Домашний» набор мясной для студня «По-украински» набор мясной для студня «По-казахски» набор мясной для студня «По-белорусски» набор мясной для студня «По-молдавски» набор мясной для студня «По-литовски» набор мясной для студня с языком набор мясной для холодца свиной набор мясной для холодца говяжий набор мясной для холодца «По-белорусски» набор мясной для холодца «По-молдавски» набор мясной для холодца «По-эстонски» набор мясной для холодца «По-латвийски» набор мясной для рассольника говяжий набор мясной для рассольника свиной набор мясной для мужижи набор мясной для хаша «По-грузински» набор мясной для хаша «По-азейбарджански» набор мясной для хаша «По-армянски» набор мясной для «Джиз-быз» набор говяжий «Калла-пача» набор бараний для пити набор бараний для куардака набор бараний для куардака «По-таджикски» набор говяжий для куардака набор бараний для куардака «По-казахски» набор для зельца «Домашний» набор для бигуса кучмачи свиные «По-домашнему» **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных фарш из субпродуктов говяжьих фарш из субпродуктов свиных фарш «Домашний» фарш для бифштекса «Манти». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – рубленыеПодвид – формованные. Категория Б:**люля-кебаб бифштекс «Молодежный» палочки из субпродуктов крокеты из субпродуктов тефтели из субпродуктов купаты полуфабрикат мясной «Особый» субпродукты рубленые со специями «Ёжики» из сердца **Категория В:**кюфта кюфта «По-московски» фрикадельки из субпродуктов фарш для долмы купаты из свиных и говяжьих субпродуктов котлеты из сердца биточки из сердца котлеты из сердца «По-домашнему» биточки из сердца «По-домашнему» «Кололак» из говяжьих субпродуктов «Кололак» из свиных субпродуктов голубцы из сердца «По-венгерски» **Категория Г:**«Асип» (колбаски из субпродуктов) колбаски из субпродуктов колбаса из говяжьих субпродуктов колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов начинка субпродуктовая для вторых блюд «Печеночная» колбаса оладьи из печени котлеты из печени биточки из печени отбивная из свиной печени оладьи из свиной печени котлеты из свиной печени «По-домашнему» колбаски из субпродуктов для пикника «Сариси» «Ливер в сальнике» шашлык из печени и почек «Королевский». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – в тесте. Подвид формованные. Категория В:** пельмени «Закусочные» пельмени «Особые» Допускается вырабатывать полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных 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 дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС. Ззамороженные – при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых полуфабрикатов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС:кусковыхбез применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией):от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т ч на

предприятии-изготовителе не более 16 ч) от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией):от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т ч на предприятии-изготовителе не более 16 ч) от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС:кусковых и рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией) – не более 30 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы: не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т ч упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9213-127-37676459-2013** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ**

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

АССОРТИМЕНТ: Колбасы вареные: 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.

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 территориальным органами Минздравсоц-развития России.

9 000 РУБ.	**ТУ 9214-101-37676459-2012** **БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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

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.

Изменение № 2. Дата введения в действие 17.06.2016 год. ***Блюда из мяса и мяса птицы:*** пельмени; пельмени «Домашние»; пельмени «Классические»; манты; лапша «Удон» с говядиной; лапша «Удон» со свининой; лапша «Удон» с курицей. ***Блюда из овощей, фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий:*** вареники с картофелем; вареники с творогом.

Изменение № 3. Дата введения в действие 02.12.2016 год. Блюда из мяса и мяса птицы: куриное бедрышко отварное; куриное бедрышко жареное; ножка куриная жареная; грудка куриная жареная; филе курицы; утиное бедрышко с черносливом; утиное бедрышко с брусникой; утиное бедрышко с клюквой; утиная ножка жареная; утиная ножка запечённая; котлета из индейки; котлета утиная; рулет мясной с яйцом; тефтели; потрошки куриные; тефтели куриные; поджарка (2 вариант); печень по-деревенски (2 вариант); котлеты (2 вариант); биточки (2 вариант); шницеля (2 вариант); котлеты куриные (2 вариант); биточки куриные (2 вариант). **Блюда из овощей, фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий:** картофельное пюре (2 вариант); картофельное пюре (3 вариант); картофельное пюре (4 вариант).

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

Сроки годности блюд мясных: охлажденных, при температуре хранения от 0 °С до плюс 5 °С: без консервантов не более 48 часов; с консервантом не более 120 часов; упакованных под вакуумом не более 15 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды не более 30 суток. **Срок годности продуктов**, упакованных под вакуумом в пакеты типа Criovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до плюс 4 °С не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток. **Срок годности замороженных продуктов** при температуре: не выше минус 18 °С не более 6 месяцев; не выше минус12 °С не более 4 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9214-024-37676459-2012** **ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ** **ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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; катофель 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 ООС 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 100С 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9213-017-37676459-2012** **ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ**

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. **Копчено-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-запеченые:** 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 индюшиные 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 6о 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 2ºС до 4ºС не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток.

8 000 РУБ.	**ТУ 9210-084-37676459-2013** **ШПИГ СВИНОЙ СОЛЕНЫЙ**

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 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5%: шпига солёного Слоёного копчёно-запечённого – 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^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5% – не более 90 суток.

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ

15 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-824-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халяль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые[далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные и мясосодержащие «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «КазахскаяХаляль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказкая Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбасаполукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбасаполукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаса полукопченая «Волжкая Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбасаполукопченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбасаполукопченая «Донская Халяль». **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбасаполукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Ха-

ляль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаски полукопченые «Егерьские Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбасаполукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаскиполукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбасаполукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбасаполукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль». колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золотистая Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль»; **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Походная Халяль»; колбаса полукопченая «Андалузия Халяль»; колбаса полукопченая «По-киевски Халяль»; колбаса полукопченая «Пармская Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Прибалтийская Халяль»; колбаса полукопченая «Романовская Халяль»; колбаса полукопченая «Пикник Халяль»; колбаса полукопченая «Милано Халяль»; колбасаполукопченая «Сервелат «Бременский Халяль». колбаса полукопченая «Сервелат «Дорожный Халяль». **Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варенокопченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варенокопченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варенокопченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классиче-

ские Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль». **Изделия колбасные сырокопченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарскиХаляль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченый Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль». **Тип колбасных изделий – мажущейся консистенции: Категория А:** колбаса сырокопченая «Говяжья франконская Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Немецкий тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст берлинский Халяль»; колбаса сырокопченая «Австрийский тивурст Халяль»; колбаса сырокопченая «Померанская Халяль»; колбаса сырокопченая «Меттвурст с луком Халяль». **Изделия колбасные сыровяленые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые Тип колбасных изделий – сухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Казылык Халяль»; колбаса сыровяленая «Праздничная Халяль»; колбаса сыровяленая «Халяль»; колбаса сыровяленая «Махан» из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «МаханХаляль»; колбаса сыровяленая «Суджук из конины Халяль»; колбаса сыровяленая «Шелдансская Халяль»; колбаса сыровяленая «Казы Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Миланская Халяль»; колбаски сыровяленые «Московские Халяль»; колбаса сыровяленая «Золотистая Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина вяленая в благородной плесени Халяль»; колбаса сыровяленая «Каминвурц Халяль»; колбаса сыровяленая «Суджук «Популярная Халяль»; колбаса сыровяленая «Деликатес Халяль»; колбаса сыровяленая «Говядина «В огне» вяленая Халяль». **Категория Б:** колбаса сыровяленая «Фермерская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сыровяленая «Армянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Итальянская Халяль»; колбаса сыровяленая «Балыковая Халяль»; колбаса сыровяленая «Сервелат «Прованс Халяль»; колбаса сыровяленая «Виктория Халяль»; колбаса сыровяленая «Джерки из говядины Халяль»; колбаса сыровяленая «Королевская Халяль»; колбаса сыровяленая «Партнер Халяль»; колбаса сыровяленая «Мраморная Халяль»; колбаски сыровяленые «Горские Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения полукопченая колбаса [колбаска]: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **варено-копченая колбаса [колбаска]** (Нрк летняя колбаса, сервелат): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. **Сырокопченая колбаса [колбаска]** (Нрк твердокопченая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. Примечание Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **Сырокопченая сухая колбаса [колбаска]**: Сырокопченое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С, копчение при температуре не выше 22°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение

при температуре не выше 26°С и сушку. **Сырокопченая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26°С и сушку. **сырокопченая колбаса [колбаска]** мажущейся консистенции: Сырокопченое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **Сыровяленая колбаса [колбаска]** (Нрк сырая колбаса, твердая колбаса, салями): Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм. Примечание Сыровяленая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения. **сыровяленая сухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6°С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая полусухая колбаса [колбаска]** с регулятором кислотности: Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **сыровяленая колбаса (колбаска)** мажущейся консистенции: Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **пищевой продукт «Халяль»:** продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль–контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям. **Срок годности**, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процессапри температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная

нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные варено-копченые мясные и мясосодержащие «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; **Изделия колбасные сырокопченые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консервантаУниконс XXL – не более 10 мес.; **Изделия колбасные сыровяленые мясные «Халяль»:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес.; С применением вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.; с использованием консервантов – не более 4 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; С использованием консервантаУниконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных копченых мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Срок годности** колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-823-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»(HALAL)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Изделия колбасные вареные мясные и мясосодержащие «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская Халяль»; колбаса вареная «Останкинская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халяль»; колбаса вареная «Татарская особая Халяль»; колбаса вареная «Восточная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с овощамиХаляль»; колбаса вареная «МозаичнаяХаляль»; колбаса вареная «Горская Халяль»; колбаса вареная «Еврейская Халяль»; колбаса вареная «Конская Халяль»; колбаса вареная «Баранья Халяль»; колбаса вареная «Султан баша Халяль» колбаса вареная «Туркестан Халяль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халяль»; колбаса вареная «Рамазан Халяль» колбаса вареная «Памирская Халяль»; колбаса вареная «Раульская Халяль»; колбаса вареная «НежнаяХаляль»; колбаса вареная «Уфимская из говядиныХаляль» колбаса вареная «Докторская особаяХаляль»; колбаса вареная «Чесночная Халяль»; колбаса вареная «Тараз Халяль»; колбаса вареная «Шарфовская Халяль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халяль»; колбаса вареная «Егерьская Халяль»; колбаса вареная «Баранья особая Халяль»; колбаса вареная «Партнер Халяль» колбаса вареная «Баранья новая Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль»; колбаса вареная «Радужная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халяль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халяль»; колбаса вареная «Деликатесная Халяль»; колбаса вареная «Прима Халяль»; колбаса вареная «Посольская Халяль»; колбаса вареная «Вкусная Халяль»; колбаса

вареная «Фирменная Халяль»; колбаса вареная «Жайык Халяль»; колбаса вареная «Астана Халяль» колбаса вареная «Батырская Халяль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халяль»; колбаса вареная «Сарыарка Халяль»; колбаса вареная «Алатауская Халяль»; колбаса вареная «Казахская Халяль»; колбаса вареная «Чабанская Халяль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халяль»; колбаса вареная «Астанинская Халяль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халяль»; колбаса вареная «Тминная Халяль» колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Алатау Халяль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халяль» колбаса вареная «Элитная молочная Халяль»; колбаса вареная «Феникс Халяль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Домашняя с говядиной Халяль»; **Сосиски вареные мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски«Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Кавказские Халяль» сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговки Халяль»; сосиски «Кукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Хальль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупомХаляль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски«Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль». **Группа – мясосодержащая. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория В:** сосиски «Тунисские Халяль»; сосиски «Люкс Хальль»; сосиски «Кобургские Халяль». **Сардельки [шпикачки] мясные и мясосодержащие «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халяль»; сардельки«Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль». **Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки«Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы» Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Хальль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки«Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки«Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль»; **Группа – мясосодержащая. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Альпийские с сыром Халяль»; сардельки «Чешские Халяль»; сардельки ««Маленькие «Промилле Халяль»; сардельки «Балканские Халяль»; сардельки «Степные Халяль»; сардельки «Летние Халяль»; сардельки «Сытные Халяль»; сардельки «Хот-дог Халяль»; сардельки «Татарские с сыром и грибами Халяль»; сардельки «Халяль». **Категория Г:** сардельки «Оригинальные Халяль»; сардельки «Походные Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]мясные: Группа – мясная. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Категория А:** ветчина«Из говядины Халяль»; ветчина «Оригинальная из говядиныХаляль»; ветчина«По-татарскиХаляль»; ветчина«Венеция Халяль». **Категория Б:** ветчина «Новинка Халяль»; ветчина «Аркалыкская Халяль». **Колбасные хлебы мясные и мясосодержащие: Группа – мясная. Вид –колбасный хлеб. Подвид – вареные. Категория А:** колбасный хлеб «Пряный Халяль». **Категория Б:** колбасный хлеб«Мусульманский Халяль» колбасный хлеб «Бараний Халяль». колбасный хлеб «ТатарскийХаляль». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасный хлеб. Подвид – вареный. Категория В:** колбасный хлеб«Смешанный Халяль» колбасный хлеб «Зернистый Халяль». **Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. Термины и определения колбасное изделие**: Мясная продукция, изготовленная из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, сформованная в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку или иным образом, подвергнутая тепловой обработке или не подвергнутая тепловой обработке до готовности к употреблению; **вареная колбаса [колбаска]**: Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечания 1 Допускается при идентификации вареных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на ±4 мм в большую сторону]. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать вареную колбасу кратковременному

копчению. **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сосисок отклонение диаметра или поперечного размера в большую сторону не более чем на 4 мм. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сосиски кратковременному копчению. **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации сарделек отклонение диаметра или поперечного размера не более чем на ±4 мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сардельки кратковременному копчению. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями жира) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. Примечания 1 Допускается при идентификации шпикачек отклонение диаметра или поперечного размера на ±4 мм от минимального и максимального размера соответственно. 2 Допускается в процессе термической обработки подвергать шпикачки кратковременному копчению. колбасный хлеб: Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки. Примечание: Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание. категория: Подразделение вареных колбасных изделий, в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке. Примечания 1 Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре. 2 Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю. **Вареное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0%. **вареное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **вареное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. пищевой продукт «Халяль»: продукт, разрешенный исламским законом, и должен удовлетворять следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. Несмотря на указанные выше положения: «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут готовиться, перерабатываться или храниться на других участках или на других технологических линиях внутри одного и того здания или одной и той же территории, где готовятся, перерабатываются или хранятся пищевые продукты, не подпадающие под определение «халяль», при условии, что принимаются необходимые меры для предотвращения контакта между пищевыми продуктами, разрешенными и не разрешенными исламским законом; «разрешенные исламским законом» («халяль») пищевые продукты могут приготавливаться, перерабатываться, перевозиться или храниться с использованием средств, которые ранее использовались для пищевых продуктов, не разрешенных исламским законом, при условии, что были соблюдены надлежащие процедуры очистки в соответствии с требованиями ислама. **продукция «Халяль»:** любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **продукция «Харам»:** запрещенная продукция, несоответствующая требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **знак маркировки «Халяль»:** графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **халяль–контролер:** квалифицированный специалист предприятия по контролю за производством продукции «Халяль» или привлекаемым на договорной основе. **эксперт-аудитор «Халяль»:** специалист, имеющий доверенность от руководителя религиозного объединения или уполномоченной им организации на проведение работ по подтверждению соответствия продукции «Халяль» и процессов ее производства, хранения, транспортирования, реализации и маркировки установленным требованиям.

Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий мясных и мясосодержащих «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуреот 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) % составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; порционной нарезкой не более 30 суток; сервировочной нарезкой не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности сосисок:** Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке

не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности сарделек и шпикачек: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы**: в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках не более 5 суток; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326)- не более 8 суток; в полиамидной проницаемой оболочке не более 10 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 15 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками не более 30 суток; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 10 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 75 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 30 суток; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – не более 35 суток; порционной нарезкой не более 30 суток; сервировочной нарезкой не более 10 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 80 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных хлебов: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием не более 3 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целым изделием не более 15 суток; порционной нарезкой не более 10 суток; сервировочной нарезкой не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных вареных упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных мясных и мясосодержащих «Халяль»со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С – не более 120 суток; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-822-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из мяса птицы , подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускают следующих видов, сортов и торговых наименований: **Колбасы: Сорт экстра:** колбаса «Экстра Халяль»; колбаса «Экстра с молоком Халяль»; колбаса «Балычковая вареная Халяль». **Сорт высший:** колбаса «С молоком Халяль»; колбаса «Куриная Халяль»; колбаса «Байрам Халяль»; колбаса «Сабантуй Халяль»; колбаса «Батырская Халяль»; колбаса «Докторская Халяль»; колбаса «Деревенская Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Балыковая Халяль»; колбаса «Куриная нежная Халяль»; колбаса «Любимая Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Мортаделла Халяль» колбаса «Раульская Халяль»; колбаса «Ракусочная Халяль»; колбаса «На здоровье Халяль»; колбаса «Вареная из индейки Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Сорт первый:** колбаса «Восточная Халяль»; колбаса «Баракат Халяль»; колбаса «Деликатесная Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «С сыром Халяль»; колбаса «Мортаделла по-итальянски Халяль»; колбаса «Охотничья Халяль»; колбаса «Куриная с растительным маслом Халяль»; колбаса «Симоновская Халяль»: колбаса «Особая Халяль»; колбаса «Столичная с оливками Халяль»; колбаса «Памирская Халяль»; колбаса «ВетчиннаяХаляль»; колбаса «Венская со сливками»; колбаса «Классическая с жирком Халяль»; колбаса «Татарская Халяль»; колбаса «Ароматная Халяль»; колбаса «Традиционная Халяль». **Сорт второй:** колбаса «Закусочная Халяль»; колбаса «Столичная Халяль»; колбаса «Вареная для окрошки Халяль»; колбаса «Столовая Халяль»; колбаса «Селянская Халяль»; колбаса «Мясо для ланча Халяль»; колбаса «Горская Халяль». **Сорт третий:** колбаса «Домашний гурман Халяль»; колбаса «Боярская Ха-

ляль»; колбаса «Молодежная Халяль»; колбаса «Семейная Халяль»; колбаса «К чаю Халяль». **Колбаски: Сорт экстра:** колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Барбекю Халяль»; колбаски «Элитные Халяль»; колбаски «Песто с сыром Халяль». **Сорт высший:** колбаски «Пряные Халяль»; колбаски «С сыром Халяль»; колбаски «Венские Халяль»; колбаски «Для гриля Халяль»; колбаски с вялеными томатами Халяль; колбаски «Медовые Халяль»; колбаски «С паприкой Халяль»; колбаски «С маринованными огурцами и укропом Халяль». **Сорт первый:** колбаски «Ассорти Халяль»; колбаски «Для жарки Халяль»; колбаски «Гриль Халяль»; колбаски «Мергез Халяль»; колбаски «Пикник Халяль»; колбаски «Классические Халяль»; колбаски «Для пикника Халяль»; колбаски «Вкусняшки чесночные Халяль»; колбаски «Вкусняшки картофельные Халяль»; колбаски «Вкусняшки морковные Халяль»; колбаски «Вкусняшки капустные Халяль»; колбаски «Для барбекю с сыром Халяль»; колбаски «Для завтрака Халяль»; колбаски «Острые Халяль». **Сорт второй:** колбаски «Дачные Халяль». **Сосиски: Сорт экстра:** сосиски «Фирменные Халяль»; сосиски «Ветчинные Халяль»; «Сосиски без индекса Е Халяль». **Сорт высший:** сосиски «Мусульманские Халяль»; сосиски «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски «Мусульманские с кетчупом» Халяль; сосиски «Мусульманские с горчицей» Халяль; сосиски «Бистро Халяль»; сосиски «Куриные с молоком Халяль»; сосиски «Сливочные Халяль»; сосиски «Куриные Хальль»; сосиски «Гриль Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль». **Сорт первый:** сосиски «Сметанковые Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски с мясом птицы Халяль; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Ганноверские Халяль»; сосиски «Люкс Халяль»; сосиски «Сочные Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль»; сосиски «Оригинальные Халяль». **Сорт второй:** сосиски «Аппетитные Халяль»; сосиски «Для хотдогов Халяль»; сосиски «Городские Халяль»; сосиски «Фастфуд Халяль»; сосиски «Пикник Халяль»; сосиски «Домашние Халяль»; сосиски «Традиционные Халяль»; сосиски «Коктейльные Халяль»; сосиски «Молочные Халяль». **Сорт третий:** сосиски «Сытные Хальль»; сосиски «Сабантуй Халяль»; сосиски «Восточные Халяль»; сосиски «Нежные Хальль». **Сардельки: Сорт экстра:** сардельки «Уфимские Халяль». **Сорт высший:** сардельки «Куриные с молоком Халяль»; сардельки «Куриные Халяль»; сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Фитнес Халяль». **Сорт первый:** сардельки «Сочные Халяль»; сардельки «Мусульманские Халяль»; сардельки «Дачные Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Нежные со сливками Халяль»; сардельки «Любимые Халяль». сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Городские Халяль». сардельки «Мировые Халяль»; сардельки «Особые Халяль». **Сорт второй:** сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Буржуйские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Обыкновенные Хальль»; шпикачки Халяль шпикачки «По-Татарски Халяль». **Изделия колбасные потрошковые: Сорт второй:** колбаса(ки) «Медовая Халяль»; колбаса(ки) «Субпродуктовая Халяль»; колбаса(ки) «Классическая Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная куриная»; колбаса(ки) «Печеночная Халяль»; колбаса(ки) «Деликатесная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная «Традиционная Халяль»; колбаса(ки) «К чаю Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]: Сорт экстра:** ветчина «Филейная Халяль»; ветчина «Мраморная Халяль»; ветчина «Куриная Халяль»; ветчина «Янтарная Халяль»; ветчина «Восточная Халяль». **Сорт высший:** ветчина «Нежная Халяль»; ветчина «Люкс Халяль»; ветчина «Особая Халяль»; ветчина «Байонская с сыром Халяль»; ветчина «Домашний деликатес Халяль»; ветчина «Аппетитная Халяль»; ветчина из мяса индейки «Халяль»; ветчина «Рубленая Халяль»; ветчина «Миланская с ананасом «Халяль»; ветчина «Миланская с черносливом «Халяль»; ветчина для тостов Халяль; ветчина «Ассорти «Халяль». **Сорт первый:** «Ветчинная салями Халяль». **Изделия колбасные фаршированные: Сорт первый:** рулет ветчинный «Петровский Халяль»; рулет ветчинный «Перечный Халяль»; рулет ветчинный «Куриный Халяль»; рулет ветчинный «Мраморный Халяль». **Хлебы колбасные из мяса птицы: Сорт первый:** хлеб колбасный «Леберкез Халяль». **Сорт второй:** хлеб колбасный «Мусульманский Халяль»; хлеб колбасный «Столовый Халяль»; хлеб колбасный «Закусочный Халяль»; хлеб колбасный «Пряный Халяль». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной Халяль»; хлеб колбасный «Отдельный Халяль».

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

Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий из мяса птицы «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 30 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 60 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 5 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**.** Рекомендуемые сроки годности **ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 15 суток; при порционной и сервировоч-

ной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных упакованные в реторт-пакеты и **стерилизованные – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных из мяса птицы Халяль со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 98% до 100%: при температуре не выше минус 15 °С – 6 месяцев; при температуре минус 18 °С – 10 месяцев; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6ºС – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-125-37676459-2018** **ПРОДУКТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ** **(взамен ТУ 9146-125-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты вегетарианские (далее продукция), вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп, сыра, сухого молока, свежих овощей, оливок, грибов и др. и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания, и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукты вегетарианские к постному столу различаются используемым сырьем и технологией изготовления, и выпускаются в следующем ассортименте:*** продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с огурцами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с овсяной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с ячменной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с перловой крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с сухариками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая» с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая» с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски с сыром»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Молочная нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом докторской колбасы»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с сыром»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом ветчины»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с аджикой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с тыквой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Классика»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с вялеными томатами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная постная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом ветчины»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная копченая с сыром; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с оливками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский

«Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом горчицы»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с аджикой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с грибами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с тыквой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная шпинатная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Мозаика»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная со спаржей»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Морская»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с огурцами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с пряной зеленью»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная «Ореховая»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с семечками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная особая»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с курагой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Пшеничная с черносливом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса вареная «Злаковая»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов овощная»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с аджикой»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов особая»»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов ореховая»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов грибная»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с пряной зеленью»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов со вкусом сельдерея»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов пикантная»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов «Мозаика»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с кетчупом»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с оливками»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов со спаржей»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с сыром»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Колбаса вареная «Для гурманов с тыквой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с огурцами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с овсяной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с ячменной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с перловой крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с сухариками»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски «Классические»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски «По-монастырски «Нежные»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски с кетчупом»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски с горчицей»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски с тыквой»; продукт соевый вегетарианский «Сосиски с вялеными томатами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные «Классика»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные постные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные со вкусом ветчины»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные копченые с сыром»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные с оливками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные со вкусом горчицы»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные с кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные с аджикой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные особые»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Пшеничные с пряной зеленью»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сосиски «Злаковые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов»;

продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов особые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов ореховые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов грибные»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов с пряной зеленью»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов со вкусом сельдерея»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов пикантные»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов с кетчупом»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сосиски «Для гурманов со вкусом горчицы»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с огурцами» продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с овсяной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с ячменной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с перловой крупой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с сухариками»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски «Пикантные»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки «По-монастырски «Классические»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки с аджикой»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки с кетчупом»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки с горчицей»; продукт соевый вегетарианский «Сардельки с тыквой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные «Баварские»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные «Сочные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с пряной зеленью»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные «Классика»»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные постные»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные со вкусом ветчины»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные копченые с сыром; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с оливками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные со вкусом горчицы»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с вялеными томатами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с аджикой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с тыквой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с семечками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с орехами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с грибами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные «Морские»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с огурцами»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные с курагой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Пшеничные особые»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Сардельки «Злаковые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов особые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов ореховые»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов грибные»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов с пряной зеленью»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов со вкусом сельдерея»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов пикантные»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов с кетчупом»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Сардельки «Для гурманов со вкусом горчицы»; продукт соевый вегетарианский «Ветчина «По-монастырски «Классическая»; продукт соевый вегетарианский «Ветчина «По-монастырски «Нежная»; продукт соевый вегетарианский «Ветчина «Классическая с оливками»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Ветчина «Пшеничная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Ветчина «Пшеничная нежная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Ветчина «Пшеничная с оливками»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Ветчина «Для

гурманов»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Ветчина «Для гурманов нежная»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Ветчина «Для гурманов с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с огурцами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с огурцами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с лесным орехом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с кедровым орехом»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный «Мичуринский»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный пикантный с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный пикантный с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный со вкусом овощей»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный классический «Морской»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с зеленым горошком»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с семечками»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный «Фитнес»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с гранатовыми зернышками»; продукт соевый вегетарианский «Паштет «Постный с грецким орехом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Классический» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Морской» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Грибной» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Ореховый» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Овощной» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный «Томатный» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с сыром» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с пряной зеленью» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с курагой» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с черносливом» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с морковью и орехами» продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Паштет пшеничный с оливками» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Классический» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Морской» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Грибной» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Овощной» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Ореховый» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов «Томатный» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с сыром» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с пряной зеленью» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с курагой» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с черносливом» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с морковью и орехами» продукт на основе горохового белка вегетарианский «Паштет для гурманов с оливками» продукт соевый вегетарианский «Зельц «Домашний»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Столичный»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Традиционный»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Сельский»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Зельц «Городской»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Классический»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Праздничный»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Высший вкус»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Овощной»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Постный»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Зельц «Деревенский»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Обычный»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Экстра»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Покровский»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Семейный»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Особый»; продукт на основе горохового белка вегетарианский «Зельц «Бабушкин»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морской капустой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Мозаика»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски со спаржей»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с оливками и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морской капустой и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса

полукопченая «По-монастырски с укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с укропом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морковью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и фасолью»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с фасолью и черносливом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с фасолью и курагой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с овсяной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с ячменной крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с перловой крупой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сухариками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с рисом»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с картофелем»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с грибами»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с оливками»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сыром»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Молочная нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Нежная»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса полукопченая «По-монастырски с аджикой»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Сервелат особый»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Салями особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Сервелат фирменный»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Московская особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Краковская особая»; продукт соевый вегетарианский «Колбаса «Московская фирменная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Сервелат деликатесный»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Салями деликатесная»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Колбаса «Сервелат оригинальный»; продукт соевый вегетарианский «Суджук деликатесный»; продукт соевый вегетарианский «Суджук особый»; продукт соевый вегетарианский «Суджук оригинальный»; продукт соевый вегетарианский «Бастурма»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку с начинкой»; продукт соевый вегетарианский «Снеки «В охотку с топпингом»; продукт соевый вегетарианский «Чипсы из вегетарианской колбасы «Ассорти»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с орехами»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с кунжутом»; продукт соевый вегетарианский «Фишки «В охотку с семечками»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка оригинальная со специями»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка со специями и карри»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в соусе барбекю»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в яблочно-луковом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в луковом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в кисло-сладком соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в горчичном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в мексиканском соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в чесночно-ореховом соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в грибном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в томатном соусе»; продукт соевый вегетарианский «Копчушка в остром соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в соусе чили»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в горчичном соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка в томатно-остром соусе»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка с «Карри кетчупом»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка со сладкой паприкой»; продукт на основе пшеничного белка вегетарианский «Копчушка со специями».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов вегетарианских со дня (часа) выработки при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** продукты вегетарианские: «Паштет», «Зельц» целыми батонами – не более 3 суток; продукты вегетарианские: «Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки» целыми батонами – не более 5 суток; продукты вегетарианские в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** продукты вегетарианские вареные целыми батонами – не более 30 суток; продукты вегетарианские копченые – не более 45 суток; **продукты вегетарианские упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные –** не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты вегетарианские хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-730-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство вареных колбасных изделий, изготовляемых из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных и домашней птицы, пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А: колбаса вареная из оленины колбаса вареная из оленины «Люкс»; колбаса вареная «Кабанья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Из косули»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Онежская»; колбаса вареная «Охотничья традиция»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с олениной; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Охотничья по-северонемецки»; колбаса вареная «Охотничья по-южнонемецки»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Охотничья «Императорская»; колбаса вареная «По-русски»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса вареная «Швейцарская из мяса косули»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Южная «Люкс»; колбаса вареная из мяса кабана; колбаски вареные «Охотничьи»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Деликатесный; сосиски «Баварские»; сосиски «Баденские»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из оленины; сардельки из «Охота»; сардельки «Языковые»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Приятные»; шпикачки «Столовые»; **Категория Б:** колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Мясная «Люкс»; колбаса вареная «Москворецкая»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная с мясом лося; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная с тмином; хлеб мясной «Деликатесный; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сардельки «Татарские»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки с паприкой; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки из косули.

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

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория и группа вареных колбасных изделий: Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Продукт мясной: Колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Продукт мясосодержащий: Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – **5 суток;** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **30 суток.** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **35 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – **до 75 суток. Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 30 суток. Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы –

10 суток. Рекомендуемые сроки годности вареных колбас **после вскрытия оболочки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия оболочки), при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток. Рекомендуемые сроки годности** хлебов мясных при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **Целым изделием:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– 3 суток;** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 15 суток; Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 10 суток; Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 6 суток; Рекомендуемые сроки годности** мясных хлебов **после вскрытия упаковки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия упаковки), при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток. Рекомендуемые сроки годности** сосисок, сарделек и шпикачек при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** в полиамидной барьерной оболочке или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 суток. Рекомендуемые сроки годности** мясных хлебов **после вскрытия упаковки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия упаковки), при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции:** при температуре минус 10 °С – **не более 3 месяцев;** при температуре минус 18 °С – **не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-327-37676459-2017** **КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ** **(взамен ТУ 9213-327-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока годности.

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия (колбасы и колбаски) из мяса промысловых животных, вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде (далее продукция). Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасные изделия из мяса промысловых (диких) животных в зависимости от вида используемого сырья и от способа технологической обработки вырабатывают следующих наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая из оленины «Элитная оленья»; колбаса полукопченая из оленины «Деликатесная оленья»; колбаса полукопченая из мяса лося «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса лося «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из оленины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из оленины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса косули «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса косули «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из кабана «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из кабана «Царская» по старорусскому рецепту; колбаски полукопченые из оленины «Премиум»; колбаски полукопченые из оленины «Югор с брусникой». колбаса полукопченая из медвежатины «Фирменная «Лесной властелин»по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из медвежатины «Царская» по старорусскому рецепту. **Категория Б:** колбаса полукопченая из кабана и лося «Тирольская»; колбасы полукопченые из мяса лося «Волгоградская»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая из оленины «Снежная»; колбаса полукопченая из оленины «Воркутинская»; колбаса полукопченая из оленины «Чесночная»; колбаса полукопченая из оленины «Польская три перца»; колбаса полукопченая из оленины «Югор»; колбаса полукопченая из оленины «Полярная»; колбаса полукопченая из оленины «Приуральская»; колбаски полукопченые из оленины «Охотничьи оленьи»; колбаски полукопченые из оленины «Пивчики оленьи»; колбаски полукопченые из оленины «Ароматные»; колбаски полукопченые из оленины «Чукотские»; колбаски полукопченые из оле-

нины «Огни тундры»; колбаски полукопченые из оленины «Пикантные оленьи»; колбаски полукопченые из оленины «Заполярные»; колбаса полукопчёная лосиная «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из мяса лося «Крымская»; колбаса полукопченая из мяса лося «Советская»; колбаски полукопченые из мяса лося «Домашние»; колбаски полукопченые из мяса лося «Таежные»; колбаса полукопченая из кабана «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из косули «По старорусским рецептам»; колбаски полукопченые из мяса лося и кабана «Охотничьи старорусские». колбаса полукопченая из медвежатины «По старорусским рецептам». **Категория В:** колбаса полукопченая из мяса изюбря «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из оленины «Северная». **Колбасы полукопченые из зайчатины:** колбаса полукопченая из зайчатины «По старорусским рецептам»; колбаса полукопченая из зайчатины «Фирменная «Лесной властелин»по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из зайчатины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаски полукопченые из зайчатины «Охотничьи старорусские». **Колбасы полукопченые из мяса нутрии:** колбаса полукопченая из мяса нутрии «Нутриевая»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Домашняя из нутрии»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Охотничья»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Вологодская»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Царская» по старорусскому рецепту. **Колбасы полукопченые из мяса бобра:** колбаса полукопченая из мяса бобра «Волжкая»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Особая»; колбаса полукопченая «Крестьянская из мяса бобра»; колбаса полукопченая «Балыковая из мяса бобра»; колбаса полукопченая «Колбаса из мяса бобра с оливками»; колбаса полукопченая «Аппетитная из мяса бобра»; колбаски полукопченые из мяса бобра «Пикантные»; колбаски полукопченые из мяса бобра с ароматом брусники; колбаса полукопченая из мяса бобра «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса полукопченая из мяса бобора «Царская» по старорусскому рецепту. **Колбасы полукопченые из мяса бобра и нутрии:** Колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Вятская»; Колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Суздальская»; Колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Колбаски «Охотника». **Группа продукты мясные: Вид: колбасы: Подвид: варено-копченые Категории А:** колбаса варено-копченая из оленины с можжевеловыми ягодами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из изюбря с можжевеловыми ягодами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины «Полярная»; колбаса варено-копченая из оленины «Сибирская»; колбаса варено-копченая из оленины «Горчичная»; колбаса варено-копченая из оленины чесночная с укропом; сервелат из оленины «Северный»; сервелат из оленины «Георгиевский»; сервелат из оленины «Брусничный»; сервелат из оленины «Огни тундры»; сервелат из оленины «Финский с можжевельником»; сервелат из оленины «Арктический»; сервелат из оленины «Императорский»; сервелат из оленины «Пикантный»; сервелат из оленины «Царский из оленины»; колбаса варено-копченая из мяса косули с тмином «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса лося с зеленым перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса лося «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Лосиная»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Аппетитная»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Изысканная»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Егерская»; колбаски варено-копченые из мяса лося «Славянские»; колбаски варено-копченые из мяса лося «Лесовичок»; колбаса варено-копченая из мяса кабана с черным перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из мяса косули с зеленым перцем крупного помола «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из косули с бараниной и свининой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из косули с олениной и свининой «По старорусским рецептам»; «Варено-копченая колбаса из мяса косули»; «Колбаски варено-копченые из мяса косули»; колбаса варено-копченая из оленины с черносливом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины с мясом лося и майораном; колбаса варено-копченая из оленины с мясом кабана и чесноком; колбаса варено-копченая из оленины с кониной и сладким перцем; колбаса варено-копченая из мяса медведя с брусникой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Охотничья»; колбаса варено-копченая из медвежатины «По-гречески»; колбаса варено-копченая из медвежатины с паприкой и сушеной рукколой «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с грецкими орехами «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с сыром «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с луком и сушеным базиликом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с шалфеем «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с зеленью и чесноком «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с говядиной и ромом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с телятиной и укропом «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с калиной «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Колбаса Филейная» по старорусскому рецепту»; колбаса варено-копченая из медвежатины «Копченый медведь» по старорусскому рецепту». **Категория Б:** колбаса варено-копченая из оленины с ливером и черным перцем «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из оленины «Таежная»; колбаса варено-копченая из оленины «Пряная»; колбаса варено-копченая из оленины с курицей и петрушкой; колбаса варено-копченая из оленины с мясом кролика; колбаса варено-копченая из оленины с печенью; колбаса варено-копченая из мяса лося «Старорусская»; колбаса варено-копченая из мяса лося «Ароматная»; колбаса варено-копченая из медвежатины с курицей «По старорусским рецептам»; колбаса варено-копченая из медвежатины с печенью и куркумой «По старорусским рецептам»; **Колбасы варено-копченые из зайчатины:** колбаса варено-копченая из зайчатины «По старорусским рецептам». **Колбасы варено-копченые из мяса нутрии:** «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с изюмом и мускатным орехом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном»; «Варено-копченая колбаса

из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с луком и сушеной зеленью»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с говядиной и зирой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с белым перцем и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии со свининой, кардамоном и луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с чесноком и сушеным укропом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с сушеным сладким перцем и гвоздикой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с мясом бобра и телятиной»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с паприкой и чесноком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с говядиной и ромом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с кайенским перцем и пивом»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с клюквой»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с горчицей»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с горохом и специями»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии с репчатым луком»; «Варено-копченая колбаса из мяса нутрии со смесью перцев и хреном»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Пикантная»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Белорусская»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Пряная»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Беловежская»; колбаса варено-копченая из мяса нутрии «Полесская». **Колбасы варено-копченые из мяса бобра:** «Варено-копченая колбаса из мяса бобра»; «Колбаски варено-копченые из мяса бобра»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Новгородская»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Бобринка»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Луканка из мяса бобра»; колбаса варено-копченая из мяса бобра «Слободская». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая «Казы из мяса лося»; колбаса сырокопченая из мяса лося «Имперская»; «Колбаски сырокопченые из мяса лося «Охотничьи»; колбаски сырокопченые из мяса лося «Лесные»; колбаса сырокопченая из мяса лося «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из мяса лося «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из оленины «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из оленины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из мяса косули «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из мяса косули «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из кабана «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из кабана «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из кабана «Дикий кабан сырокопченый»; колбаса сырокопченая из кабана «Дикий кабан» рецепт от охотника»; колбаса сырокопченая из кабана «Кабан в горчице сырокопченый»; колбаса сырокопченая из кабана «Кнут из Кабана сырокопченый»; колбаса сырокопченая из кабана «Колбаса «Дикий кабан»; колбаса сырокопченая из кабана «Сервелат из Кабана с чесноком; колбаса сырокопченая из кабана «Колбаса сухая «Пасхальная по старорусскому рецепту». колбаса сырокопченая из медвежатины «Фирменная «Лесной властелин»по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из медвежатины «Царская» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из медвежатины «Колбаса сухая «Пасхальная по старорусскому рецепту»; колбаса сырокопченая из медвежатины «Колбаса Филейная» по старорусскому рецепту»; колбаса сырокопченая из медвежатины «Колбаса копченая медвежья по старорусскому рецепту». **Категория Б:** колбаса сырокопченая из кабана «Троянская луканка» по старорусскому рецепту»; колбаса сырокопченая из медвежатины «Троянская луканка» по старорусскому рецепту». **Колбасы сырокопченые из мяса нутрии:** «Сырокопченая колбаса из мяса нутрии со свининой»; «Сырокопченая колбаса из мяса нутрии с паприкой»; колбаса сырокопченая из мяса нутрии «Пальмира»; колбаски сырокопченые из мяса нутрии «Посольские»; колбаса сырокопченая из мяса нутрии «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту колбаса сырокопченая из мяса нутрии «Царская» по старорусскому рецепту. **Колбасы сырокопченые из мяса нутрии и бобра:** колбаса сырокопченая из мяса нутрии и бобра «Австрийская»; колбаса сырокопченая из мяса нутрии и бобра «Мини салями». **Колбасы сырокопченые из мяса бобра** колбаса сырокопченая «Салями из мяса бобра»; колбаса сырокопченая «Сервелат из мяса бобра»; колбаса сырокопченая из мяса бобра «Фирменная «Лесной властелин» по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из мяса бобра «Царская» по старорусскому рецепту. **Колбасы сырокопченые из зайчатины по старорусскому рецепту:** колбаса сырокопченая из зайчатины «Фирменная «Лесной властелин»по старорусскому рецепту; колбаса сырокопченая из зайчатины «Царская» по старорусскому рецепту. **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сыровяленые. Категория А:** колбаса сыровяленая из мяса кабана «Кабан вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная диковинка»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Кабан вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь вяленая»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Деликатес Дичь» из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь экстра» из кабана; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Сальчичон» из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Дикий кабан по рецепту бывалого охотника»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Суджук-Дичь» из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Дикий кабан» рецепт от охотника»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Кабан вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь вяленая»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана по мексикански»; колбаса сыровяленая из мяса косули «Косуля вяленая в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса косули «Лесная диковинка»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Махан» из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук из Лося» по старорусскому рецепту; колбаса сыровяленая из мяса лося «Вяленая колбаса из Лося» по старорусскому рецепту; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук лесной из Лося» по старорусскому рецепту; колбаса сыровяленая из оленины «Марал вяленый»; колбаса сыровяленая из оленины «Марал «В огне» вяленый». колбаса сыровяленая из медвежатины «Деликатес Дичь из медведя»; колбаса сыровяленая из медвежатины «Лесной медведь вяле-

ный»; колбаса сыровяленая из медвежатины «Чоризо из Медведя»; колбаса сыровяленая из медвежатины «Чоризо из Медведя по мексикански». **Колбасы сыровяленые из мяса нутрии:** колбаса сыровяленая из мяса нутрии «Нутрия вяленая в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса нутрии «Лесная диковинка».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Для сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) мажущейся консистенции температура хранения должна быть не выше плюс 6ºС. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных, неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0ºС и до 6ºС, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия колбасные копченые из мяса промысловых животных, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных копченых из мяса промысловых (диких) животных устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных копченых из мяса промысловых (диких) животных: охлажденных при относительной влажности воздуха от 75% до 78%; замороженных при относительной влажности воздуха от 95% до 98%, представлены в таблице. Таблица

Температура хранения,ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные полукопченые			
не выше 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные варено-копченые			
не выше 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
не выше 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60

от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
От 0 до 6			6 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75
Изделия колбасные сыровяленые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	45
от минус 4 до минус 2			3 мес.
от минус 9 до минус 7			4 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	6 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.
С использованием консерванта Униконс XXL			
от 0 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	65
от 0 до 6	Сервировочная нарезка		60
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		75

После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: полукопченых – не более 5 суток; варенокопченых – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 15 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-601-37676459-2017
КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ЖАРЕНЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жареные колбасные изделия из мяса птицы (далее – жареные колбасы), вырабатываемые из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, подвергнутые в процессе изготовления жарке в духовых, ротационных, СВЧ печах, в специальных печах для гриля, на плитах различных конструкций или на другом оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Колбасные изделия из мяса птицы жареные выпускаются в охлажденном и замороженном виде, упакованными в потребительскую или транспортную тару и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Колбасные изделия из мяса птицы жареные в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от технологии изготовления и применяемого сырья колбасные изделия из мяса птицы жареные вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта:

Торговые наименование колбасных изделий	**Сорт**
	Сорт экстра
Колбаски жареные из индейки и курицы	Сорт экстра
Колбаски жареные «Деревенские» из мяса птицы	Сорт экстра
Колбаски жареные «Егерские» куриные	Сорт экстра
Купаты «Боварские»	Сорт экстра
Колбаски гриль с пряными травами куриные	Сорт экстра
Колбаски гриль с пряными травами индюшиные	Сорт экстра
Колбаски гриль с черносливом из мяса птицы	Сорт экстра
Колбаски гриль с орешками из мяса птицы	Сорт экстра
Колбаски гриль из индейки с ананасом	Сорт экстра
Колбаски гриль из индейки с прованскими травами	Сорт экстра
Колбаски гриль «Пряные» из индейки	Сорт экстра
«Золотой-гриль» из мяса птицы	Сорт экстра
Купаты «По имеретински» куриные	Сорт экстра
	Сорт высший
Колбаса жареная «Пикантная» из утиного мяса	Сорт высший
Колбаса жареная «Нежная из индейки»	Сорт высший
Колбаса жареная «Домашняя из индейки»	Сорт высший
Колбаса жареная «Гурман» из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски жареные с пряными травами	Сорт высший
Колбаски жареные «Колбаски-улитки с паприкой»	Сорт высший
Колбаски жареные куриные с вином	Сорт высший
Колбаски жареные «Домашние» из курицы с зеленым луком	Сорт высший
Колбаски жареные «Домашние куриные с горчицей»	Сорт высший
Колбаски жареные «Домашние «Сливочные» куриные	Сорт высший
Колбаски жареные «Кубанские» из мяса кур	Сорт высший
Колбаски жареные «Куриные с сыром»	Сорт высший
Колбаски жареные «Чесночные» из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски жареные «Куриные» с грибами	Сорт высший
Колбаски жареные с молоком из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски жареные «Домашние особые»	Сорт высший
Колбаски-гриль куриные	Сорт высший
Колбаски гриль «Домашние» из мяса индейки	Сорт высший
Колбаски гриль «Французские колбаски»	Сорт высший
Колбаски гриль с вялеными помидорами	Сорт высший
Колбаски гриль «По-грузински»	Сорт высший
Колбаски гриль с кетчупом из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски гриль с горчицей из мяса птицы	Сорт высший
Колбаски гриль под «Пиво» куриные	Сорт высший
Колбаски гриль «Для гурмана» куриные	Сорт высший
Колбаски гриль «Ароматные с зеленью» куриные	Сорт высший
Колбаски гриль куриные с паприкой и базиликом	Сорт высший
Колбаски гриль «Столичные» куриные	Сорт высший
«Колбаски куриные с сыром на гриле»	Сорт высший
	Сорт первый
Колбаса жареная «Медовая» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаса жареная «Ароматная куриная»	Сорт первый
Колбаса жареная «Домашняя» куриная	Сорт первый
Колбаса жареная «По-деревенски»	Сорт первый
Колбаса жареная «Домашняя с коньяком» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаса жареная «Домашняя пряная» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаса жареная «Старорусская»	Сорт первый
Колбаса жареная «Охотничья»	Сорт первый
Колбаса жареная «Аппетитная»	Сорт первый
Колбаса жареная «Заречная» куриная	Сорт первый
Колбаски жареные куриные	Сорт первый
Колбаски жареные индюшиные	Сорт первый
Колбаски жареные гусиные	Сорт первый
Колбаски жареные утиные	Сорт первый

Колбаски жареные «Домашние куриные с чечевицей»	Сорт первый
Колбаски жареные «Бородинские» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски жареные «Венские»	Сорт первый
Колбаски жареные «Для гриля»	Сорт первый
Колбаски жареные «Для пикника»	Сорт первый
Колбаски жареные «Классические»	Сорт первый
Колбаски жареные «Пряные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Лакомка»	Сорт первый
Колбаски жареные «Домашние» с сыром и грибами	Сорт первый
Колбаски жареные «Горячие колбаски к пиву»	Сорт первый
Колбаски жареные куриные «Для гостей»	Сорт первый
Колбаски жареные куриные «От бабули»	Сорт первый
Колбаски жареные «Острые» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски жареные с чесноком из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски жареные «По-домашнему куриные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Куриные» с оливками	Сорт первый
Колбаски жареные «Дачные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Закусочные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Обычные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Ассорти» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски жареные «Особые» с индейкой	Сорт первый
Колбаски жареные «По-русски» куриные	Сорт первый
Колбаски жареные «Южные» куриные	Сорт первый
Колбаски жареные «Для барбекю» куриные	Сорт первый
Колбаски жареные «Семейные»	Сорт первый
Колбаски жареные «Туристские»	Сорт первый
Колбаски жареные «Курочка Ряба»	Сорт первый
Колбаски жареные «Белые колбаски»	Сорт первый
Колбаски жареные куриные с сердечками и сыром	Сорт первый
Колбаски жареные «Чесночные» из мяса птицы	Сорт первый
Купаты «По-домашнему»	Сорт первый
Купаты «Любительские»	Сорт первый
Купаты «Куриные»	Сорт первый
Колбаски-гриль «Обеденные» куриные	Сорт первый
Колбаски-гриль «Как у бабушки» из мяса птицы	Сорт первый
Колбаски-гриль из индейки с паприкой	Сорт первый
Колбаски-гриль куриные с паприкой	Сорт первый
Колбаски-гриль утиные с паприкой	Сорт первый
Колбаски-гриль гусиные с паприкой	Сорт первый
Колбаски-гриль с барбарисом куриные	Сорт первый
	Сорт второй
Колбаса жареная «Куриная»	Сорт второй
Колбаса жареная «Индюшиная»	Сорт второй
Колбаса жареная «Гусиная»	Сорт второй
Колбаса жареная «Домашняя с печенью»	Сорт второй
Колбаса жареная «Деликатесная» из мяса птицы	Сорт второй
Колбаса жареная куриная с гречкой	Сорт второй
Колбаса жареная куриная с перловкой	Сорт второй
Колбаса жареная куриная с бобовыми	Сорт второй
Колбаса жареная «Славянская» из мяса птицы	Сорт второй
Колбаса жареная «Дорожная» из мяса птицы	Сорт второй
Колбаски-гриль куриные с луком	Сорт второй
Колбаски-гриль из индейки с луком	Сорт второй
Колбаски-гриль гусиные с луком	Сорт второй
Колбаски-гриль утиные с луком	Сорт второй
Колбаски-гриль куриные с базиликом	Сорт второй
Колбаски-гриль из индейки с базиликом	Сорт второй
Колбаски-гриль из индейки с чесноком	Сорт второй
Колбаски-гриль гусиные с чесноком	Сорт второй
Колбаски-гриль куриные с чесноком	Сорт второй
	Сорт третий
Колбаса жареная «Печеночная» из мяса птицы	Сорт третий

Колбаса жареная «Особенная» куриная	Сорт третий
Колбаса жареная «Особенная» индюшиная	Сорт третий
Колбаса жареная «Особенная» гусиная	Сорт третий
Колбаски жареные куриные с рисом	Сорт третий
Колбаски жареные пивные	Сорт третий
Колбаски жареные «Шашлычные» куриные	Сорт третий
«Сосиски домашние куриные жареные»	Сорт третий
Купаты из мяса птицы	Сорт третий

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных жареных в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от минус 1,5°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78% (для охлажденных колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы); при температуре от минус 1,5°С до 6°С включительно (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы); в замороженном состоянии при температуре не выше минус 8°С приведены в таблице Таблица 7

Термическое состояние изделия	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, суток**
Охлажденное от минус 1,5°С до 6°С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%	Целыми батонами (батончиками)	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	5
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	10
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта Униконс XXL)	30
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	15
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта Униконс XXL)	60
		В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL	30
		В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL	30
	Залитые жиром в емкостях	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
Замороженное при температуре не выше минус 8°С при относительной влажности от 95% до 98%	Целыми батонами (батончиками)	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	30

После вскрытия упаковки хранить изделия колбасные жареные в холодильнике при температуре от 0 до 6°С не более 5 суток. Размораживание и повторное замораживание жареных колбасных изделий не допускается

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» Тел. 8 (475-45) 5-09-80; 5-14-13 E-mail agropit@mail.ru Сайт: http://agropit.ru

10 000 РУБ.	ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9213-132-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из мяса и субпродуктов птицы с добавлением вкусоароматических добавок, сыра, грибов, пряностей или без них и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт экстра: колбаса вареная «Экстра». **Сорт высший:** колбаса вареная «Столичная». **Сорт первый:** колбаса вареная «Дальневосточная»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Меленка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «К завтраку»; колбаса вареная «Амурская»; колбаса вареная «Дальневосточная»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Куриная с сыром»; колбаса вареная «Лионская»; колбаски вареные «Ассорти»; колбаски вареные с молоком. **Сорт второй:** колбаса вареная «Лондонская»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса «Никольская»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Таврическая»; колбаса вареная потрошковая «Медовая»; колбаски вареные «Дачные». **Сорт третий:** колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «К чаю» ; колбаса вареная «Городская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Весенняя»; колбаса вареная «Премьера со сливками»; колбаса вареная «Прима оригинальная»; колбаса вареная «Премиум с ряженкой»; колбаса вареная «Со сливками»; колбаса вареная «Деликатесная Экстра»; колбаса вареная «Швейцарская»; колбаса вареная «Ветчинная Краковская»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная потрошковая «Заречная»; колбаса вареная потрошковая «Печеночная»; колбаса вареная потрошковая «Деликатесная»; колбаски вареные «Молодежные». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы потрошковые. Подвид – вареные. Сорт второй:** колбаса вареная потрошковая «Медовая». **Сорт третий:** колбаса вареная потрошковая «Заречная»; колбаса вареная потрошковая «Печеночная»; колбаса вареная потрошковая «Деликатесная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски с молоком; сосиски «Белгородские»; сосиски «Столичные»; сосиски «По-деревенски»; сосиски «Куриные». **Сорт первый:** сосиски «Куриные особые»; сосиски «Слободские»; сосиски «Элитные». **Сорт второй:** сосиски «Лондонские»; сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Классные»; сосиски «Лондонские сливочные»; сосиски «Краснополянские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Куриные»; сосиски «Оригинальные». **Сорт третий:** сосиски «Азовские»; сосиски «Новинка»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Лондонские Докторские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Нежные»; сосиски «Южные»; сосиски «Сливочные Таврические»; сосиски «Филейные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт второй:** сардельки «Лондонские»; сардельки «Куриные» ; сардельки «Оригинальные»; сардельки «Южные»; сардельки «Удачные». **Сорт третий:** сардельки «Ростовские»; сардельки «Лондонские со шпиком»; сардельки «Пикантные»; сардельки «Люкс»; сардельки «Одесские»; сардельки «Харьковские»; сардельки «Особые»; сардельки «Сочные»; сардельки «Сытные»; сардельки «Ветчинно-рубленные»; шпикачки «Птичьи»; шпикачки «Даниловские»; шпикачки «Любимые»; шпикачки «Донские» ; шпикачки «Молодежные». **Группа – из мяса птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные. Сорт первый:** хлеб колбасный «К чаю»; хлеб колбасный «Серышевский». **Сорт второй:** хлеб колбасный «К чаю». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной»; хлеб колбасный «Отдельный»; хлеб колбасный «Столовый»; хлеб колбасный «Закусочный».

Изменение № 1. Дата введения в действие 08.02.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт высший: колбаса вареная «Из индейки». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски «Из индейки».

Изменение № 2. Дата введения в действие 27.03.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый: колбаса вареная «Аппетитная ветчинная». **Сорт второй:** колбаса вареная «Обеденная». ***Изменение* № 3. Дата введения в действие 05.05.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса вареная «Филейная».

Изменение № 4. Дата введения в действие 26.06.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий: колбаса вареная «Для оливье»; колбаса вареная «Любимая». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Бабушкины»; сосиски «Студенческие» вариант 2.

Изменение № 5. Дата введения в действие 18.07.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт первый: сосиски «Лакомка».

Изменение № 6. Дата введения в действие 15.09.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий: колбаса «Традиционная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Традиционные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Традиционные».

Изменение № 7. Дата введения в действие 11.10.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт высший: колбаса вареная «Фермерская» с индейкой; колбаса вареная «Отменная» с индейкой. **Сорт первый:** колбаса вареная ветчинная «Любимая». **Сорт второй:** колбаса вареная ветчинная «Никольская». **Сорт третий:** колбаса вареная «Макаровская со шпиком». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски

с индейкой; сосиски «Фермерские» с индейкой; сосиски «Фермерские» из индейки; сосиски «Отменные» с индейкой; сосиски «Особенные» с индейкой; сосиски «Индюша» с индейкой. **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт высший:** сардельки с индейкой; сардельки «Фермерские» с индейкой; сардельки «Фермерские» из индейки; сардельки «Особенные» с индейкой; сардельки «Отменные» с индейкой. **Сорт третий:** сардельки «Макаровские»; сардельки «Макаровские со шпиком».

Изменение № 8. Дата введения в действие 11.10.2017 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий: колбаса вареная из индейки вариант 1; колбаса вареная из индейки вариант 2; колбаса вареная «Любимая» вариант 2; колбаса вареная «Чародейка»; колбаса вареная «Аппетитная» вариант 2. **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски из индейки вариант 1; сосиски из индейки вариант 2; сосиски «Бистро»; сосиски «Южные» вариант 2; сосиски «Сливочные»; сосиски «Кубанские». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки из индейки вариант 1; сардельки из индейки вариант 2; сардельки «Сочные».

Изменение № 9. Дата введения в действие 29.06.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт высший: колбаса вареная «Куриная»; колбаса вареная «Фирменная Филейная». **Сорт первый:** колбаса вареная Любимая; колбаса вареная «Классическая с молоком»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Пикантная»; колбаса вареная «Со сливками». **Сорт второй:** колбаса вареная «Любимая». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски «Куриные»; сосиски «Хот-дог». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт второй:** сардельки «Буржуй».

Изменение № 10. Дата введения в действие — 03.08.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй: сосиски «Нежные»; сосиски «Буренка». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Куриные».

Изменение № 11. Дата введения в действие — 14.08.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый: колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Горская»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «С молоком»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Для оливье». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт первый:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Баварские»; сосиски «Сливочные»; сосиски «Итальянские»; сосиски «Венские»; сосиски «Филейные»; мини-сосиски; сосиски «Горские»; сосиски «Южные»; сосиски «Бистро»; сосиски «С молоком»; сосиски из индейки; сосиски «С сыром»; сосиски «Традиционные». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт первый:** сардельки «Филейные»; сардельки «С молоком»; мини-сардельки; сардельки из индейки; сардельки «Традиционные»; шпикачки «Любимые»; шпикачки «Классические».

Изменение № 12. **Дата введения в действие — 16.08.2018 г. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт высший:** колбаски варёные «Ветчинно-рубленные». **Сорт второй:** колбаса вареная «Для окрошки». **Сорт третий:** колбаса вареная «Дачная». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски «Прикамские»; сосиски «Кудымкарские». **Сорт третий:** сосиски «Мусульманские». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт первый:** сардельки «Прикамские»; сардельки «Кудымкарские».

Изменение № 13. Дата введения в действие — 14.11.2018 г. **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы, колбаски. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Мясная; колбаса вареная «Филейная с сыром»; колбаса вареная «Мясная с сыром». **Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Филейные»; сосиски «Филейные Мини»; сосиски «Мясные»; сосиски «Мясные Мини»; сосиски «Филейные с сыром»; сосиски «Филейные Мини с сыром»; сосиски «Мясные с сыром»; сосиски «Мясные Мини с сыром». **Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки (шпикачки). Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки «Филейные»; сардельки «Мясные»; сардельки «Филейные с сыром»; сардельки «Мясные с сыром».

Примечания: **Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:** Экстра — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; Высший — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; Первый — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; Второй — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; Третий — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

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

Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. **Рекомендуемый срок годности вареных колбасных изделий при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%:** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более**

7 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 10 суток;** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 35 суток;** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 40 суток;** в полиамидной барьерной оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 70 суток;** в полиамидной барьерной оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 80 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 12 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18ºС: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 120 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-577-37676459-2017** **КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные продукты, колбасные изделия – колбасы (колбаски) кровяные (далее по тексту колбасные изделия), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок Кровяные колбасы выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кровяные колбасы выпускают в следующем ассортименте: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория 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»; колбаса кровяная «Перченая»; колбаса кровяная «Берлинская»; колбаса кровяная «Столичная»; колбаса кровяная «Экстра»; колбаса кровяная вареная; колбаса кровяная с телятиной и изюмом; колбаса кровяная со свининой и телятиной; колбаса кровяная с мясом свиных голов и корицей; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Мясницкая»; колбаса кровяная «Дачная»; колбаса кровяная «Вольная». **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-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка; колбаса кровяная «Тюрингская»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Португальская»; колбаса кровяная с душистым перцем и майораном; колбаса кровяная с луком и мускатным орехом; колбаса кровяная с говяжьими почками; колбаса кровяная со свининой и ливером; колбаса кровяная «Панас» (кровяная колбаса с мукой); колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная особая»; кровяной сальтисон**;** колбаса кровяная «Люкс»; колбаса кровяная «Помешичья»; колбаса кровяная «Гамбургская». **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 «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная с телячьей печенью и лукомпореем; колбаса кровяная «Ароматная»; сосиски кровяные «Новинка»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Традиционная»; колбаса кровяная «Охотничья» колбаса кровяная «Сельская»; колбаса кровяная «Латышская»; колбаса кровяная «Покровкская»; колбаса кровяная «Фермерская»; колбаса кровяная «Молодежная»; колбаса кровяная «Особенная».

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий приведены в таблице. Таблица

Термическое состояние колбасных изделий, способ упаковки	**Режимы хранения при относительной влажностью воздуха не более 85 %.**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,ºС	
Охлажденные		
Колбасные изделия, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
при сервировочной нарезке без консервантов		5 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		6 суток
с использованием консервантов		7 суток
Колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	10 суток
при сервировочной нарезке без консервантов		5 суток
при порционной нарезке без консервантов		7 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов		15 суток
с использованием консервантов		20 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки		30 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		35 суток
с использованием консерванта Униконс XXL		45 суток

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-576-37676459-2017
КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные продукты, колбасные изделия вареные – колбасы (колбаски) ливерные и зельцы (далее по тексту колбасные изделия), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию (для ливерных колбас) или неоднородную структуру с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасные изделия выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Ливерные колбасы и зельцы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид **– ливерные. Категория А:** колбаса ливерная «Обыкновенная» колбаса ливерная из печени оленя; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свининой и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Свекольная»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Закусочная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **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 зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эммочка-озорница»; колбаса ливерная «Яичная»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С яйцами и черным перцем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Пикантная»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Чесночно-луковая». **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»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная вареная «Домашняя»; колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Белая особая»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «Оленья любимая»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; колбаса ливерная «Конская печеночная»; колбаса ливерная «Конская со свиными почками»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком». **Группа – продукты мясные.** Вид – колбасы. Подвид **– зельцы. Категория А:** зельц; 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 «Мангеймский»; 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». зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Мясной по-франконски Особый»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский». зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Сальтисон»; зельц «Украинский щедрый»; зельц свиной с куркумой; зельц свиной с кориандром; зельц свиной с корицей и гвоздикой; зельц «Кельский»; зельц «Уральский»; зельц «Приятный»; зельц «Русский»; зельц говяжий с редькой»; зельц говяжий «Острый»; зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом; зельц «Прессвурст»; зельц «Пресскопф»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Гессингский пресскопф»; зельц «Штуттгартский пресскопф»; зельц «Силезский пресскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «В дорогу»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Французский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Простой». **Категории Б:** зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «Сальтисон, вариант 2» зельц «Сальтисон «Зеленецкий»; зельц «Сальтисон «По-домашнему»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Майнцский пресскопф»; зельц «Семейный». **Категории В:** зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Горский»; зельц «Московский»; зельц с печенью; зельц с селезенкой. зельц «Сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; зельц «Сальтисон «Зеленецкий фирменный»; зельц «Сальтисон с печенью»; зельц «Сальтисон

с селезенкой». зельц «Деревенский»; зельц «Южный»; зельц «Дачный»; зельц «Домашний»; зельц «Покровский»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Деликатесный»; зельц из ножек.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** колбасных изделий приведены в таблице. Таблица

Термическое состояние колбасных изделий, способ упаковки	**Режимы хранения при относительной влажностью воздуха не более 85 %.** **Температура воздуха,ºС**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные		
Колбасные изделия, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
при сервировочной нарезке без консервантов		5 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		6 суток
с использованием парафиновой упаковки (для зельцев)		7 суток
с использованием консервантов		8суток
Колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
при сервировочной нарезке без консервантов		5 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		18 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов		20 суток
с использованием консервантов		25 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки		30 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45суток
с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-563-37676459-2017 КОЛБАСЫ ЖАРЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие колбасные изделия – жареные колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, подвергнутые жарке в процессе изготовления, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту жареные колбасы, колбасные изделия). Колбасные изделия предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Жареные колбасы: Жареная колбаса «Нежная со свининой» Жареная колбаса с перцем Жареная колбаса «Крестьянская» Жареная колбаса с тмином Жареная колбаса Жареная колбаса диетическая Жареная колбаса Домашняя с коньяком» без кишок Колбаса грубая для жарки Жареная колбаса из свинины «Домашняя пряная» Жареная колбаса «Диетическая» Промилле Грубая сырая колбаса для обжаривания Колбаса для обжарки Колбаса для обжарки с вином по-богемски Колбаса для обжарки с карри «Вольвурст» (тонкие колбаски) Жареные колбаски «По-берлински» Жареные колбаски из телячьего фарша Жареные колбаски из свиного фарша Колбаса для обжарки «По- ваадлански» Колбаса для обжарки «По- эльзасски» Колбаса для обжарки в пивном маринаде Крокеты из колбасы для обжарки Колбаски для обжарки из фарша грубого измельчения Колбаски для обжарки из фарша среднего измельчения Колбаски для обжарки на решетке Колбаски для обжарки «Нюрнбергские» Колбаски для обжарки «По-верхнебаварски» Колбаски для обжарки «Швайнфуртские» Колбаски для обжарки с шампанским Колбаски для обжарки с яйцом и молоком Колбаски с кальвадосом Колбаски для обжарки красные «По-испански» Колбаски для обжарки «Парижские» Колбаски для обжарки «Итальянские» Колбаски для обжарки «Немецкие» Колбаски для обжарки «Баварские» Колбаски для обжарки «Каррибуст» Колбаски для обжарки «Турецкие»

Колбаски для обжарки «Братвурст» Колбаски для обжарки из говядины «Черкасские» Купаты «Домашние» Купаты «Пряные» Купаты «Сергеевские» Купаты «Южные» Купаты с сыром Купаты «Дуэт» Чевапчичи из говядины Чевапчичи из свинины Чевапчичи из баранины Чоризос Мититеи Колбаски Чевапчичи с беконом Кебабчета Колбаски молдавские «Кырнэцеи» Колбаски «Домашние с картофелем» Колбаски закусочные «Первомайские» Колбаски закусочные с паприкой Колбаски-улитки с паприкой «Пальчики» из мяса Колбаски для обжарки «Турецкие» Колбаски маленькие для обжарки «Балканские» Колбаски к пиву Колбаски «Кавказские» Улитка говяжья Колбаски чесночные свиные на пиве Сардельки для обжарки в маринаде **Колбасы-гриль:** Колбаса-гриль нежирная Колбаски-гриль Колбаски-гриль без оболочки Колбаски-гриль «Чесночные» Колбаски-гриль «Любительские» Колбаски-гриль нежирные Колбаски-гриль в оболочке Колбаски-гриль чесночные Гриль трубочки Колбаски с сыром на гриле Говяжьи сардельки для гриля Колбаски-гриль с чесноком и луком.

Рекомендуемые сроки годности жареных колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75% до 78%: **Для охлажденных колбас:** упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами – не более 5 суток; залитые жиром в емкостях – не более 15 суток; без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326): целыми батонами – не более 10 суток; с использованием вакуума или модифицированной газовой среды: целыми батонами – не более 15 суток; **В замороженном состоянии** при температуре не выше минус 10 °С: целыми батонами – не более 30 суток; С использованием консерванта Униконс XXL: целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-049-37676459-2016** **КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ** **(взамен ТУ 9213-049-37676459-2013)**

Дата введения в действие 19.12.2016 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 и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %): колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана; колбаса полукопченая «Женевская салями»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая «Южная»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубаи»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; кол-

баса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Украинская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; колбаса полукопченая «Зерненая»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный»; колбаса полукопченая салями «Московская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленная»; колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Столичная»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пеперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Вкусненькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса полукопченая сервелат «Городской»; колбаса полукопченая сервелат «Российский»; колбаса полукопченая сервелат «Столичный»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая салями «Венская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные. **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса салями полукопченая «Домашняя» из говядины; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносси»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски по-

лукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые для жарки «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Российская»; колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Уральская»; колбаса полукопченая «Амурская»; колбаса полукопченая «Андреевская»; колбаса полукопченая «Майская»; колбаски полукопченые «Кабаноси с сыром». колбаса полукопченая салями «Ленская»; колбаса полукопченая салями «Уральская»; колбаса полукопченая сервелат «Пикантный. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** 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 «По-московски»; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая сервелат «Русский»; колбаса варено-копченая конская «Крымская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Сабантуй»; колбаса варено-копченая «Конская»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Российская»; колбаса варено-копченая «Краковская»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская»; колбаса варено-копченная «Российская»; колбаса варено-копченная «Венская»; колбаса варено-копченная «Деликатесная»; колбаса варено-копченная «Киевская»; колбаса варено-копченая «Старомосковская»; колбаса варено-копченая «Купеческая»; колбаса варено-копченая «Баймакская»; колбаса варено-копченая «Астория»; колбаса варено-копченая «Шведская»; колбаса варено-копченая «Тирольская»; колбаса варено-копченая «Ромовая»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаски варено-копченые «Гуцульские»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаса варено-копченая мини-салями «С паприкой»; колбаса варено-копченая сервелат «Фортуна»; колбаса варено-копченая сервелат «Грушевый»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая сервелат «Фаворит»; колбаса варено-копченая сервелат «Юбилейный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гвардейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Олимпийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петербургский классический»; колбаса варено-копченая салями «Зернистая»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения»; колбаса варено-копченая меттвурст «По-шведски»; колбаса варено-копченая «Особая»; колбаса варено-копченая фальнвурст «Шведский»; колбаса варено-копченая «Новомосковская»; колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский»; колбаса варено-копченая «Острая»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Московская премиум»; колбаса варено-копченая «Краковская Новая»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская Новая»; колбаса варено-копченая «Амбассадор»; колбаса варено-копченая «Мини Салями»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Миндальная»; колбаса варено-копченая «Коньячная»; колбаса варено-копченая «Мини-салями Чаризо»; колбаса варено-копченая «Свиная»; колбаски варено-копченые «Гриль». колбаса варено-копченая сервелат «Лосиный»; колбаса варено-копченая сервелат «Из оленины»; колбаса варено-копченая сервелат «Из зайца»; колбаса варено-копченая сервелат «Из кабана»; колбаса варено-копченая сервелат «Директорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Екатерингофский оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Останкинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Мозаика»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный»; колбаса варено-копченая сервелат «Вишневый»; колбаса варено-копченая сервелат «Шансон»; колбаса варено-копченая сервелат «Миланский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая сервелат «Любительский»; колбаса варено-копченая сервелат «Подмосковный»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский»; колбаса варено-копченая сервелат «Кремлевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Российский»; колбаса варено-копченая салями «Домашняя»; колбаса варено-копченая салями «Классическая»; колбаса варено-копченая салями «По-богемски»; колбаса варено-копченая салями «Баварская»; колбаса варено-копченая салями «Виктория»; колбаса варено-копченая салями «Николаевская»; колбаса варено-копченая салями «Юбилейная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая меттвурст «Гамбургский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская»; колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Метелица»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Егерский».

колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Московский». **Группа –мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая «Дорожная»; колбаса варено-копченая «Навруз». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Бородинский»; колбаса варено-копченая салями «Вечерняя; колбаса варено-копченая «Царская».

Изменение № 1. Дата введения в действие 03.02.2017 год. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %): колбаса варено-копченая сервелат «Коми-Пермяцкий; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаски полукопченые «Баварские с сыром»; **Группа –мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Имбирный».

Изменение № 2. Дата введения в действие 27.03.2017 год. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %): колбаса варено-копченая «Императорская»; колбаса варено-копченая «Министерская».

Изменение № 3. Дата введения в действие – 10.05.2017 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %): колбаса полукопченая сервелат «Крымский»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский»; колбаса полукопченая салями «Арсеньевская»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая сервелат «Наполеон»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Фермерские колбаски»; колбаса полукопченая салями «Миланская»; колбаса полукопченая «Татарча»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаски полукопченые «Северные»; колбаски полукопченые из конины; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт»; **Категории Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая сервелат «Имперский»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаски полукопченые «Чесночные»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60%):** колбаса варено-копченая салями «Австрийская»; колбаса варено-копченая салями «Австрийская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Венская»; колбаса варено-копченая салями «Венская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Европейская»; колбаса варено-копченая салями «Европейская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая салями «Испанская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями «Элитная с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный с сыром»; колбаса варено-копченая «Таёжная»; колбаски варено-копченые «Австрийские»; колбаски варено-копченые «Австрийские с сыром»; колбаски варено-копченые «Венские»; колбаски варено-копченые «Венские с сыром»; колбаски варено-копченые «Гёттинские»; колбаски варено-копченые «Гёттинские с сыром»; колбаски варено-копченые «Европейские»; колбаски варено-копченые «Европейские с сыром»; колбаски варено-копченые «Испанские»; колбаски варено-копченые «Испанские с сыром»; колбаски варено-копченые «Швейцарские»; колбаски варено-копченые «Швейцарские с сыром»; колбаски варено-копченые «Элитные»; колбаски варено-копченые «Элитные с сыром»; колбаски варено-копченые «Симферопольские»; колбаски варено-копченые «Симферопольские с сыром»; колбаски варено-копченые «Чешские»; колбаски варено-копченые «Чешские с сыром»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаски варено-копченые «Баварские с сыром»; колбаски варено-копченые «Кавказские»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая салями «Ореховая»; колбаса варено-копченая салями «Королевская»; колбаса варено-копченая сервелат «Арсеньевский»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая сервелат «Богородицкий»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаса варено-копченая «Боярская»; колбаса варено-копченая «Боярская Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Царская»; колбаса варено-копченая «Элитная»; колбаса варено-копченая «Элитная Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Демидовская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Филейная»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Стрелецкая»; колбаса варено-копченая «Швейцарская»; колбаса варено-копченая «Гвардейская»; колбаса варено-копченая «Куликовская»; колбаса варено-копченая «Тульская»; колбаса варено-копченая «Суворовская»; колбаса варено-копченая «Славянская» колбаски варено-копченые «Мексиканские»; колбаски варено-копченые говяжьи; колбаски варено-копченые говяжьи «Острые»; колбаски варено-копченые «Чили»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Бристоль»; колбаса варено-копченая «Булгарская»;

колбаски варено-копченые «Гуцульские острые»; колбаски варено-копченые «Острые с сыром»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Гёттингенская с сыром»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая «Пепперони».

Изменение № 4. Дата введения в действие – 17.11.2017 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %): колбаски полукопченые «Мусульманские»; колбаса полукопченая «Говяжья»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаски полукопченые «Болгарские»; колбаски полукопченые «Болгарские Крокетболл»; колбаски полукопченые «Домашние». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «Турист». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Толедо». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Фермерская». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** сервелат варено-копченый «Ореховый»; сервелат варено-копченый «Коньячный»; сервелат варено-копченый «Экстра». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Армавирская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Министерская»; колбаса варено-копченая «Императорская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Финский»; колбаски варено-копченый «Мини-салями».

Изменение № 5. **Дата введения в действие – 19.12.2017 г. Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая с печенью «Батыр»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А:** колбаса варено-копченая «Казы»; колбаса варено-копченая «Фирменная «Зеленогорская»; колбаса варено-копченая «Люкс»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – копчено-вареные. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса копчено-вареная казы «По-уральски»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски копчено-вареные «Ассорти в оболочке»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса копчено-вареная «Пикантная».

Изменение № 6. **Дата введения в действие – 27.12.2017 г. Рекомендуемые сроки годности** при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 ^{0}С до 6 ^{0}С, **после вскрытия вакуумной упаковки,** в пределах основного срока годности**:** полукопченые колбасы – не более 3 суток; варено-копченые колбасы – не более 3 суток.

Изменение № 7. **Дата введения в действие – 05.03.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Имбирная»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Мраморная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаса полукопченая салями «Геттингская»; колбаса полукопченая «Салями копченая на дровах»; колбаса полукопченая салями «Посольская»; колбаса полукопченая салями «Союзная»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Фирменная»; колбаса полукопченая салями «Харьковская»; колбаса полукопченая салями «Элитная»; колбаса полукопченая салями «Ялтинская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский» колбаски полукопченые «Охотские»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Говяжья новая»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Популярная»; колбаса полукопченая салями «Говяжья»; колбаса полукопченая салями «Татарская»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая «Симферопольская говяжья»; колбаса полукопченая салями «Ханская»; колбаса полукопченая «Рубленая»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Г:** колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Чёрный монах»; колбаса полукопченая сервелат «Дворянский; колбаса полукопченая сервелат «Юбилейный»; колбаса полукопченая «Крестьянская»; колбаса полукопченая салями «Пикантная»; колбаса полукопченая сервелат «Восточный»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Боярская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Балыковая»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Классический». **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Боярская».

Изменение № 8. **Дата введения в действие – 03.04.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаски полукопченые «Валдайские с сыром»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Сабинская»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Трапезная»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Краковская особая»; колбаса полукопченая «Татарская»; колбаски полукопченые «Ароматные; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Белорусский»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Классический»; колбаса варено-копченая сервелат «Дворянский»; колбаса варено-копченая сервелат

«Брусничный»; колбаски варено-копченые «Боярские»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Московская особая»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса варено-копченая сервелат «Цыганский»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаски варено-копченые «Егерские»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Пепперони»; колбаски варено-копченые «Венгерские»; колбаски варено-копченые «Парижские»; колбаски варено-копченые «Пепперони».

Изменение № 9. **Дата введения в действие – 03.04.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленная»; колбаса полукопченая «Лосиная»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая сервелат «Ореховый»; колбаса полукопченая сервелат «Ромовый»; колбаса полукопченая «Кабаноси с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Венская салями»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Для сэндвича»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Губернаторская»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса полукопченая «Боярская»; **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20%):** колбаса полукопченая «Фомич»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40%):** колбаса варено-копченая «Для сэндвича»; колбаски варено-копченые «Кнут».

Изменение № 10. **Дата введения в действие – 03.05.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая сервелат «Мускатный».

Изменение № 11. **Дата введения в действие – 09.06.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80%):** колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая сервелат «Классический»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Деревенская»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая салями «Деревенская»; колбаса полукопченая «Европейская»; колбаса полукопченая «Трапезная»; колбаса полукопченая «Кубанская оригинальная»; колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая «Славянская»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая баранья; колбаски полукопченые бараньи; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Деликатесный»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский».

Изменение № 12. **Дата введения в действие – 03.08.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия.**

Подвид – полукопченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):

колбаски полукопченые говяжьи гриль. **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани свыше 60%):** колбаса варено-копченая «Гуцульская»;

колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Королевская». **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Гусарская»; колбаса варено-копченая «Альпийская». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** сервелат варено-копченый «Питерский»; колбаса варено-копченая «Болонская»;

колбаса варено-копченая «Рублевская сервелатная». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани ниже 20%):** сервелат варено-копченый «Ярмарочный»; салями варено-копченая «Венская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Г (массовая доля мышечной ткани ниже 20%):** салями варено-копченая «По-венски».

Изменение № 13. **Дата введения в действие – 16.08.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая сервелат «Финский».

Изменение № 15. **Дата введения в действие – 05.09.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория Б:** колбаса полукопченая «Говяжья»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая «Из конины».

Изменение № 16. **Дата введения в действие – 15.11.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %):** колбаса полукопченая «Телячья»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Баварская»; **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Телячья»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Баварская».

Изменение № 17. **Дата введения в действие – 28.11.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Ароматный»; **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Моршанская»; **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Одинцовская».

Изменение № 18. **Дата введения в действие – 05.12.2018 г. Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В:** колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая сервелат «Кубанский».

В настоящих технических условиях применены следующие термины и определения: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Полукопченые колбасные изделия**колбасное изделие, в процессе изготовления, подвергнутое обжарке, варке, копчению. **Варено-копченые колбасные изделия**колбасное изделие, в процессе изготовления, подвергнутое копчению, варке, дополнительному копчению. **Жареное колбасное изделие**колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое жарке. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани для полукопченых и жареных колбас: **категории А** – свыше 80%; для**категории Б** от 60% до 80% включительно; для категории В – от 40% до 60% включительно; для **категории Г** – от 20% до 40% включительно; для **категории Д** – до 20%. Предельные нормы массовой доли мышечной ткани для варено-копченых колбас: **категории А** – свыше 60%; для**категории Б** от 40% до 60% включительно; для **категории В** – от 20% до 40% включительно; для **категории Г** – до 20%.

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

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице.

Вид продукции	Температурные режимы при хранении	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы полукопченые	не выше 20°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	не выше 12°С			10
	от 0°С до 6°С			20
	от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20
Колбасы варено-копченые	от 12°С до 15°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	15
	от 0°С до 4°С		С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30
	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
			Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	20

			С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20
	от 5°С до 8°С	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	8

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0 ^{0}С до 6 ^{0}С, после вскрытия оболочки: полукопченые колбасы – не более 3 суток; варено-копченые колбасы – не более 5 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 10°С (целыми батонами): полукопченой – не более 90 суток; варено-копченой – не более 120 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-034-37676459-2016 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ (взамен ТУ 9213-034-37676459-2013)**

Дата введения в действие 20.12.2016 год. Без ограничения срока действия ТУ.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие колбасные изделия вареные – вареные колбасы (колбаски), мясные хлеба, (далее – продукт, продукция) изготовленные из мяса говядины, свинины, баранины (козлятины), с добавлением пищевых субпродуктов, мяса птицы и пищевых добавок, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория 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 «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Фирменная»; колбаса вареная «Праздничная»; колбаса вареная «Советская»; 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 «Кельбосс»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Краковская с окороком»; 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 по-краковски»; колбаса вареная «Парижская с окороком»; колбаса вареная «Пивной окорок с говядиной»; колбаса вареная «По-краснодарски»; колбаса вареная «По-московски»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с бараниной; колбаса вареная с сорбитом; колбаса вареная с языком грубого измельчения; колбаса вареная «Салями вареная»; колбаса вареная «Тирольская с окороком»; колбаса вареная «По-столичному»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Парма»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаса вареная «Любительская особая»; колбаса вареная «Молочная особая»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Русановская особая»; колбаса вареная «Колобок»; колбаса вареная «Элитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Добрая со шпигом»; колбаса вареная «С грудинкой»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Говяжья экстра»; колбаса вареная «Телячья особая»; колбаса вареная «Отборная из телятины»; голова прессованная «Силезская». **Категория Б:** колбаса вареная «Охотничья по-северонемецки»; колбаса вареная «Охотничья по-южнонемецки»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса вареная «Охотничья по-краковски»; колбаса вареная «По-ваадландски для обжарки»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Зернистая»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Вкусная»; колбаса вареная «Для завтрака». колбаса вареная «Швейцарская из мяса быков»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Бальрон»; колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Белково-диетическая»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная»; колбаса вареная «Гамбургская с сардинами»; колбаса вареная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»; колбаса вареная «Голландская свиная»; колбаса вареная «Бутербродная с молоком»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Златка»; колбаса вареная «Добрая»; колбаса вареная «Отборная из телятины со шпигом»; колбаса вареная «Отборная из телятины со сливками». голова прессованная «Страсбургская»; колбаса вареная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаса вареная «Для обжарки рейнская»; колбаса вареная «Для обжарки по-эльзасски»; колбаса вареная «Для обжарки с карри»; 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 «Кабаносси»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Киевская»; колбаса вареная кнаквурст «Штутгарский»; колбаса вареная «Краковская с окороком Восторг»»; колбаса вареная «Краковская»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Лионская белая»; колбаса вареная «Лионская с паприкой»; колбаса вареная «Лионская с перцем»; колбаса вареная «Лионская с фисташками»; колбаса вареная «Лионская по-французски»; колбаса вареная «Лионская по-швейцарски»; колбаса вареная «Любительская баранья»; колбаса вареная меттвурст «Гамбургский»; колбаса вареная меттвурст северо-немецкий»; 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 Кремлевская»; 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 телячья»; колбаса вареная «Мясная белая»; колбаса вареная «Мясная грубого измельчения»; колбаса вареная «Мясная для завтрака»; колбаса вареная «Москворецкая»; колбаса вареная «Мраморная»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Новая Люкс»; колбаса вареная «Новая Мичуринская»; колбаса вареная «Новомосковская»; колбаса вареная «Особая баранья»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Охотничья Императорская»; 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 «Российская»; колбаса вареная «Сельская»; колбаса вареная «Прессованная голова гессенская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-штутгарстки»; колбаса вареная «Прессованная по-испански»; колбаса вареная «Радужная»; колбаса вареная роквурст «Гельднерский»; колбаса вареная с окороком и сыром; колбаса вареная с паприкой и шпиком; колбаса вареная с сардинами; колбаса вареная с сердцем; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная с шампанским; колбаса вареная с молоком; 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 «Украинская»; колбаса вареная «Чайная оригинальная»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Чесночная Люкс»; колбаса вареная «Штоквурст»; колбаса вареная «Шморвурст гарцский»; колбаса вареная «Докторская оригинальная»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Русская оригинальная»; колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Кавасси»; колбаса вареная «Мусульманская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Симбирская Люкс»; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Для салата»; колбаса вареная «Приморская»; колбаски вареные «Белые Мюнхенские»; колбаски вареные боквурст «Баварский»; колбаски вареные боквурст «Баденский»; колбаски вареные «Вольвурст»; колбаски вареные «Гессенские для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаски вареные «Итальянские для обжарки»; колбаски вареные «Кнакер нежный»; колбаски вареные «Кобургские для обжарки»; колбаски вареные «Крестьянские баденские»; колбаски вареные «Нордгаузские для обжарки»; колбаски вареные «По-верхне-баварски для обжарки»; колбаски вареные «Телячьи»; колбаски вареные «Тюрингские для обжарки»; колбаски вареные «Франконские для обжарки»; колбаски вареные «Хлысты»; колбаски вареные «Бистро для гриля»; колбаски вареные «Мюнхенские»; колбаски вареные «По-мюнхенски»; хлеб мясной «Домашний». **Категория В:** колбаса вареная «Белая кольцами»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная особая»; колбаса вареная «Желтая»; колбаса вареная «Крокеты из колбасы для обжарки»; колбаса вареная «Медистер по-шведски» колбаса вареная «Мясная обыкновенная Люкс»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Московская»; колбаса вареная «Народная»; колбаса вареная «Застольная»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Мясная по-штутгарски»; колбаса вареная «Обычная»; колбаса вареная «Печеночная»; колбаса вареная «Печеночная франконская»; колбаса вареная «Прессованная в мешочке»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Прессованная по-русски»; колбаса вареная с легкими; колбаса вареная с селезенкой; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Франконская мясная»; колбаса вареная «Деревенская с мозгами»; колбаса вареная из свиной головы; колбаса вареная «Кабаносси Люкс»; колбаса вареная «Крестьянский вздох по-пфальцски»; колбаса вареная «Оберландская для обжарки»; колбаса вареная «По-богемски с вином для обжарки»; колбаса вареная «Печеночная по-штутгартски»; колбаса вареная «Сельская особая»; колбаса вареная с мозгами; колбаса вареная с тмином; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная «Тминная»; колбаса вареная «Туристская обычная»; колбаса вареная «Южная «Люкс»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Российская» №5 колбаса вареная «Юбилейная» №5 колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Докторская оригинальная»; колбаса вареная «Русская оригинальная»; колбаса вареная «Голова, прессованная по-майнцки»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная с почками; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; 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 «Кнакер; колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские

для обжарки»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Деликатесный. голова прессованная «Белая аншпахская»; **Категория Г:** колбаса вареная «Печеночная итальянская»; **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория В:** колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Добрая с молоком»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Дорожная»; колбаса вареная «Кукарская»; колбаса вареная «Куринка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Мичуринская особая»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаски вареные «Приятные»; колбаски вареные «Балашовские»; хлеб мясной «Деликатесный. **Категория Г:** колбаса вареная «Ветчинно-рубленая по-московски»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая с индейкой»; колбаса вареная «Дмитриевская»; колбаса вареная «Деревенская»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «Куриная»; колбаса вареная «Кавказская»; колбаса вареная «Чесночная по-киевски»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Гурьевская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Рябушка»; колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Телячья со сливками»; колбаса вареная «Фермерская»; колбаса вареная «Дачная»; колбаса вареная «Мясницкая»; колбаса вареная «Заказная»; колбаса вареная «Подмосковная»; колбаса вареная «Невская»; колбаса вареная «Студенческая»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Ростокинская»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Славянская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Посадская»; колбаса вареная «Ямская»; колбаса вареная «Никольская»; колбаса вареная «Купеческая»; колбаса вареная «Енисейская»; колбаса вареная «Популярная»; колбаса вареная «Молодёжная»; колбаса вареная «Арбатская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Закусочная»; колбаски вареные «Особые»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Лебедянские»; хлеб мясной «Петровский»; хлеб мясной «К чаю»; хлеб мясной «Деликатесный.

Изменение № 1. Дата введения в действие 16.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В: колбаса вареная «Серышевская».

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.01.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г: колбаса вареная «Оригинальная» с говядиной; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Ретро»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Три поросенка».

Изменение № 3. Дата введения в действие 27.03.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Говяжья ветчинная». **Категория Б:** колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Дрогобыч ветчинная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Королевская ветчинная»; колбаса вареная «Оригинальная с салом»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Салями вареная»; колбаса вареная «Фирменная с молоком»; колбаса вареная «Элитная». **Категория В:** колбаса вареная «Азовская» с салом; колбаса вареная «Азовская»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Ретро». **Категория Г:** колбаса вареная «Пикантная с салом»; колбаса вареная «Пикантная». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «Оливье».

Изменение № 4. Дата введения в действие 06.04.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б: колбаски варёные «По Коми Пермяцки».

Изменение № 5. Дата введения в действие 24.04.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г: колбаса вареная «К чаю».

Изменение № 6. Дата введения в действие 06.06.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В: колбаски «Франкфуртские»; колбаски «Говяжьи»; колбаски «Для жарки» с сыром. **Категория Г:** колбаски «Мюнхенские» для обжарки; колбаски «Кнакерсы»; колбаски «Гриль»; колбаски «Улитки»; колбаски «Палочки»; колбаски «Баварские; колбаски «Медистры». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаски «Нюрнбенские». **Категория Г:** колбаски «Тирольские».

Изменение № 7. Дата введения в действие 10.07.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория А: колбаса из конины «Казы» вареная.

Изменение № 8. Дата введения в действие 17.08.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В: колбаса вареная «Деликатесная премиум». **Категория Г:** колбаса вареная со сливками; колбаса вареная «Классическая» с молоком; колбаса вареная «Фирменная филейная».

Изменение № 9. Дата введения в действие 09.10.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г: колбаса вареная «Спасская».

Изменение № 10. Дата введения в действие 16.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В: колбаски «Белые Мюнхенские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Говяжья»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «С молоком»; колбаса вареная «Сливочная». **Категория Г:** колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Любимая».

Изменение № 11. Дата введения в действие 07.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б: колбаса «Классическая» вариант 3; колбаса «Молочная»; колбаса «По-русски». **Категория В:** колбаски «Особые»; колбаски «Мюнхенские». **Категория Г:** колбаски сыром. **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаски «Особые»; колбаски с травами.

Изменение № 12. Дата введения в действие 24.05.2018 год. Группа – мясная.Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В: колбаса вареная «Беконная»; колбаса вареная «Серышевская». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Уплетайка». **Категория Г:** колбаса вареная «Ялтинская»; колбаса вареная «Сельская».

Изменение № 13. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б: колбаса вареная «Элитная»; колбаса вареная «Классическая». **Категория В:** колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «По-домашнему»; колбаса вареная «К чаю». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «Фермерская».

Изменение № 14. Дата введения в действие 03.08.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б: колбаса вареная «Сливочная». **Категория В:** колбаса вареная «Русская традиция»; колбаса вареная «С молочком»; колбаса вареная «Со сливками»; колбаса вареная «С маслицем». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория В:** колбаса вареная «Докторская традиция».

Изменение № 15. Дата введения в действие 01.10.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б: колбаски для жарки «Французские»; **Категория В:** колбаски для гриля «Кантри гриль».

Изменение № 16. Дата введения в действие 05.12.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Б: колбаса вареная «Любимая». **Категория В:** колбаса вареная «Для завтрака»; колбаса вареная «Есаульская»; колбаса вареная «Сливочная». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – вареные. Категория Г:** колбаса вареная «Столичная».

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

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория и группа вареных колбасных изделий: Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Продукт мясной: Колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Продукт мясосодержащий: Колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Вареные колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий** при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 5 суток; с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 35 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – до 75 суток. **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток. **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 10 суток. **Хлеба мясные: Целым изделием:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 20 суток. **Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 10 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 15

суток. **Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 6 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции:** при температуре минус 10°С – не более 3 месяцев; при температуре минус 18°С – не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-036-37676459-2016 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ (взамен 9213-036-37676459-2013)**

Дата введения в действие 20.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты –сосиски, сардельки, шпикачки, 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: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенсбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски оленьи «К завтраку»; сосиски «Колобок; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малятко». **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Губернские»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Нико-

лаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа –мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Преображенские»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

Изменение № 1. Дата введения в действие 16.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Серышевские». **Категория Г:** сосиски с сыром.

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.01.2017 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Ганноверские»; сосиски «Коровка»; сосиски «Филейные»; сосиски «Лакомка»; сосиски «Венские»; сосиски «Российские»; сосиски «Оригинальные» с говядиной; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Оригинальные» с говядиной; сардельки «Ганноверские»; сардельки «Коровка»; сардельки «Франкфуртские»; сардельки «Симферопольские»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Лакомка»; сардельки «Филейные»; сардельки «Венские»; сардельки «Российские»; сардельки «Мясные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Столичные».

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.08.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Баварские» вариант 3; сосиски «Венские». **Категория В:** сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски с сыром; сосиски «Фирменные» с молоком; сосиски «Франкфуртские». **Категория Г:** сосиски «Азовские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные оригинальные»; сардельки «Татарские». **Категория Г:** сардельки «Домашние»; сардельки «Крымские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Г:** сардельки «Харьковские».

Изменение № 4. Дата введения в действие 30.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски «Ганноверские»; сосиски с сыром; сосиски «Докторские»; сосиски «Венские».

Изменение № 5. **Дата введения в действие 17.11.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Б:** сосиски «Дачные». **Категория В:** сосиски с молоком; сосиски «Армавирские»; сосиски «Венские» вариант 2; сосиски «Сливочная новинка»; сосиски «Ганноверские» вариант 2; сосиски «Говяжьи»; сосиски «Любимые». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Молочные»; сардельки «Говяжьи».

Изменение № 6. Дата введения в действие 09.02.2018 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные Категория Г: сосиски «Закусочные»; сосиски «Хот-дог».

Изменение № 7. Дата введения в действие 02.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория В: сосиски для жарки с сыром; сосиски для жарки «Альпийские» с травами. **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки для жарки «Деликатесные» с сыром; сардельки для жарки «Особенные» с травами. **Группа –мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки оригинальные с говядиной; сардельки с говядиной.

Изменение № 8.Дата введения в действие 16.04.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория А: сосиски «Елисеевские»; сосиски «Докторские»; сосиски «Со сливочным маслом»; сосиски «Сметанковые»; сосиски со сливочным маслом «От Иванова»; сосиски со сливками «От Иванова». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория А:** сардельки «Элитные».

Изменение № 9. Дата введения в действие 04.06.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г: сосиски «Уплетайка». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Г:** сосиски «Неженка»; сосиски с сыром; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Серышевские». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория В:** сардельки «Докторские»; сардельки «Дачные»; сардельки ветчинно-рубленные «Серышевские».

Изменение № 10 Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Домашние»; сосиски «Докторские»; сосиски «Мини». **Категория В:** сосиски «Городские». **Группа – мясосодержая. Вид – колбасные изделия (сосиски). Подвид – вареные.** Категория В: сосиски «С сыром». **Категория Г:** сосиски «Деревенские». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (шпикачки). Подвид – вареные.**

Категория Г: шпикачки «Лакомка».

Изменение № 11. Дата введения в действие 03.08.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие (сосиски). Подвид – вареные. Категория Б: сосиски «Ветчинные» вариант 2. **Категория В:** сосиски «Венские» вариант 3; сосиски «Сливочный стандарт». **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия (сардельки). Подвид – вареные. Категория Б:** сардельки «Сочные». **Категория В:** сардельки «Говяжьи» вариант 2; сардельки «Пикантные» вариант 2. **Категория Г:** сардельки «С медом». **Группа – мясосодержащая. Вид – изделие колбасное (шпикачки). Подвид – вареные. Категория Г:** шпикачки «Фермерские».

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

Категория и группа вареных колбасных изделий: Мясное колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; Мясосодержащее колбасное изделие: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. Мясные колбасные изделия: Колбасное изделие категории А: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории Б: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке; Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20% без учета воды, потерянной при термической обработке. Мясосодержащие колбасные изделия: Колбасное изделие категории В: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. Колбасное изделие категории Г: Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности** сосисок при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; в полиамидной проницаемой – 10 суток; в полиамидной барьерной – 15 суток. без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; 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 в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-113-37676459-2016** **ВЕТЧИННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ** **(взамен ТУ 9213-113-37676459-2013) (взамен ТУ 9213-113-37676459-2013)**

Дата введения в действие 15.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ветчину вареную в оболочке (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленную из мяса свинины, говядины, яков, буйволов, оленя, лося, мяса птицы с добавлением или без добавления муки, крахмала, пищевых и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и изготовления различных блюд и закусок. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория А: ветчина «Елецкая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «К чаю»; ветчина «Праздничная»; ветчина «Золотой стандарт»; ветчина «Домашняя из свинины»; ветчина «Домашняя»; колбаски ветчинные «Московские»; колбаски ветчинные «Наивкуснейшие». **Категория Б:** ветчина «Воронежская»; ветчина «Сергеевская»; ветчина «Тамбовская»; ветчина «Особенная»; ветчина «Александровская»; ветчина «Донская»; ветчина из мяса поросят; ветчина свиная; ветчина «Казачья»; ветчина «Озерская»; ветчина «Восточная»; ветчина «Любимая»; ветчина «Люкс»; мясо прессованное «Ассорти»; ветчина «Юбилейная»; ветчина «Купеческая»; ветчина «К чаю»; ветчина «Весенняя»; ветчина «Пикник»; ветчина «Ассорти»; ветчина «Петровская»; ветчина «Свиная»; ветчина «Столичная»; колбаски ветчинные «Польские»; колбаски ветчинные «Майские»; колбаски ветчинные «Бурже»; колбаски ветчинные «Туринские»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «От шефа»; колбаски ветчинные «Мичуринские»; колбаски ветчинные «Московские»; колбаски ветчинные «Походные»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Категория В:** ветчина «Рубленая»; ветчина «Сергеевская»; ветчина «По – камышенски»; ветчина «Советская»; колбаски ветчинные «Краковские»; колбаски ветчинные «Чесночные»; колбаски ветчинные «Болгарские»; ветчина «Белгородская»; ветчина «Александровская»; колбаски ветчинные «Лучшие!». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б:** колбаски ветчинные «Рим»; колбаски ветчинные «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Баден-Баден»; колбаски ветчинные «Варшавские»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; ветчина ветчинные «Арбатская»; ветчина ветчинные «Городская»; ветчина ветчинные «Любительская». **Категория В:** колбаски ветчинные «Домашние»; ветчина «Диета»; колбаски ветчинные «Рим»; колбаски ветчинные «Сицилийские»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски «Ветчинные»; колбаски ветчинные «Люблянские»; колбаски ветчинные «Баден-Баден»; ветчина «Амурская»; ветчина «Экстра». **Категория Г:** колбаски ветчинные «Люблянские»; колбаски ветчинные «В офис»; колбаски ветчинные «Будапешт»; колбаски ветчинные «К обеду»; колбаски ветчинные «Варшавские»; ветчина «Алексеевская»; ветчина «Пикник; ветчина «Нежная». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Люкс». **Сорт второй:** колбаски ветчинные «Чикош»; ветчина «Золотое кольцо»; колбаски ветчинные «Венгерские»; колбаски ветчинные «На ужин»; ветчина «Нежная»; ветчина «Краснодарская». **Сорт третий:** колбаски ветчинные «На ужин»; ветчина «Нежная»; ветчина «Юрьевская».

Изменение № 1. Дата введение в действие 16.01.2017 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый: ветчина «Киевская».

Изменение № 2. Дата введение в действие 15.01.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б: ветчина «Сервировочная»; ветчина «Премиум»; ветчина «Российская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Михалыч»; ветчина «Деликатесная».

Изменение № 3. Дата введение в действие 07.02.2017 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый: ветчина «Соколиная».

Изменение № 4. Дата введение в действие 13.02.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б: ветчина «Аппетитная»; ветчина «Юбилейная».

Изменение № 5. Дата введение в действие 21.04.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б: колбаски ветчинные «Говяжьи». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Г:** ветчина «Венская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Николаевская»; колбаски ветчинные «Альпийские»; колбаски ветчинные «Куриные». **Сорт третий:** колбаски ветчинные «Гриль».

Изменение № 6. Дата введение в действие 24.04.2017 год. Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт экстра: ветчина «Куриная»; ветчина «Оригинальная» с паприкой; ветчина «Для тостов». **Сорт высший:** ветчина из мяса индейки; колбаски ветчинные «Столичные».

Изменение № 7. Дата введение в действие 16.10.2017 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория Б: ветчина «Неженка». **Категория В:** ветчина «Говяжья»; ветчина «Столичная».

Изменение № 8. Дата введение в действие 13.02.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория В: ветчина «К чаю».

Изменение № 9. Дата введение в действие 03.08.2018 год. **Группа – мясная. Вид – колбасные изделия.**

Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Категория А: ветчина «Царская» вариант 1; ветчина «Царская» вариант 2; ветчина «Столичная»; ветчина «Особенная». **Категория Б:** ветчина «Ассорти» вариант 2; ветчина «Застольная»; ветчина «Московская» вариант 2; ветчина «Губернская»; ветчина «Фермерская». **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасные изделия. Подвид – ветчинные изделия вареные в оболочке. Сорт первый:** ветчина «Нежная».

Примечание: **Группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. Категория и группа ветчинных изделий вареных в оболочке: **Продукт мясной:** Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: Колбасное изделие с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Изделие мясное колбасное изделие категории А:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории Б:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории В:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) колбасное изделие категории Г:** колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Сорт вареных колбасных изделий из мяса птицы:** Экстра – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; Высший – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; Первый – колбасное изделие, при производстве которого предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; Второй – колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; Третий – колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.

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

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно и относительной влажности воздуха (75±5)%, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества: **Срок годности** ветчины вареной в оболочке не более 72 часов с момента окончания технологического процесса. **Сроки годности** в натуральной оболочке и искусственной белковой типа «Белкозин» не более 5 суток; **Срок годности** в полиамидной барьерной оболочке типа» Амифлекс» не более 20 суток; **Срок годности** в полиамидных проницаемых (типа Амитан, Повиден, Термофлекс и др.) – не более 6 суток; **Срок годности** при использовании смеси Бомбаль, Фреш – не более 7 суток. **Срок годности, ветчины вареной в оболочке, упакованной под вакуумом:** сервировочной нарезке не более 5 суток; порционной нарезке не более 6 суток. срок годности в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) не более 45 суток. срок годности ветчины вареной в термоусадочной пленке EVOH – не более 45 суток. срок годности ветчины вареной упакованной под вакуум для цельного продукта не более 25 суток. **Срок годности замороженных ветчинных изделий упакованных под вакуумом или в газомодифицированной среде**при температуре минус 5°С – не более 14 суток; при температуре минус 10°С не более 1 месяца; при температуре минус 18 С не более 3 месяцев. Срок годности продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

8 000 РУБ.	**ТУ 9213-381-37676459-2015** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ»**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ», изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, других убойных или диких животных, птицы, субпродуктов мясных обработанных, мяса свиных и говяжьих голов с добавлением или без добавления муки, крахмала, пищевых и вкусовых добавок (далее по тексту – хлебы, продукт, продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясная. Вид – колбасное изделие. Категория А*: «Хлеб мясной «Аппетитный»»; **«Хлеб мясной** «Любительский новый»»; **«Хлеб мясной** «Ветчинный изысканный»»; **«Хлеб мясной** «Говяжий оригинальный»»; **«Хлеб мясной** «Нежный»; **Категория Б*: «Хлеб мясной** «Александровский»»;**«Хлеб мясной** «Мичуринский»»; **«Хлеб мясной** «Елецкий»»; **«Хлеб мясной** «Дмитриевский»»; **«Хлеб мясной** «Заказной особый»»; **Категория В*:** «Хлеб мясной» с паприкой; «Хлеб мясной» с сыром; **«Хлеб мясной** «Оригинальный»»; **«Хлеб мясной** «Деликатесный»», вариант 1;**«Хлеб мясной** «Деликатесный»»,вариант 2; **«Хлеб мясной** «Деликатесный»», вариант 3; **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасное изделие. Категория В**: «Хлеб мясной** «Крестьянский»»;**«Хлеб мясной** «Ивановский»»;**«Хлеб мясной** «Российский»»; **Категория Г** «Хлеб мясной** «Особый»»;**«Хлеб мясной** «Пикантный»»; **«Хлеб мясной** «Пряный»»; **«Хлеб мясной** «К чаю»»; **«Хлеб мясной** «Петровский»»; **«Хлеб мясной** «Домашний»»; **«Хлеб мясной** «Деликатесный»», вариант 4.**Изделия колбасные из мяса птицы: Второй сорт***: **«Хлеб мясной** «Зернистый»»;**«Хлеб мясной** «Константиновский»»;**«Хлеб мясной** «Мраморный»»; **Третий сорт***: **«Хлеб мясной** «Заказной»»; **«Хлеб мясной** «Перечный»».

Примечание: *Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в рецептуре (без учета воды, потерянной при термической обработке): категории А – свыше 60,0 %; категории Б – от 40,0 % до 60,0 %; категории В – от 20,0 % до 40,0 % включительно. **Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в рецептуре (без учета воды, потерянной при термической обработке): категории В – от 20,0 % до 40,0 % включительно, категории Г – менее 20 %. ***В рецептуре предусмотрено измельченное мясо и /или пищевые потроха птицы: второй сорт – с массовой долей не менее 70%; третий сорт – с массовой долей не менее 50%.

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

Хлебы мясные хранят при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75±5%. **Рекомендуемый срок годности** хлебов мясных не более 72 часов с момента окончания технологического процесса. **Рекомендуемый срок годности** хлебов мясных упакованных под вакуумом — не более 6 суток. **Рекомендуемый срок годности** хлебов мясных упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде с использованием пищевой добавки Тари Фреш – не более15 суток. **Рекомендуемый срок годности хлебов** мясных упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде с использованием пищевых добавок Докторская комби усиленная №21813, Кальбвурст комби №7837 – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных мясных хлебов** при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта, не выше минус 12 °С — не более 30 суток; не выше минус 18 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 9213-321-37676459-2014** **КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ. СЕРВЕЛАТЫ, САЛЯМИ, ШЛАКВУРСТ, ПЛОКВУРСТ, МЕТТВУРСТ, КНАКВУРСТ, РОКВУРСТ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы сырокопченые — сервелаты, салями, шлаквурст, плоквурст, меттвурст, кнаквурст, роквурст, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ. Группа: продукт мясной. Вид: колбаса. Подвид: сырокопченые. Категория А: Сырокопченая колбаса, твердая мелкозернистая: сервелат из говядины; сервелат брауншвейгский; сервелат тюрингский; сервелат готский; сервелат вестфальский; сервелат испанский; шлаквурст брауншвейгский крупного калибра; шлаквурст тюрингский; шлаквурст вестфальский. **Категория Б:** сервелат голштинский; шлаквурст (сервелат в натуральной оболочке крупного калибра); сервелат из баранины; сервелат в оболочке свиного околопочечного жира. **Сырокопченая колбаса твердая крупнозернистая: Категория А:** салями белая; салями баранья; салями по-хорватски; салями летняя; салями с добавлением окорока; салями немецкая; салями брауншвейгская; салями тюрингская; салями по-итальянски; салями по-милански; салями с перцем; салями по-веронски; салями по-венгерски; салями пастушья; плоквурст; плоквурст с добавлением окорока; плоквурст с добавлением окорока, вяленый; плоквурст с добавлением окорока вестфальский; меттвурст вяленный; меттвурст копченый «альраух»; меттвурст деревенский; меттвурст вестфальский; меттвурст по-французски; кнаквурст тюрингский. **Категория Б:** салями голштинская; плоквурст простой; меттвурст; меттвурст гамбургский; меттвурст голштинский; меттвурст польский; меттвурст вестфальский вяленый; роквурст гельдернский.

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

Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах приведены в таблице

Температура хранения, 0С	Способ упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности,не более, сут.
от 0 до 6	целыми батонами	любой	180
	порционная нарезка	с применением вакуума	90

	сервировочная нарезка		45
	порционная нарезка	с применением модифицированной атмосферы	35
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		с применением вакуума	150
	порционная нарезка	с применением вакуума	17
	сервировочная нарезка		15
от 0 до 18	сервировочная нарезка	с применением вакуума	6
от минус 2до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
от минус 7до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

10 000 РУБ.

ТУ 9266-180-37676459-2013
ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ

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; Сома 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; Сома 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 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.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 06.03. 2015 г.*** **колбасы вареные рыбные:** «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»; «Ачуевская»; «Сви-

ридовская»; «Морская»; «Бриньковская» **Колбасы варено-копченые рыбные:** «Азовская»; «Ахтарская»; «Приморская»; «Бейсугская»; «Садковская»; «Судачья»; «Шапаревская»; «Оригинальная»; «Рыбацкая»; «Ачуевская»; «Свиридовская»; «Морская»; «Бриньковская».

Изменение № 2. ***Дата введения в действие – 16.03.2015 г.*** **Ветчины вареные:** ветчина рыбная «Балтийская»; **Колбасы вареные:** колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая»; **Колбасы полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная Аврора; **Сосиски вареные:** сосиски «Рыбацкие» с морковью; сосиски «Рыбацкие»; **Сардельки:** сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие» Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель.

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

Срок годности продукции с даты изготовления *при температуре от 0 до 6°С* 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 9213-162-37676459-2013** **КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ, ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ**

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).

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-штутгарски»; 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 «Толстая»; 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 зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эммочка-озорница»; колбаса ливерная «Яичная». **Продукт мясной Категории В:** кол-

баса 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 мясосодержащий:** 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 «Мангеймский»; 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 10.02.2015 г. Колбасы ливерные Продукт мясной Категории В: Колбаса ливерная вареная «Домашняя».

Изменение № 2. Дата введения в действие – 25.02.2015 г. Колбасы кровяные Продукт мясной Категории А: колбаса кровяная с перловой крупой. **Колбасы ливерные Продукт мясной Категории В:** -колбаса ливерная «Печеночная». **Сальтисоны: Продукт мясной Категории А:** сальтисон. **Продукт мясной Категории Б:** сальтисон «Зеленецкий». **Продукт мясной Категории В:** сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; сальтисон «Зеленецкий фирменный»; сальтисон с печенью; сальтисон с селезенкой.

Изменение № 3. Группа продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид сальтисоны Категории Б: сальтисон, вариант 2.

Изменение № 4. Сальтисоны: Продукт мясной Категории Б: сальтисон «По-домашнему».

Изменение № 5. Группа – продукты мясные. Вид – изделия колбасные. Подвид – ливерные. Категория А: колбаса ливерная из печени оленя.

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

Продукцию хранят при температуре от 0ºС до 6ºС 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 приведены в таблице

Вид продукта	Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы (колбаски) кровяные, зельцы	Натуральная, искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
			Без применения вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	5
			С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
	Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
			Без применения вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	7
	Натуральная и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3

Колбасы (колбаски) ливерные	Натуральная, искусственная проницаемая		С использованием парафиновой упаковки	7
			Без применения вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	8
			С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
			С применением вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	30
	Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
			Без применения вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	30
	Натуральная и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	15
			С применением вакуума или модифицированной атмосферы(с применением регуляторов кислотности Е262, Е325,Е326)	20

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

КОНСЕРВЫ

25 000 РУБ.

ТУ 10.86.10-1001-37676459-2021
КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой массы разной степени измельчения, состав и свойства которых должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям и обеспечивать эффективную усвояемость и максимальное сохранение всех полезных питательных веществ в готовом продукте [далее по тексту консервы мясосодержащие, продукция]. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья предназначены в качестве готового блюда для питания детей раннего возраста. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья вырабатываются гомогенизированными, пюреобразными или крупноизмельченными [фаршевыми]: гомогенизированные: размер частиц не более 0,3 мм для детей старше 6 мес.; пюреобразные: размер частиц не более 1,5 мм для детей старше 7-8 мес.; крупноизмельченные [фаршевые]: размер частиц не более 3,0 мм для детей старше 9 мес.

АССОРТИМЕНТ: Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания выпускают в следующем ассортименте: **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс»:** Оленина с гречневой крупой; Оленина с гречневой крупой и лизоцимом. **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид»:** Говядина с гречкой; Говядина с тыквой. **Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид»:** Печень с говядиной и овощами; Печень с говядиной, сыром и овощами; Печень с говядиной, яйцом, сыром и овощами. ***Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс» для детского питания*** вырабатываются из мяса северных оленей с добавлением животного и (или) растительного жира, овощных, крупяных и других натуральных компонентов, а также лизоцима (или без него). ***Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид» для детского питания*** вырабатываются из говядины, свинины и натуральных молочных (с применением сухой деминерализованной сыворотки), овощных, крупяных и других компонентов. ***Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид» для детского питания*** вырабатываются из свиной или говяжьей печени, длиннейшей мышцы поясницы спинно-реберного отруба КРС, сыра сычужного (или без него) с добавлением яичного и молочных компонентов, животного и (или) растительного жира, круп, овощей и других натуральных компонентов. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.***

Рекомендуемый срок годности консервов поликомпонентных на основе мясного сырья должен быть не более 24 месяцев с даты выработки.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-784-37676459-2020** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «По-восточному»; говядина тушеная «Пряная»; говядина тушеная «К празднику»; телятина тушеная «По-восточному»; телятина тушеная «Пряная»; телятина тушеная «К празднику»; баранина тушеная «По-восточному»; баранина тушеная «Пряная»; баранина тушеная «К празднику»; конина тушеная «По-восточному»; конина тушеная «Пряная»; конина тушеная «К празднику». Консервы мясные кусковые из субпродуктов: печень говяжья в собственном соку «Новая»; сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; язык говяжий в собственном соку «Обеденный». Консервы мясные кусковые в желе: говядина тушеная в желе; говядина тушеная в желе «Восточная традиция»; говядина тушеная в желе «Ароматная»; телятина тушеная в желе; телятина тушеная в желе «Восточная традиция»; телятина тушеная в желе «Ароматная»; баранина тушеная в желе; баранина тушеная в желе «Восточная традиция»; баранина тушеная в желе «Ароматная»; конина тушеная в желе; конина тушеная в желе «Восточная традиция»; конина тушеная в желе «Ароматная». Консервы мясные кусковые в соусе: говядина тушеная в белом соусе; говядина тушеная в красном соусе; говядина тушеная в грибном соусе; говядина тушеная в сметанном соусе; телятина тушеная в белом соусе; телятина тушеная в красном соусе; телятина тушеная в грибном соусе; телятина тушеная в сметанном соусе; баранина тушеная в белом соусе; баранина тушеная в красном соусе; баранина тушеная в грибном соусе; баранина тушеная в сметанном соусе; конина тушеная в белом соусе; конина тушеная в красном соусе; конина тушеная в грибном соусе; конина тушеная в сметанном соусе. Консервы мясные фаршевые: фарш колбасный из говядины «К завтраку»; фарш колбасный из говядины «Три перца»; фарш колбасный из говядины с грибами; фарш колбасный из телятины «К завтраку»; фарш колбасный из телятины «Три перца»; фарш колбасный из телятины с грибами; фарш колбасный из баранины «К завтраку»; фарш колбасный из баранины «Три перца»; фарш колбасный из баранины с грибами; фарш колбасный из конины «К завтраку»; фарш колбасный из конины «Три перца»; фарш колбасный из конины с грибами. Консервы мясные паштетные: паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из телятины со сливками; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками; паштет из говяжьей печени «Деликатесный».

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

Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-412-37676459-2020** **КАШИ. КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы растительные стерилизованные (далее – консервы, продукт, продукция) изготовленные из различных круп с добавлением или без добавления овощей, грибов, сухофруктов, ягод, соли, специй, пряностей и других пищевкусовых добавок. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от применяемого сырья консервы.

АССОРТИМЕНТ: каша геркулесовая с корицей и сухофруктами; каша геркулесовая с изюмом и ванилью; каша геркулесовая с цукатами и имбирем; каша монастырская с грибами; каша монастырская; каша монастырская постная с грибами; плов с сухофруктами; плов с цукатами; плов с орехами и сухофруктами; каша вкуснейшая; каша из чечевицы с огурчиками вариант; каша из чечевицы с баклажанами; каша рисовая с баклажанами; каша из белой фасоли; каша из красной фасоли; каша из красной фасоли с лисичками; каша рисовая с шампиньонами и имбирем; каша гречневая с баклажаном в томате; каша гречневая с болгарским перцем; каша гречневая с грибами; каша гречневая с грибами и овощами; каша перловая с грибами и овощами; каша рисовая с грибами и овощами; каша геркулесовая с сухофруктами «Летнее утро»; каша

геркулесовая с сухофруктами «Для завтрака»; каша перловая с сухофруктами; каша кукурузная с сухофруктами; каша ячневая с капустой; каша ячневая с капустой и грибами; каша гороховая с грибами в томате; каша из булгура «Ароматная» каша из булгура «Сытная»; каша из булгура «По-королевски»; каша из киноа; каша из киноа с каперсами и грибами; каша из маша с грибами и кабачками; каша из нута с белыми грибами. каша рисовая «Шоколадная»; каша пшенная с фруктами; каша с сухофруктами «Дружба»; нут с овощами; каша рисовая с кокосом, ананасом и миндалем; каша пшенная с кокосом, ананасом и миндалем; каша рисовая с изюмом и цукатами; каша пшенная с изюмом и цукатами; каша рисовая с ягодами, медом и грецкими орехами; каша пшенная с ягодами, медом и грецкими орехами; каша рисовая с маком, медом и грецкими орехами; каша гречневая с маком, медом и грецкими орехами; каша перловая с маком, медом и грецкими орехами; каша рисовая с сушеными яблоками, корицей и миндалем; каша перловая с сушеными яблоками, корицей и миндалем; каша гречневая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша рисовая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша перловая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша гречневая с луком и жареными грибами; каша перловая с луком и жареными грибами; каша гречневая с луком, жареными грибами и болгарским перцем; каша перловая с луком, жареными грибами и болгарским перцем; каша гречневая с луком и морковью; каша рисовая с луком и морковью; каша перловая с луком и морковью; каша гречневая с кабачками, морковью и помидорами; каша рисовая с кабачками, морковью и помидорами; каша перловая с кабачками, морковью и помидорами.

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

Рекомендуемые сроки годности: не более 2-х лет со дня изготовления; **Рекомендуемые условия хранения и срок годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

13 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-977-37676459-2020** **ХУМУС. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство хумуса консервированного, изготовленного из нута, фасоли и других зернобобовых, с добавлением или без добавления овощей, грибов, орехов, соли, специй, пряностей и других пищевкусовых добавок. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. В зависимости от применяемого сырья консервы.

АССОРТИМЕНТ: хумус; хумус классический; хумус традиционный; хумус из чечевицы; хумус из фасоли; хумус нутовый свекольный; хумус с тахини; хумус без тахини; хумус с обжаренным красным перцем; хумус с зирой; хумус с петрушкой и травами; хумус с чесноком и петрушкой; хумус с кедровым орехом и кайенским перцем; свекольно-нутовый хумус с кедровыми орешками; хумус из белой фасоли; хумус из темной фасоли; хумус из гарбанзо; хумус с болгарским перцем; хумус с маслинами; хумус с вялеными томатами; хумус из фасоли с грецким орехом; хумус из фасоли с шампиньонами; хумус острый.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности: не более 2-х лет со дня изготовления; **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-957-37676459-2019** **КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервированные паштеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, печени рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции, с использованием растительных компонентов, пищевых добавок, пряностей и других ингредиентов. Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: паштет лососевый; паштет из лосося подкопчённого; паштет из тунца; паштет из тунца подкопчённого; паштет из скумбрии; паштет из скумбрии подкопчённой; паштет из сайры; паштет из сайры подкопчённой; паштет из сардины; паштет из сардины подкопчённой; паштет шпротный; паштет из печени и икры тресковых рыб; паштет из печени

тресковых рыб по-беломорски; паштет из печени трески по-мурмански; паштет из печени минтая; паштет из трески; паштет из трески подкопчённой; паштет из сельди; паштет из сельди подкопчённой; паштет рыбный из кильки; паштет рыбный из ставриды; паштет «Керченский»; паштет «Острый».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности консервов: не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.16-939-37676459-2019** **ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные овощные консервы «Горошек зеленый», изготовленные из свежих или сушеных или быстрозамороженных зерен овощного гороха в стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и пищевой поваренной соли (далее консервы). Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве гарнира, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. В зависимости от используемого сырья консервы вырабатывается **в следующем ассортименте:** горошек зеленый консервированный; горошек зеленый «Салатный» консервированный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Продукты переработки овощей, грибов: Продукты из овощей, грибов с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки. **Овощные, грибные консервы:** Продукты переработки овощей, грибов в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 мес в установленных условиях хранения. **Рекомендуемые сроки годности**, в течение которых консервы сохраняют свое качество (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) со дня изготовления, не более: в стеклянных банках трех лет; металлических банках двух лет; металлических банках с эмалевым внутренним покрытием четырех лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-928-37676459-2019** **ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяются на джемы термостабильные (далее джемы или продукт), изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевкусовых компонентов, герметично укупоренные стерилизованные. Джемы предназначены для непосредственного употребления в пищу и могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от используемого сырья джемы изготавливают следующих наименований: **фруктовые:** абрикосовый, айвовый; алычовый, ананасовый, апельсиновый, барбарисовый, брусничный, вишневый, голубичный, грушевый, ежевичный, земляничный (клубничный), инжирный, из киви, кизиловый, клюквенный, крыжовниковый, лимонный, малиновый, манговый, мандариновый, персиковый, рябиновый, сливовый, из хурмы, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, черничный, яблочный; **овощные:** дынный, тыквенный. Джемы по способу изготовления подразделяют: на стерилизованные, горячего розлива.

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

Термины и определения: Термостабильные джемы – желирующий продукт, содержащий кусочки проваренных в сиропе плодов, ягод, овощей, не растекающийся на горизонтальной поверхности и сохраняющий свою форму после нагревания при температуре более 170°С. **фруктовые [овощные] консервы:** продукты переработки фруктов [овощей] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 месяцев в установленных условиях. **фруктовый [овощной] джем:** фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или

сахаров, с добавлением или без добавления пектина, пектиносодержащих смесей, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35 %, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75% стерилизованных: в стеклянной таре 2 года; в металлической таре один год; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.51-173-37676459-2019** **КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы молочные составные сгущенные с сахаром (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока и/или продуктов переработки молока с добавлением сахара и вкусоароматических компонентов, произведенные путем пастеризации, стерилизации и частичного удаления воды. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания. Продукция различается массовой долей жира, сырьем и выпускаются **в следующем ассортименте:** сгущенное молоко с сахаром и кофе с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и какао с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и цикорием с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %.

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2 °С и относительной влажности воздуха от 70 % до 85 %: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-819-37676459-2019** **КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. СОУСЫ С МЯСНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на растительно-мясные консервы фаршевые, соусы с мясными ингредиентами, фасованные в герметично укупоренную тару, металлические, стеклянные банки и в реторт упаковку стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные на основе бульона/воды, с использованием овощей, томатной пасты, сметаны, мяса свинины, говядины, баранины, оленины и птицы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус «Белый» со свининой; соус «Белый» с говядиной; соус «Белый» с говядиной и свининой; соус «Белый» с бараниной; соус «Белый» с бараниной и курицей; соус «Белый» с бараниной и индейкой; соус «Белый» с олениной; соус «Красный» со свининой; соус «Красный» с говядиной; соус «Красный» с говядиной и свининой; соус «Красный» с бараниной; соус «Красный» с бараниной и курицей; соус «Красный» с бараниной и индейкой; соус «Красный» с олениной; соус «Томатный» со свининой; соус «Томатный» с говядиной; соус «Томатный» с говядиной и свининой; соус «Томатный» с бараниной; соус «Томатный» с бараниной и курицей; соус «Томатный» с бараниной и индейкой; соус «Томатный» с олениной; соус «Пряный» со свининой; соус «Пряный» с говядиной; соус «Пряный» с говядиной и свининой; соус «Пряный» с бараниной; соус «Пряный» с бараниной и курицей; соус «Пряный» с бараниной и индейкой; соус «Пряный» с олениной; соус «Острый» со свининой; соус «Острый» с говядиной; соус «Острый» с говядиной и свининой; соус «Острый» с бараниной; соус «Острый» с бараниной и курицей; соус «Острый» с бараниной и индейкой; соус «Острый» с олениной; соус «Ткемали» со свининой; соус «Ткемали» с говядиной; соус «Ткемали» с говядиной и свининой; соус «Ткемали» с бараниной; соус «Ткемали» с бараниной и курицей; соус «Ткемали» с бараниной и индейкой; соус «Ткемали» с олениной; соус «Грибной» со свининой; соус «Грибной» с говядиной; соус «Грибной» с говядиной и свининой; соус «Грибной» с бараниной; соус «Грибной» с бараниной и курицей; соус «Грибной» с бараниной и индейкой; соус «Грибной» с олениной; соус «Сырный» со свининой; соус «Сырный» с говядиной; соус «Сырный» с говядиной и свининой; соус «Сырный» с бараниной; соус «Сырный» с бараниной и курицей; соус «Сырный» с бараниной и индейкой; соус «Сырный» с олениной; соус «Сметано-

перечный» со свининой; соус «Сметано-перечный» с говядиной; соус «Сметано-перечный» с говядиной и свининой; соус «Сметано-перечный» с бараниной; соус «Сметано-перечный» с бараниной и курицей; соус «Сметано-перечный» с бараниной и индейкой; соус «Сметано-перечный» с олениной; соус «Неаполитанский» со свининой; соус «Неаполитанский» с говядиной; соус «Неаполитанский» с говядиной и свининой; соус «Неаполитанский» с бараниной; соус «Неаполитанский» с бараниной и курицей; соус «Неаполитанский» с бараниной и индейкой; соус «Неаполитанский» с олениной; соус «Болонский» со свининой; соус «Болонский» с говядиной; соус «Болонский» с говядиной и свининой; соус «Болонский» с бараниной; соус «Болонский» с бараниной и курицей; соус «Болонский» с бараниной и индейкой; соус «Болонский» с олениной; соус «Болоньезе»; соус «Карбонара».

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 2-х лет** со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-165-37676459-2019** **КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы стерилизованные, изготовленные из печени макрурусовых, мерлузовых, нототениевых, тресковых, лососевых тихоокеанских рыб, осетровых и других рыб натуральные или в томатном соусе, или с добавлением масла, и консервы из измельченной печени (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: печень макруруса натуральная; печень минтая в томатном соусе; печень минтая «Дальневосточная»; печень минтая натуральная; печень минтая по-приморски; печень налима в томатном соусе; печень налима натуральная; печень нототении натуральная; печень полярной тресочки в томатном соусе; печень полярной тресочки натуральная; печень путассу натуральная; печень трески в томатном соусе; печень трески натуральная; печень трески по-мурмански; печень трески по-приморски; печень хека натуральная; печень форели натуральная; печень осетровых рыб (осетр, севрюга, белуга, калуга, бестер, стерлядь) натуральная; печень тихоокеанских лососевых рыб натуральная; печень судака натуральная; печень щуки натуральная; печень сома натуральная; печень форели с добавлением масла; печень осетровых рыб (осетр, севрюга,белуга,калуга,бестер,стерлядь) с добавлением масла; печень тихоокеанских лососевых рыб с добавлением масла; печень судака с добавлением масла; печень щуки с добавлением масла; печень сома с добавлением масла; печень налима с добавлением масла; печень минтая с добавлением масла; печень трески с добавлением масла.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения «***натуральные рыбные консервы***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации; «***натуральные рыбные консервы с добавлением масла***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** натуральные из печени трески и минтая в цельнотянутых металлических банках-не более 30 месяцев; натуральные, с добавлением масла и из измельченной печени не более 24 месяцев; в томатном соусе не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.89.19-796-37676459-2019 КОНСЕРВЫ. СОУСЫ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы-соусы кавказской кухни, изготовленные из фруктов и/или смеси фруктов, из овощей и/или смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления ягод, концентрированных томатных продуктов, фруктового или овощного пюре, молочных продуктов, соли, сахара, уксуса, зелени, пряностей, пищевых кислот, растительного масла, орехов, фруктовых и овощных соков, мясного бульона (воды) стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам. Соусы могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: огуречный соус к шашлыку; острый грузинский соус Гаро; острый чесночный соус с зеленью; грузинский острый соус из граната с орехом; азербайджанский соус из граната Наршараб; абхазская острая красная аджика с орехами; острый хрен с отварной свеклой по-Русски; грузинский острый ореховый соус Бажи; пикантный ореховый соус Баже по-Мегрельски; кавказский острый соус из фейхоа с зеленью и специями; кавказская острая приправа с помидором, хреном и чесноком; кавказская острая аджика с яблоками и овощами; соус ткемали из алычи по-Абхазски; абхазская острая зеленая аджика с орехами; домашний соус ткемали; острый соус из арбуза по-Осетински; соус из сока ежевики и неспелого винограда; соус виноградный; соус виноградный (из сока); соус виноградный с орехами; соус из зеленого винограда с орехом; соус ежевичный с орехами соус из барбариса; соус из зеленой алычи; соус чесночный с кориандром; соус чесночно-уксусный; соус чесночный с томатом; соус чесночный со сметаной; соус чесночный по-Чеченски; соус луковый; соус с фасолью; соус по-Аджарски; соус укропный; соус щавелевый; соус чесночный по-Черкесски; томатно-чесночная приправа к пельменям, галушкам; соус маринад из гранатового сока; соус из перца; соус из чеснока по-Осетински; соус из черемши; острая приправа к мясу; соус из терна; соус сацибели; соус сациви; соус ткемали.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения овощные консервы: Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес. **овощной соус:** Овощные консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей, или их полуфабрикатов, или из смеси овощей, пряно ароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75% стерилизованных в стеклянной таре 2 года; стерилизованных в металлической таре и упаковке из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. нестерилизованные – при температуре от 0 °С до 6 °С: в течение 6 месяцев с даты изготовления. После нарушения целостности потребительской упаковки срок годности соусов кавказской кухни при температуре от 0 ºС до 6°С включительно составляет не более: 5 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности соусов кавказской кухни, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

14 000 РУБ.	ТУ 10.13.15-047-37676459-2019 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ С МЯСОМ КРОЛИКА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на растительно-мясные консервы с мясом кролика, фасованные в герметично укупоренную тару и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп, бобовых, и/или свежих, замороженных, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом кролика, с добавлением или без добавления, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы кусковые: тушенка с мясом кролика; тушенка с мясом кролика «Острая»; тушенка с мясом кролика «Пряная»; тушенка с мясом кролика и чесноком; тушенка с мясом кролика и паприкой; тушенка с мясом кролика и зеленью. **Консервы кусковые с бобовыми:** фасоль с мясом кролика; фасоль с мясом кролика в томатной заливке; горох с мясом кролика; горох с мясом кролика в томатной заливке; нут с мясом кролика; нут с мясом кролика в томатной заливке; чечевица с мясом кролика; чечевица с мясом кролика в томатной заливке. **Консервы кусковые с овощами:** овощи с мясом кролика; картофель с грибами и мясом кролика; кабачки с грибами и мясом кролика; капуста с грибами и мясом кролика; овощи с мясом кролика и паприкой; овощи с мясом кролика «По-губернски»; овощное рагу с мясом кролика и специями; овощное рагу с мясом кролика в томатной заливке. **Консервы кусковые с крупами:** каша перловая с мясом

кролика; каша гречневая с мясом кролика; каша рисовая с мясом кролика; каша пшенная с мясом кролика; каша перловая с мясом кролика и черносливом; каша гречневая с мясом кролика и курагой; каша рисовая с мясом кролика и сладким перцем. **Консервы паштетные:** паштет «Деликатесный»; паштет «Праздничный»; паштет с мясом кролика и копченостями; паштет «Объеденье»; паштет с мясом кролика, луком и грибами; паштет «Нежность»; паштет «Сливочный»; паштет с чесноком; паштет «Аристократ»; паштет с печенью кролика; паштет «Нежный» с грибами. **Консервы фаршевые:** фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный «Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Турист»; голубцы ленивые с кроликом; голубцы ленивые с кроликом «Особые»; фрикадельки с мясом кролика, в томатном соусе; фрикадельки с мясом кролика, в томатном соусе «Особые».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре – не более 2-х лет; в реторт-упаковке – не более 1 года со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-793-37676459-2018** **КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ДИКОЙ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на мясные стерилизованные консервы, изготовленные из мяса дикой птицы с добавлением или без добавления немясных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению и приготовлению различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из мяса птицы. Вид – в собственном соку. фазан в собственном соку; кряква в собственном соку; чирок в собственном соку; бекас в собственном соку; дикий гусь в собственном соку; глухарь в собственном соку; лысуха в собственном соку; коростель в собственном соку; вальдшнеп в собственном соку; вяхирь в собственном соку; куропатка в собственном соку; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые.** фазан «По-сибирски»; кряква «Трофейная»; чирок «Изысканный»; бекас «Дворянский»; дикий гусь «Южный»; глухарь «По-сибирски»; лысуха «По-европейски»; коростель «Дворянский»; вальдшнеп «По-графски»; вяхирь «По-охотничьи»; куропатка «Боярская»; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с растительными компонентами.** фазан с черносливом; кряква с черносливом; чирок с черносливом; бекас с черносливом; дикий гусь с черносливом; глухарь с черносливом; лысуха с черносливом; коростель с черносливом; вальдшнеп с черносливом; вяхирь с черносливом; куропатка с черносливом; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами.** фазан со сладким перцем; кряква со сладким перцем; чирок со сладким перцем; бекас со сладким перцем; дикий гусь со сладким перцем; глухарь со сладким перцем; лысуха со сладким перцем; коростель со сладким перцем; вальдшнеп со сладким перцем; вяхирь со сладким перцем; куропатка со сладким перцем; куропатка с капустой; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами, в соусах.** фазан в томатном соусе; кряква в томатном соусе; чирок в томатном соусе; бекас в томатном соусе; дикий гусь в томатном соусе; глухарь в томатном соусе; лысуха в томатном соусе; коростель в томатном соусе; вальдшнеп в томатном соусе; вяхирь в томатном соусе; куропатка в томатном соусе; куропатка в сметанном соусе; куропатка в грибном соусе; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – в желе.** фазан в желе; кряква в желе; чирок в желе; бекас в желе; дикий гусь в желе; глухарь в желе; лысуха в желе; вальдшнеп в желе; вяхирь в желе; куропатка в желе.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в стекле, ламистере – не более 2-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, вакуумный пакет «Фолио-Пак» – не более 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.20.25-844-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ»

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы натуральные стерилизованные «Ассорти», изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из рыбы натуральные: ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и нерка натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и кижуч натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и кета натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и голец натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и чавыча натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, форель радужная натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, минтай атлантический натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, минтай тихоокеанский натуральные; ассорти. Скумбрия атлантическая и ставрида черноморская натуральные; ассорти. Скумбрия курильская и ставрида черноморская натуральные; ассорти. Скумбрия курильская(японская) и ставрида океаническая натуральные; ассорти. Скумбрия курильская(японская) и сардина тихоокеанская натуральные.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной и жестяной таре – не более 3-х лет. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.39.22-746-37676459-2018 ДЖЕМЫ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на джемы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (ягод) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (ягодной) части составляет не менее 35%. Джемы вырабатывают стерилизованными и нестерилизованными (консервы), предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятия общественного питания и для непосредственного употребления в пищу. Джемы-полуфабрикаты нестерилизованные, фасованные крупную тару(бочки) для использования в пищевой промышленности. В зависимости от рецептуры стерилизованные джемы вырабатываются с наименованием «Домашний».

АССОРТИМЕНТ: абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; из актинидии; барбарисовый; брусничный; банановый; вишневый; виноградный; облепиховый; голубичный; грушевый; ежевичный; жерделевый; из жимолости; земляничный (клубничный); инжирный; из киви; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; калиновый; из красной смородины; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; морошковый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый; черничный; черешневый; яблочный; яблочно-тыквенный; яблочно-дынный; фруктово-ягодный микс.

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

Термины и определения Фруктовый [овощной] джем: Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. Примечание Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен и в виде полуфабриката. Продукт рекомендуется

хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** 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.; нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм3 3 мес. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 4 до плюс 6 °С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-282-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННО-РУБЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-282-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные ветчинно-рубленные консервы стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из свинины, говядины, птицы, оленины, конины с добавлением или без добавления крупы манной, крахмала, комплексных пищевых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные рубленные: фарш ветчинно-рубленый «Любительский»; фарш ветчинно-рубленый «Обеденный»; фарш ветчинно-рубленый «Петровский»; фарш ветчинно-рубленый «Экстра»; фарш ветчинно-рубленый «К завтраку»; фарш ветчинно-рубленый «Застольный»; фарш ветчинно-рубленый «Аппетитный»; фарш ветчинно-рубленый «Восточный»; фарш ветчинно-рубленый «Туристический»; фарш ветчинно-рубленый «Пикник»; мясо ветчинно-рубленное «Любительское»; мясо ветчинно-рубленное «Обеденное»; мясо ветчинно-рубленное «Петровское»; мясо ветчинно-рубленное «Экстра»; мясо ветчинно-рубленное «К завтраку»; мясо ветчинно-рубленное «Застольное»; мясо ветчинно-рубленное «Аппетитное»; мясо ветчинно-рубленное «Восточное»; мясо ветчинно-рубленное «Туристическое»; мясо ветчинно-рубленное «Пикник».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 2 лет; **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере – не более 1 года. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-790-37676459-2019 КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы рыборастительные стерилизованные изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением круп, бобовых, овощей, вкусоароматических добавок, соусов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети и сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с бобовыми в томатном соусе: Бычки разделанные с фасолью в томатном соусе; Бычки разделанные с горохом в томатном соусе; Бычки разделанные с нутом в томатном соусе; Бычки разделанные с чечевицей в томатном соусе; Бычки разделанные обжаренные с фасолью в томатном соусе; Бычки разделанные обжаренные с горохом в томатном соусе; Бычки разделанные обжаренные с нутом в томатном соусе; Бычки разделанные обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Килька балтийская разделанная с фасолью в томатном соусе; Килька балтийская разделанная с горохом в томатном соусе; Килька балтийская разделанная с нутом в томатном соусе; Килька балтийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; Килька балтийская разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Килька балтийская разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Килька балтийская разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Килька балтийская разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Килька каспийская разделанная с фасолью в томатном соусе; Килька каспийская разделанная с горохом в томатном соусе; Килька каспийская разделанная с нутом

в томатном соусе; Килька каспийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; Килька каспийская разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Килька каспийская разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Килька каспийская разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Килька каспийская разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Килька черноморская разделанная с фасолью в томатном соусе; Килька черноморская разделанная с горохом в томатном соусе; Килька черноморская разделанная с нутом в томатном соусе; Килька черноморская разделанная с чечевицей в томатном соусе; Килька черноморская разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Килька черноморская разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Килька черноморская разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Килька черноморская разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Корюшка разделанная с фасолью в томатном соусе; Корюшка разделанная с горохом в томатном соусе; Корюшка разделанная с нутом в томатном соусе; Корюшка разделанная с чечевицей в томатном соусе; Корюшка разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Корюшка разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Корюшка разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Корюшка разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Салака разделанная с фасолью в томатном соусе; Салака разделанная с горохом в томатном соусе; Салака разделанная с нутом в томатном соусе; Салака разделанная с чечевицей в томатном соусе; Салака разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Салака разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Салака разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Салака разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Сардина разделанная с фасолью в томатном соусе; Сардина разделанная с горохом в томатном соусе; Сардина разделанная с нутом в томатном соусе; Сардина разделанная с чечевицей в томатном соусе; Сардина разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Сардина разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Сардина разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Сардина разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Скумбрия разделанная с фасолью в томатном соусе; Скумбрия разделанная с горохом в томатном соусе; Скумбрия разделанная с нутом в томатном соусе; Скумбрия разделанная с чечевицей в томатном соусе; Скумбрия разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Скумбрия разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Скумбрия разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Скумбрия разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе. **Консервы с крупами:** Бычки разделанные обжаренные с гречкой; Бычки разделанные обжаренные с рисом; Бычки разделанные обжаренные с перловкой; Бычки разделанные обжаренные с пшенкой; Карп обжаренный с гречкой; Карп обжаренный с рисом; Карп обжаренный с перловкой; Карп обжаренный с пшенкой; Минтай обжаренный с гречкой; Минтай обжаренный с рисом; Минтай обжаренный с перловкой; Минтай обжаренный с пшенкой; Сом обжаренный с гречкой; Сом обжаренный с рисом; Сом обжаренный с перловкой; Сом обжаренный с пшенкой; Скумбрия обжаренная с гречкой; Скумбрия обжаренная с рисом; Скумбрия обжаренная с перловкой; Скумбрия обжаренная с пшенкой; Треска обжаренная с гречкой; Треска обжаренная с рисом; Треска обжаренная с перловкой; Треска обжаренная с пшенкой. **Консервы с овощами:** Бычки разделанные обжаренные с капустой и сладким перцем; Бычки разделанные обжаренные с морковью и луком; Карп обжаренный с капустой и сладким перцем; Карп обжаренный с квашеной капустой; Карп обжаренный с морковью и луком; Минтай обжаренный с грибами и луком; Минтай обжаренный со спаржей; Минтай обжаренный со сладким перцем; Минтай обжаренный с квашеной капустой; Сом обжаренный с грибами и луком; Сом обжаренный со спаржей; Сом обжаренный со сладким перцем; Сом обжаренный с квашеной капустой; Скумбрия обжаренная с капустой и сладким перцем; Скумбрия обжаренная с морковью и луком; Скумбрия обжаренная с квашеной капустой; Скумбрия обжаренная с морской капустой и луком; Треска обжаренная с грибами и луком; Треска обжаренная с капустой и сладким перцем; Треска обжаренная с морковью и луком; Треска обжаренная с морской капустой и луком.

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре и стеклянной таре – **не более 12 месяцев.** Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-796-37676459-2018** **«СОУСЫ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ»**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы-соусы кавказской кухни, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, концентрированных томатных продуктов, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, уксуса, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: огуречный соус к шашлыку; острый Грузинский соус Гаро; острый чесночный соус с зеленью; грузинский острый соус из граната с орехом; азербайджанский соус из граната Наршараб; абхазская острая красная аджика с орехами; острый хрен с отварной свеклой по-Русски; грузинский острый ореховый соус Бажи; пикантный ореховый соус Баже по-Мегрельски; кавказский острый соус из фейхоа с зеленью и специями; кавказская острая приправа с помидором,

хреном и чесноком; кавказская острая аджика с яблоками и овощами; соус ткемали из алычи по-Абхазски; абхазская острая зеленая аджика с орехами; домашний соус ткемали; острый соус из арбуза по-Осетински; соус из сока ежевики и неспелого винограда; соус виноградный; соус виноградный (из сока); соус виноградный с орехами; соус из зеленого винограда с орехом; соус ежевичный с орехами соус из барбариса; соус из зеленой алычи; соус чесночный с кориандром; соус чесночно-уксусный; соус чесночный с томатом; соус чесночный со сметаной; соус чесночный по-Чеченски; соус луковый; соус с фасолью; соус по-аджарски; соус укропный; соус щавелевый; соус чесночный по-Черкесски; томатно-чесночная приправа к пельменям, галушкам; соус маринад из гранатового сока; соус из перца; соус из чеснока по-Осетински; соус из черемши; острая приправа к мясу; соус из терна; соус сацибели; соус сациви; соус ткемали.

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

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения: при температуре хранения от 0 °С до 25 °С, не более: стерилизованных в стеклянной таре 2 года; стерилизованных в металлической таре 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-793-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ДИКОЙ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ МЯСНЫЕ**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса дикой птицы стерилизованные мясные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), изготовленные с добавлением или без добавления желирующих агентов, соусов, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, сухофруктов, крахмала, муки, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, фасованные в потребительскую жестяную, стеклянную тару и реторт пакеты, герметически укупоренные стерилизованные. Продукция полностью готова к употреблению и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из мяса птицы. Вид – в собственном соку. фазан в собственном соку; кряква в собственном соку; чирок в собственном соку; бекас в собственном соку; дикий гусь в собственном соку; глухарь в собственном соку; лысуха в собственном соку; коростель в собственном соку; вальдшнеп в собственном соку; вяхирь в собственном соку; глухарь в собственном соку; куропатка в собственном соку; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые.** фазан «По-сибирски»; кряква «Трофейная»; чирок «Изысканный»; бекас «Дворянский»; дикий гусь «Южный»; глухарь «По-сибирски»; лысуха «По-европейски»; коростель «Дворянский»; вальдшнеп «По-графски»; вяхирь «По-охотничьи»; куропатка «Боярская»; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с растительными компонентами.** фазан с черносливом; кряква с черносливом; чирок с черносливом; бекас с черносливом; дикий гусь с черносливом; глухарь с черносливом; лысуха с черносливом; коростель с черносливом; вальдшнеп с черносливом; вяхирь с черносливом; куропатка с черносливом; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами.** фазан со сладким перцем; кряква со сладким перцем; чирок со сладким перцем; бекас со сладким перцем; дикий гусь со сладким перцем; глухарь со сладким перцем; лысуха со сладким перцем; коростель со сладким перцем; вальдшнеп со сладким перцем; вяхирь со сладким перцем; глухарь со сладким перцем; куропатка со сладким перцем; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами, в соусах.** фазан в томатном соусе; кряква в томатном соусе; чирок в томатном соусе; бекас в томатном соусе; дикий гусь в томатном соусе; глухарь в томатном соусе; лысуха в томатном соусе; коростель в томатном соусе; вальдшнеп в томатном соусе; вяхирь в томатном соусе; глухарь в томатном соусе; куропатка в томатном соусе; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – в желе.** фазан в желе; кряква в желе; чирок в желе; бекас в желе; дикий гусь в желе; глухарь в желе; лысуха в желе; коростель в желе; вальдшнеп в желе; вяхирь в желе; глухарь в желе; куропатка в желе.

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в стекле, ламистере – не более 2-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке – не более 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	ТУ 10.13.15-785-37676459-2019 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные «Халяль» стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготавливаемые из мяса говядины, телятины, баранины, конины, с добавлением или без добавления субпродуктов, круп, бобовых, овощей, соевых белков, грибов, сухофруктов, вкусоароматических добавок предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с крупами: каша гречневая с говядиной; каша гречневая с телятиной; каша гречневая с бараниной; каша гречневая с кониной; каша перловая с говядиной; каша перловая с телятиной; каша перловая с бараниной; каша перловая с кониной; каша рисовая с говядиной; каша рисовая с телятиной; каша рисовая с бараниной; каша рисовая с кониной; каша пшенная с говядиной; каша пшенная с телятиной; каша пшенная с бараниной; каша пшенная с кониной; каша ячневая с говядиной; каша ячневая с телятиной; каша ячневая с бараниной; каша ячневая с кониной. Консервы с бобовыми: говядина с фасолью в томатном соусе; телятина с фасолью в томатном соусе; баранина с фасолью в томатном соусе; конина с фасолью в томатном соусе; говядина с горохом в томатном соусе; телятина с горохом в томатном соусе; баранина с горохом в томатном соусе; конина с горохом в томатном соусе; говядина с нутом в томатном соусе; телятина с нутом в томатном соусе; баранина с нутом в томатном соусе; конина с нутом в томатном соусе. Консервы с овощами: говядина с капустой и специями; телятина с капустой и специями; баранина с капустой и специями; конина с капустой и специями; говядина со сладким перцем и специями; телятина со сладким перцем и специями; баранина со сладким перцем и специями; конина со сладким перцем и специями; говядина с овощным ассорти и специями; телятина с овощным ассорти и специями; баранина с овощным ассорти и специями; конина с овощным ассорти и специями; говядина с «кабачковой икрой»; телятина с «кабачковой икрой»; баранина с «кабачковой икрой»; конина с «кабачковой икрой». Консервы паштетные: паштет с говядиной и сухофруктами; паштет с телятиной и сухофруктами; паштет с бараниной и сухофруктами; паштет с кониной и сухофруктами; паштет «Восточный» с говядиной; паштет «Восточный» с телятиной; паштет «Восточный» с бараниной; паштет «Восточный» с кониной; паштет «Пряный» с говядиной; паштет «Пряный» с телятиной; паштет «Пряный» с бараниной; паштет «Пряный» с кониной.

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 2-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 6 месяцев** со дня изготовления. 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.13.15-784-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления субпродуктов, сухофруктов, соевого белка, сыра кислотной коагуляции, грибов, орехов, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «По-восточному»; говядина тушеная «Пряная»; говядина тушеная «К празднику»; телятина тушеная «По-восточному»; телятина тушеная «Пряная»; телятина тушеная «К празднику»; баранина тушеная «По-восточному»; баранина тушеная «Пряная»; баранина тушеная «К празднику»; конина тушеная «По-восточному»; конина тушеная «Пряная»; конина тушеная «К празднику». Консервы мясные кусковые в желе: говядина тушеная в желе; говядина тушеная в желе «Восточная традиция»; говядина тушеная в желе «Ароматная»; телятина тушеная в желе; телятина тушеная в желе «Восточная традиция»; телятина тушеная в желе «Ароматная»; баранина тушеная в желе; баранина тушеная в желе «Восточная традиция»; баранина тушеная в желе «Ароматная»; конина тушеная в желе; конина тушеная в желе «Восточная традиция»; конина тушеная в желе «Ароматная». Консервы мясные кусковые в соусе: говядина тушеная в белом соусе; говядина тушеная в красном соусе; говядина тушеная в грибном соусе; говядина тушеная в сметанном соусе; телятина тушеная в белом соусе; телятина тушеная в красном соусе; телятина тушеная в грибном соусе; телятина тушеная в сметанном соусе; баранина тушеная в белом соусе; баранина тушеная в красном соусе; баранина тушеная в грибном соусе; баранина тушеная в сметанном соусе; конина тушеная в белом соусе; конина тушеная в красном соусе; конина тушеная в грибном соусе; конина тушеная в сметанном соусе. Консервы фаршевые: фарш колбасный из говядины «К завтраку»; фарш колбасный из говядины «Три перца»; фарш колбасный из говядины с грибами; фарш колбасный из

телятины «К завтраку»; фарш колбасный из телятины «Три перца»; фарш колбасный из телятины с грибами; фарш колбасный из баранины «К завтраку»; фарш колбасный из баранины «Три перца»; фарш колбасный из баранины с грибами; фарш колбасный из конины «К завтраку»; фарш колбасный из конины «Три перца»; фарш колбасный из конины с грибами. Консервы паштетные: паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из телятины со сливками; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками.

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 1 года** со дня изготовления. 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-771-37676459-2018** **ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты консервированные, приготовленные из вареных, очищенных яиц сельскохозяйственной птицы (далее продукт, продукция) с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических добавок, залитых маринадной заливкой, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Из яиц вареных перепелиных:*** яйца перепелиные; яйца перепелиные с чесноком; яйца перепелиные с горчицей и перцем; яйца перепелиные с пряностями; яйца перепелиные «Ароматные» со специями; яйца перепелиные копченые; яйца перепелиные копченые с чесноком; яйца перепелиные деликатесные; яйца перепелиные в свекольном рассоле; яйца перепелиные в соевом соусе; яйца перепелиные маринованные; яйца перепелиные маринованные с хреном; яйца перепелиные маринованные с прованскими травами; яйца перепелиные деликатесные с зеленью; яйца перепелиные «по-русски»; яйца перепелиные маринованные «по-китайски»; яйца перепелиные маринованные «по-грузински»; яйца перепелиные деликатесные «по-китайски»; яйца перепелиные с шампиньонами и зеленью; яйца перепелиные с перцем; яйца перепелиные с луком; яйца перепелиные с овощами. ***Из яиц вареных куриных:*** яйца куриные; яйца куриные с чесноком; яйца куриные с горчицей и перцем; яйца куриные с пряностями; яйца куриные «Ароматные» со специями; яйца куриные копченые; яйца куриные копченые с чесноком; яйца куриные деликатесные; яйца куриные в свекольном рассоле; яйца куриные в соевом соусе; яйца куриные маринованные; яйца куриные маринованные с хреном; яйца куриные маринованные с прованскими травами; яйца куриные деликатесные с зеленью; яйца куриные «по-русски»; яйца куриные маринованные «по-китайски»; яйца куриные маринованные «по-грузински»; яйца куриные деликатесные «по-китайски»; яйца куриные с шампиньонами и зеленью; яйца куриные с перцем; яйца куриные с луком; яйца куриные с овощами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения: пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы): Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания. Примечание Пищевые яйца в зависимости от вида птицы могут подразделять, например, на куриное, перепелиное, индюшиное. **пищевой продукт переработки яиц (сельскохозяйственной птицы):** Пищевой продукт, полученный в промышленных условиях в результате проведения комплекса технологических процессов и/или операций, изменяющих начальные свойства пищевого яйца сельскохозяйственной птицы. **сортировка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Технологическая операция, направленная на отделение яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к пищевым яйцам сельскохозяйственной птицы. **санитарная обработка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Мойка и дезинфекция поверхности скорлупы пищевых яиц сельскохозяйственной птицы. Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до +25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемые сроки годности:*** не более 1 года. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до +6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-137-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9217-137-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на мясорастительные консервы из оленины, герметически укупоренные и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготавливаемые с использованием круп, бобовых, овощей, вкусоароматичексих добавок или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕН: ***Консервы с крупами:*** каша рисовая с олениной; каша перловая с олениной; каша гречневая с олениной; каша пшенная с олениной; каша ячневая с олениной; плов с олениной. ***Консервы с бобовыми:*** оленина с фасолью; оленина с горохом; оленина с нутом; оленина с чечевицей; каша гороховая с олениной. ***Консервы с овощами:*** азу из оленины с картофелем; оленина с овощным ассорти; оленина со сладким перцем; оленина с картофелем и капустой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре **не более 2-х лет**, в реторт упаковке и ламистере **не более 1 года.** Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-589-37676459-2018 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы грибные и овоще – грибные без добавления уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из грибов свежих, соленых или отварных, с овощами, с добавлением или без добавления круп, фасоли, сахара, соли, орехов, зелени, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Острячек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь по-корейски с грибами; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** от 0 ^{0} С до + 25 ^{0}С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 ^{0} С до + 6 ^{0}С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-310-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-310-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные, стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы, вырабатываемые из мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, конины, оленины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, крахмала, пищевых добавок и других вспомогательных продуктов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая. Вид – паштетные. паштет с печенью; паштет свиной; паштет яичный; паштет «Мясной»; паштет «К обеду»; паштет «Пате»; паштет «Чиполино»; паштет «Праздничный»; паштет «По-домашнему»; паштет «С печенью и грибами»; паштет «С печенью и сыром»; паштет «С печенью и копченостями»; паштет «Сливочный вкус»; паштет «Сибирский».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов во всех видах тары не более 2-х лет со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-431-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-431-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковых из субпродуктов стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных мясных говяжьих, свиных, бараньих, оленьих, конских субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод, специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые из субпродуктов в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Сердце говяжье в собственном соку «По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленье в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленье в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное». Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-мичурински». ***Консервы мясные кусковые из субпродуктов в томате:*** Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Мичуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные». ***Консервы мясные кусковые из субпродуктов в соусе:*** Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши говяжьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или

диафрагма, или легкие, или уши свиные (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкое, или уши (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши оленьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши конские (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»). ***Консервы мясные кусковые из ассорти субпродуктов в соусе:*** Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршараб» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное. ***Консервы мясные кусковые из субпродуктов в желе:*** Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце оленье в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленье в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык конский в желе «Новый». ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.*** Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 2-х лет; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 1 года; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-391-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ** **(взамен ТУ 9216-391-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковые стерилизованные, изготовляемые из оленины с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, говядины, конины, бобовых, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые тушеные из оленины: оленина кусковая тушеная «Вкусная»; оленина кусковая тушеная «Лучшая». **Консервы мясные кусковые из оленины с горохом:** оленина с горохом «Сытная»; оленина с горохом «По-московски»; оленина с горохом «Оригинальная»; оленина с горохом «Аппетитная»; оленина с горохом «Ароматная»; оленина с горохом «Восточная»; оленина с горохом «Экстра»; оленина с горохом «Острая»; оленина с

горохом «Сибирский вкус». **Консервы мясные кусковые из оленины с фасолью:** оленина с фасолью «По-мичурински»; оленина с фасолью «Экстра»; оленина с фасолью «Оригинальная»; оленина с фасолью «Новая»; оленина с фасолью «По-французски»; оленина с фасолью «Пряная»; оленина с фасолью «Ароматная»; оленина с фасолью и карри; оленина с фасолью и пряностями; оленина с фасолью «Столичная»; оленина с фасолью «По-сибирски»; оленина с фасолью «Обеденная»; оленина с фасолью «По-королевски»; оленина с фасолью «По-боярски»; оленина с фасолью «Имперская»; оленина с фасолью «Инь-Янь». **Консервы мясные кусковые из оленины с нутом:** оленина с нутом «Оригинальная»; оленина с нутом «Экстра»; оленина с нутом «Станичная»; оленина с нутом «Походная»; оленина с нутом и паприкой; оленина с нутом «Пряная»; оленина с нутом «Ароматная». **Консервы мясные кусковые из оленины с чечевицей:** оленина с чечевицей «Застольная»; оленина с чечевицей «Новая»; оленина с чечевицей «Ароматная»; оленина с чечевицей «Аппетитная»; оленина с чечевицей «Экстра»; оленина с чечевицей «Оригинальная». **Консервы мясные кусковые из оленины со спаржевой фасолью:** оленина со спаржевой фасолью «По-русски»; оленина со спаржевой фасолью и грибами; оленина со спаржевой фасолью, грибами и луком; оленина со спаржевой фасолью «По-купечески»; оленина со спаржевой фасолью «Острая»; оленина со спаржевой фасолью «Новая». **Консервы мясные кусковые из оленины с сухофруктами и пряностями:** оленина с курагой; оленина с черносливом; оленина с яблоками; оленина с финиками; оленина с имбирем.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемый срок годности*** консервов не более 3-х лет со дня изготовления. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.15-591-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из фасоли с добавлением или без добавления овощей, грибов, соли, сахара, зелени, специй и пряностей, и других ингредиентов, залитых заливкой или томатным соусом, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фасоль натуральная; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Пикантная» с чесноком; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль в аджике «Оригинальная»; фасоль «Лобио»; фасоль «Лобио» с кавказскими специями; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасолька печеная в томатном соусе; фасоль печеная с овощами; фасоль печеная с грибами; фасоль красная печеная с овощами; фасоль с паприкой в томатном соусе; фасоль с баклажанами; фасоль по-домашнему с грибами; фасоль в томатном соусе «По-краснодарски»; фасоль натуральная «Кубанская»; фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; фасоль в овощном соусе «Тамбовская»; фасолевое рагу; фасоль с картофелем; фасоль по-мексикански с кукурузой; фасолевая закуска; «Фасолинка».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** в стеклянных банках – 3 года; в металлических не более 2-х лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	ТУ 10.13.15-124-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» (взамен ТУ 9216-124-37676459-2013)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные стерилизованные «Охотничьи» (далее по тексту – консервы, продукты, продукция) изготовленные из мяса диких животных: кабана, косули, лося, марала, медведя, изюбря, с добавлением специй, пряностей и вкусоароматических добавок или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы мясные кусковые:*** мясо кабана тушеное; мясо косули тушеное; мясо лося тушеное; мясо марала тушеное; мясо медведя тушеное; мясо изюбря тушеное. ***Консервы мясные ветчинные:*** ветчина из мяса кабана; ветчина из мяса косули; ветчина из мяса лося; ветчина из мяса марала; ветчина из мяса медведя; ветчина из мяса изюбря. ***Консервы мясные фаршевые:*** фарш из мяса кабана; фарш из мяса косули; фарш из мяса лося; фарш из мяса марала; фарш из мяса медведя; фарш из мяса изюбря.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 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.

14 000 РУБ.	ТУ 10.13.15-136-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»

Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изготовление мясорастительных стерилизованных консервов «Охотничьи» (далее — консервы), выработанных из мяса промысловых животных в смеси с овощами, крупами, бобовыми, фруктами и пряностями герметически укупоренных и предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с крупами: «Каша охотничья перловая с мясом лося»; «Каша охотничья гречневая с мясом лося»; «Каша охотничья рисовая с мясом лося»; «Каша охотничья пшенная с мясом лося»; «Каша охотничья ячневая с мясом лося»; «Каша охотничья перловая с мясом кабана»; «Каша охотничья гречневая с мясом кабана»; «Каша охотничья рисовая с мясом кабана»; «Каша охотничья пшенная с мясом кабана»; «Каша охотничья ячневая с мясом кабана»; «Каша охотничья перловая с мясом косули»; «Каша охотничья гречневая с мясом косули»; «Каша охотничья рисовая с мясом косули»; «Каша охотничья пшенная с мясом косули»; «Каша охотничья ячневая с мясом косули»; «Каша охотничья перловая с олениной»; «Каша охотничья гречневая с олениной»; «Каша охотничья рисовая с олениной»; «Каша охотничья пшенная с олениной»; «Каша охотничья ячневая с олениной»; «Каша охотничья перловая с мясом марала»; «Каша охотничья гречневая с мясом марала»; «Каша охотничья рисовая с мясом марала»; «Каша охотничья пшенная с мясом марала»; «Каша охотничья ячневая с мясом марала»; «Каша охотничья перловая с мясом медведя»; «Каша охотничья гречневая с мясом медведя»; «Каша охотничья рисовая с мясом медведя»; «Каша охотничья пшенная с мясом медведя»; «Каша охотничья ячневая с мясом медведя»; **Консервы с крупами и овощами:** «Лесная дичь из мяса лося по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса кабана по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса косули по-охотничьи»; «Лесная дичь из оленины по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса марала по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса медведя по-охотничьи»; «Мясо лося с овощами и крупой»; «Мясо кабана с овощами и крупой»; «Мясо косули с овощами и крупой»; «Оленина с овощами и крупой»; «Мясо марала с овощами и крупой»; «Мясо медведя с овощами и крупой»; «Голубцы фаршированные мясом лося и рисом»; «Голубцы фаршированные мясом кабана и рисом; «Голубцы фаршированные мясом косули и рисом; «Голубцы фаршированные олениной и рисом; «Голубцы фаршированные мясом марала и рисом; «Голубцы фаршированные мясом медведя и рисом; «Перец фаршированный мясом лося и рисом»; «Перец фаршированный мясом кабана и рисом»; «Перец фаршированный мясом косули и рисом»; «Перец фаршированный олениной и рисом»; «Перец фаршированный мясом марала и рисом»; «Перец фаршированный медвежатиной и рисом»; «Плов с мясом лося по-охотничьи»; «Плов с мясом кабана по-охотничьи»; «Плов с мясом косули по-охотничьи»; «Плов с олениной по-охотничьи»; «Плов с мясом марала по-охотничьи»; «Плов с мясом медведя по-охотничьи»; **Консервы с макаронными изделиями:** «Макаронные изделия с мясом лося» ; «Макаронные изделия с мясом кабана»;

«Макаронные изделия с мясом косули» ; «Макаронные изделия с олениной»; «Макаронные изделия с мясом марала»; «Макаронные изделия с медвежатиной» ; «Макаронные изделия с фаршем из мяса лося»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса косули»; «Макаронные изделия с фаршем из оленины»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса марала»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса кабана»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса медведя»; **Консервы с бобовыми:** «Горох с мясом лося»; «Горох с мясом кабана»; «Горох с мясом косули»; «Горох с олениной»; «Горох с мясом марала»; «Горох с мясом медведя»; «Горох с мясом лося и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом косули и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом кабана и овощами по-охотничьи»; «Горох с олениной и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом марала и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом медведя и овощами по-охотничьи»; «Лось» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Кабан» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Косуля» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Олень» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Марал» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Медведь» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Бобовые с мясом лося в томатном соусе»; «Бобовые с мясом косули в томатном соусе»; «Бобовые с олениной в томатном соусе»; «Бобовые с мясом марала в томатном соусе»; «Бобовые с мясом кабана в томатном соусе»; «Бобовые с мясом медведя в томатном соусе»; **Консервы с овощами:** «Солянка с мясом кабана охотничья»; «Солянка с мясом лося охотничья»; «Солянка с мясом косули охотничья»; «Солянка с олениной охотничья»; «Солянка с мясом марала охотничья»; «Солянка с мясом медведя охотничья»; Гуляш с мясом лося и картофелем; Гуляш с мясом кабана и картофелем; Гуляш с мясом косули и картофелем; Гуляш с олениной и картофелем; Гуляш с мясом марала и картофелем; Гуляш с мясом медведя и картофелем; Мясо лося в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо косули в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо оленя в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо марала в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо кабана в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо медведя в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо лося в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо косули в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо оленя в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо марала в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо кабана в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо медведя в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; «Жаркое из мяса лося с клюквой»; «Жаркое из мяса кабана с клюквой»; «Жаркое из мяса косули с клюквой»; «Жаркое из мяса марала с клюквой»; «Жаркое из оленины с клюквой»; «Жаркое из мяса медведя с клюквой»; «Мясо лося с картофелем»; «Мясо косули с картофелем»; «Оленина с картофелем»; «Мясо марала с картофелем»; «Мясо кабана с картофелем»; «Мясо медведя с картофелем»; «Рагу по-охотничьи с мясом кабана»; «Рагу по-охотничьи с мясом лося»; «Рагу по-охотничьи с мясом косули»; «Рагу по-охотничьи с олениной»; «Рагу по-охотничьи с мясом марала»; «Рагу по-охотничьи с мясом медведя»; «Мясо лося с картофелем в грибном соусе»; «Мясо кабана с картофелем в грибном соусе»; «Мясо косули с картофелем в грибном соусе»; «Оленина с картофелем в грибном соусе»; «Мясо марала с картофелем в грибном соусе»; «Мясо медведя с картофелем в грибном соусе»; «Жаркое по-охотничьи с мясом лося»; «Жаркое по-охотничьи с мясом кабана»; «Жаркое по-охотничьи с мясом косули»; «Жаркое по-охотничьи с мясом марала»; «Жаркое по-охотничьи с олениной»; «Жаркое по-охотничьи с мясом медведя»; «Гуляш из мяса лося по-охотничьи»; «Гуляш из мяса кабана по-охотничьи»; «Гуляш из мяса косули по-охотничьи»; «Гуляш из оленины по-охотничьи»; «Гуляш из мяса марала по-охотничьи»; «Гуляш из мяса медведя по-охотничьи»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса лося»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса кабана»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса косули»; «Фрикасе по-охотничьи из оленины»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса марала»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса медведя»; «Мясо лося рубленое по-охотничьи»; «Мясо кабана рубленое по-охотничьи»; «Мясо косули рубленое по-охотничьи»; «Оленина рубленая по-охотничьи»; «Мясо марала рубленое по-охотничьи»; «Мясо кабана рубленое по-охотничьи»; «Мясо лося «Лесная диковинка»; «Мясо кабана «Лесная диковинка»; «Мясо косули «Лесная диковинка»; «Оленина «Лесная диковинка»; «Мясо марала «Лесная диковинка»; «Мясо медведя «Лесная диковинка»; «Тажин из мяса лося с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса кабана с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса косули с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из оленины с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса марала с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса медведя с черносливом по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса лося по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса кабана по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса косули по-охотничьи»; «Чилиндрон из оленины по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса марала по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса медведя по-охотничьи»; «Чанахи» с мясом лося; «Чанахи» с мясом кабана; «Чанахи» с мясом косули; «Чанахи» с олениной; «Чанахи» с мясом марала; «Чанахи» с мясом медведя.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения **мясорастительные консервы**: Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно. **мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, которая является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость либо содержит костные включения (при использовании механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя. **составная часть консервов:** Часть содержимого консервов, которую можно от-

делить механичским разделением (сливанием, отделением с помощью пинцета, шпателя и т.п.). **мясо промыслового животного:** Мясо, полученное в результате переработки промыслового животного независимо от вида, пола и возраста. Примечание — К мясу промыслового животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др. Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** мясорастительных консервов «Охотничьи» не более **двух лет** с даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-708-37676459-2017 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство растительно-мясных консервов, фасованных в герметично укупоренную тару и стерилизованных (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп, бобовых, и/или свежих, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом говядины, свинины, баранины, с добавлением или без добавления, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***В зависимости от используемых мясных ингредиентов растительно-мясные консервы подразделяют: Кусковые:*** тушенка с говядиной; тушенка со свининой; тушенка с бараниной; тушенка с кониной; тушенка с олениной; тушенка с говядиной и грибами; тушенка со свининой и пряностями; тушенка с кониной «Степная»; тушенка с олениной «Северный паек». ***С крупами:*** каша рисовая с говядиной «Алтайская»; каша гречневая с говядиной «Алтайская»; каша перловая с говядиной «Алтайская»; каша ячневая с говядиной «Алтайская»; каша гречневая со свининой «Алтайская»; каша перловая со свининой «Алтайская»; каша ячневая со свининой «Алтайская»; каша рисовая с бараниной «Алтайская»; каша гречневая с бараниной «Алтайская»; каша перловая с говядиной «Алтайская»; каша ячневая с говядиной «Алтайская»; каша перловая «Семейная» с говядиной; каша гречневая «Семейная» с говядиной; каша рисовая «Семейная» с говядиной; каша перловая «Семейная» со свининой; каша гречневая «Семейная» со свининой; каша рисовая «Семейная» со свининой. ***С бобовыми:*** горох с олениной «Особенный»; горох со свининой «Особенный»; говядина «Фермерская» с горохом; свинина «Фермерская» с горохом. ***С овощами:*** говядина «По-особенному»; картофель с бараниной «Походный»; солянка со свининой «Дорожная»; свинина с капустой «По-сельски»; рагу «По-деревенски»; мясо с картофелем в грибном соусе; «Чанахи».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов** в жестяной и стеклянной таре – не более 2-х лет; в реторт-упаковке – не более 1 года со дня изготовления. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-602-37676459-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда мясосодержащие консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из круп и/или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением и говядины, свинины или другого мяса, курицы, индейки, изделий колбасных, копченостей, с добавлением или без добавления круп, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления первых обеденных блюд. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: блюда первые обеденные консервированные мясосодержащие: борщ мясной со свежей капустой; борщ мясной с квашенной капустой; борщ мясной «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой и зеленью; борщ со свежей капустой и фасолью; борщ с квашеной капустой и зеленью; борщ с квашенной капустой и эфирными маслами; борщ «По-московски»; борщ украинский с мясом

«По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; рассольник; рассольник с зеленью; рассольник «По-ленинградски»; рассольник с мясом «По-домашнему»; свекольник; свекольник с мясом «По-домашнему» солянка сборная мясная; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый с мясом; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый с мясом «По-домашнему»; суп гороховый с копченостями; суп гороховый с мясом; суп гороховый с овощами и мясом; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной с мясом «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп картофельный с фрикадельками; суп мясной с крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп макаронный с фрикадельками; суп мясной; суп мясной с крупой и овощами; суп мясной с картофелем и крупой; суп мясо-овощной; суп мясо-овощной с пюре зеленого горошка; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с мясом; суп рисовый; суп рисовый с мясом; суп рисовый с мясом «По-домашнему»; суп тартуский; суп с лапшой; суп харчо; суп харчо с говядиной; суп фасолевый с мясом; суп фасолевый с мясом «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп шурпа «Узбекский»; суп-пюре из тыквы; суп-пюре мясной; суп-пюре щавелевый с мясом; суп-пюре картофельный с овощами и мясом; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи мясные со свежей капустой; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из квашеной капусты с мясом; щи из свежей капусты с мясом «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами. **Блюда первые обеденные консервированные с мясом птицы:** борщ с курицей и свежей капустой; борщ с индейкой и свежей капустой; борщ с курицей и квашенной капустой; борщ с индейкой и квашенной капустой; борщ с курицей «Украинский»; борщ с индейкой «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой и зеленью; борщ со свежей капустой и фасолью; борщ с квашеной капустой и зеленью; борщ с квашенной капустой и эфирными маслами; борщ «По-московски»; борщ украинский с курицей «По-домашнему»; борщ украинский с индейкой «По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; рассольник с курицей; рассольник с индейкой; рассольник с зеленью; рассольник с эфирными маслами; рассольник «По-ленинградски»; рассольник с курицей «По-домашнему»; рассольник с индейкой «По-домашнему»; свекольник; свекольник с курицей «По-домашнему»; свекольник с индейкой «По-домашнему»; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый с курицей; суп бобовый с индейкой; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый с курицей «По-домашнему»; суп гороховый с индейкой «По-домашнему»; суп гороховый с копченой курицей; суп гороховый с курицей; суп гороховый с индейкой; суп гороховый с овощами и курицей; суп гороховый с овощами и индейкой; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной с курицей «По-домашнему»; суп грибной с индейкой «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп с курицей и крупой «По-домашнему»; суп с индейкой и крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп куриный; суп с курицей с крупой и овощами; суп с курицей с картофелем и крупой; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с курицей; суп перловый с индейкой; суп рисовый; суп рисовый с курицей; суп рисовый с индейкой; суп рисовый с курицей «По-домашнему»; суп рисовый с индейкой «По-домашнему»; суп с лапшой; суп фасолевый с курицей; суп фасолевый с индейкой; суп фасолевый с курицей «По-домашнему»; суп фасолевый с индейкой «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп-пюре из тыквы; суп-пюре куриный; суп-пюре из индейки; суп-пюре щавелевый с курицей; суп-пюре щавелевый с индейкой; суп-пюре картофельный с овощами и курицей; суп-пюре картофельный с овощами и индейкой; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи с мясом курицы; щи с мясом индейки; щи с мясом курицы и свежей капустой; щи с мясом индейки и свежей капустой; щи с квашеной капустой и мясом курицы; щи с квашеной капустой и мясом индейки; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из свежей капусты с мясом курицы «По-домашнему»; щи из свежей капусты с мясом индейки «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке – не более 3 лет; металлической упаковке с эмалевым покрытием – не более 3 лет; металлической упаковке с лаковым покрытием – не более 2 лет; упаковке из полимерных материалов – не более 1 года; упаковке из комбинированных материалов – не более 2 лет.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-689-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТРЕЛИЗОВАННЫЕ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов мясосодержащих, представляющие собой полуфабрикаты первых обеденных блюд стерилизованные требующие разбавления водой фасованные в герметично укупоренную тару (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп и/или свежих, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом говядины, свинины, шпика, топленого жира, баранины, курицы, индейки, с добавлением или без добавления бобовых, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого

молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после разбавления водой и разогрева. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Блюда первые обеденные консервированные, мясосодержащие:*** борщ из свежей капусты с говядиной и зеленью; борщ из свежей капусты с говядиной и фасолью; борщ из свежей капусты со свининой и зеленью; борщ из свежей капусты со свининой и фасолью; борщ из квашеной капусты со свининой и зеленью; борщ из квашеной капусты с говядиной и зеленью; щи из свежей капусты с говядиной и зеленью; щи из свежей капусты со свининой и зеленью; щи из свежей капусты с бараниной и зеленью; щи из свежей капусты с говядиной и фасолью; щи из свежей капусты со свининой и фасолью; щи из свежей капусты с бараниной и фасолью; щи из квашеной капусты с говядиной и зеленью; щи из квашеной капусты со свининой и зеленью; щи из квашеной капусты с бараниной и зеленью; рассольник с говядиной; рассольник со свининой; рассольник с бараниной; свекольник с говядиной; свекольник со свининой; свекольник с бараниной; суп рисовый с говядиной; суп рисовый со свининой; суп рисовый с бараниной; суп гороховый с говядиной; суп гороховый со свининой; суп гороховый с бараниной; суп гороховый с копченостями суп перловый с говядиной; суп перловый со свининой; суп перловый с бараниной; суп картофельный с говядиной; суп картофельный со свининой; суп картофельный с бараниной; суп фасолевый с говядиной; суп фасолевый со свининой; суп фасолевый с бараниной; суп грибной с говядиной; суп грибной со свининой; суп грибной с бараниной; суп-харчо с говядиной; суп-харчо со свининой; суп-харчо с бараниной; суп овощной с говядиной; суп овощной со свининой; суп овощной с бараниной; суп «Охотничий»; похлебка «Старомосковская». ***Блюда первые обеденные консервированные мясосодержащие с добавлением мяса птицы:*** борщ из свежей капусты с курицей и зеленью; борщ из свежей капусты с индейкой и зеленью; борщ из квашеной капусты с курицей и зеленью; борщ из квашеной капусты с индейкой и зеленью; борщ из свежей капусты с курицей и фасолью; борщ из свежей капусты с индейкой и фасолью; борщ из квашеной капусты с курицей и фасолью; борщ из квашеной капусты с индейкой и фасолью; щи из свежей капусты с курицей и зеленью; щи из свежей капусты с индейкой и зеленью; щи из свежей капусты с курицей и фасолью; щи из свежей капусты с индейкой и фасолью; щи из квашеной капусты курицей и зеленью; щи из квашеной капусты с индейкой и зеленью; рассольник с курицей; рассольник с индейкой; свекольник с курицей; свекольник с индейкой; суп рисовый с курицей; суп рисовый с индейкой; суп гороховый с курицей; суп гороховый с индейкой; суп гороховый с копченостями; суп перловый с курицей; суп перловый с индейкой; суп картофельный с курицей; суп картофельный с индейкой; суп фасолевый с курицей; суп фасолевый с индейкой; суп грибной с курицей; суп грибной с индейкой; суп харчо с курицей; суп харчо с индейкой; суп-лапша с куриный; суп-лапша с индейкой; суп овощной с курицей; суп овощной с индейкой; похлебка грибная с курицей; похлебка грибная с индейкой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной и жестяной таре не более 3-х лет; в реторт-упаковке – не более 2 лет со дня изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.34-685-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов натураль-ных и в масле (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мороженого или варено-мороженого мяса ракообразных, в частности краба видов: Paralithodes camtschatica (камчатского), Paralithodes platurus (синего), Lithodes aegvispina (равношипый), Chionoecetes opilio (Краба-стригуна опилио), Chionoecetes Bairdi (Краб-стригун Бэрда), Chionoecetes angulatus (Краб-стригун ангулятус), Chionoecetes japonicus (Краб-стригун красный), Paralithodes brevipess (Краб колючий), Erimacrus isenbeckii (Краб четырехуголь-ный волосатый); креветки видов: Pandalus hypsinotus (гребенчатая), Pandalus multidentatus (равнолапая), Pandalus borealis (северная), Pandalus goniurus (углохвостая), антарктическая креветка (Euphausia superba), а так же из кальмара, мидий, морского гребешка, трубача, омаров, осьминогов, и прочих морепродуктов с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов.

Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы «Мясо краба в собственном соку»; Консервы «Краб в собственном соку»; Консервы «Краб салатный в собственном соку»; Консервы «Краб в панцире»; Консервы «Креветка натуральная»; Консервы «Кальмар натуральный»; Консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Консервы «Осьминог в ароматизированном масле»; Консервы «Осьминог в остром

ароматном соусе»; Консервы «Морские деликатесы в ароматизированном масле»; Консервы «Мясо морского гребешка натуральное»; Консервы «Ассорти морское с морским гребешком»; Консервы «Трубач натуральный»; Консервы «Трубач в ароматизированном масле»; Консервы «Трубач копченый в масле»; Консервы «Мидии черноморские в собственном соку». Консервы «Мидии копченые в масле».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, уточнять в наименовании продукта способ разделки, биологический вид конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования. **Рекомендуемые сроки годности** консервов из краба в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%, не более 36 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности** консервов из кальмара и каракатицы при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** консервов из мидий при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха, не более 75%, с даты изготовления, месяцев, не более: 12 мидии копченые в масле; 18 мидии в масле, мидии в ароматизированном масле; 24 мидии натуральные. **Рекомендуемый срок годности** консервов из креветки при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха 75% не более 12 месяцев. **Рекомендуемые срок годности** консервов из прочих морепродуктов при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха, не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-539-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы в масле и с добавлением масла стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением масла, вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы из рыбы в масле:*** пелядь копченая в масле; килька копченая в масле; сардины копченые в масле; салака копченая в масле; сельдь бланшированная в масле; тунец бланшированный в масле; сайра бланшированная в масле; ряпушка бланшированная в масле; треска бланшированная в масле; бычки бланшированные в масле; карп бланшированный в масле; минтай бланшированный в масле; мойва бланшированная в масле; мойва подвяленная в масле; путассу бланшированная в масле; сазан бланшированный в масле; сайра атлантическая бланшированная в масле; сайра тихоокеанская бланшированная в масле; сардина атлантическая бланшированная в масле; сардина тихоокеанская (иваси) бланшированная в масле; сардинелла бланшированная в масле; сельдь атлантическая бланшированная в масле; скумбрия атлантическая бланшированная в масле; ставрида океаническая бланшированная в масле; толстолобик бланшированный в масле; треска бланшированная в масле; хек бланшированный в масле ***Консервы рыбные с добавлением масла:*** карп натуральный с добавлением масла; минтай натуральный с добавлением масла; путассу натуральная с добавлением масла; сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла; сардина атлантическая натуральная с добавлением масла; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная с добавлением масла; сардинелла натуральная с добавлением масла; сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла; скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла; скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла; ставрида океаническая натуральная с добавлением масла; толстолобик натуральный с добавлением масла; треска натуральная с добавлением масла; хек натуральный с добавлением масла.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемый срок годности*** консервов в жестяной таре – не более 2 лет. **После вскрытия упаковки хранить** в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.39.18-637-37676459-2017 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С УКСУСОМ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру из овощей и плодов консервированную с уксусом, изготовленную из свежих овощей или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: икра «Мичуринская»; икра «Южная»; икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная». икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая.

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

Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления: в стеклянной таре – 3 года; в металлической таре – 2 года; в таре из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.39.17-636-37676459-2017 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру из овощей и плодов консервированную без уксуса, изготовленную из свежих овощей или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: икра «Мичуринская»; икра «Южная»; икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная». икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая.

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

Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления: в стеклянной таре – 3 года; в металлической таре – 2 года; в таре из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. 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.

14 000 РУБ.	ТУ 10.13.15-033-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ МЯСНЫЕ (взамен ТУ 9216-033-37676459-2016)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса птицы стерилизованные мясные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), изготовленные из мяса птицы: кур, цыплят, индейки, гуся, утки, цесарки, перепела с добавлением или без добавления желирующих агентов, соусов, овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, сухофруктов, крахмала, муки, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, фасованные в потребительскую жестяную, стеклянную тару и реторт пакеты, герметически укупоренные стерилизованные.

Продукция полностью готова к употреблению и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из мяса птицы. Вид – в собственном соку. курица в собственном соку; цыпленок в собственном соку; индейка в собственном соку; гусь в собственном соку; утка в собственном соку; цесарка в собственном соку; перепелка в собственном соку. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые.** курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски» индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; курица «По-осетински»; цыпленок «По-осетински»; индейка «По-осетински»; гусь «По-осетински»; утка «По-осетински»; цесарка «По-осетински»; перепелка «По-осетински»; курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; курица «Сельская»; цыпленок «Сельский»; индейка «Сельская»; гусь «Сельский»; утка «Сельская»; цесарка «Сельская»; перепелка «Сельская»; курица «Пряная»; цыпленок «Пряный»; индейка «Пряная»; гусь «Пряный»; утка «Пряная»; цесарка «Пряная»; перепелка «Пряная»; курица «Славянская»; цыпленок «Славянский»; индейка «Славянская»; гусь «Славянский»; утка «Славянская»; цесарка «Славянская»; перепелка «Славянская»; курица «По-селянски»; цыпленок «По-селянски»; индейка «По-селянски»; гусь «По-селянски»; утка «По-селянски»; цесарка «По-селянски»; перепелка «По-селянски»; цыпленок тушеный «Семейный»; цыпленок тушеный «Офицерский»; цыпленок тушеный «Походный»; «Чанфотта» из курицы; «Чанфотта» из цыпленка; «Чанфотта» из индейки; «Чанфотта» из гуся; «Чанфотта» из утки; «Чанфотта» из цесарки; «Чанфотта» из перепелки; курица «По-городскому»; курица «По-домашнему»; «Пьяный цыпленок»; курица тушеная «Элитная»; цыпленок тушеный «Элитный»; индейка тушеная «Элитная»; гусь тушеный «Элитный»; утка тушеная «Элитная»; цесарка тушеная «Элитная»; перепелка тушеная «Элитная»; «Сациви» с грецким орехом; филе индейки тушеное; мясное ассорти «Оригинальное» из курицы. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с растительными компонентами.** курица «Торжество» с черносливом; цыпленок «Торжество» с черносливом; индейка «Торжество» с черносливом; гусь «Торжество» с черносливом; утка «Торжество» с черносливом; цесарка «Торжество» с черносливом; перепелка «Торжество» с черносливом; курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами.** курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; курица «Дорожная» с капустой; цыпленок «Дорожный» с капустой; индейка «Дорожная» с капустой; гусь «Дорожный» с капустой; утка «Дорожная» с капустой; цесарка «Дорожная» с капустой; перепелка «Дорожная» с капустой. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами, в соусах.** курица с овощами в томатном соусе; цыпленок с овощами в томатном соусе; индейка с овощами в томатном соусе; гусь с овощами в томатном соусе; утка с овощами в томатном соусе; цесарка с овощами в томатном соусе; перепелка с овощами в томатном соусе. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с крупами.** курица «Дачная» с рисом; курица «Дачная» с гречкой; цыпленок «Дачный» с рисом; цыпленок «Дачный» с гречкой; индейка «Дачная» с рисом; индейка «Дачная» с гречкой; гусь «Дачный» с рисом; гусь «Дачный» с гречкой; утка «Дачная» с рисом; утка «Дачная» с гречкой; цесарка «Дачная» с рисом; цесарка «Дачная» с гречкой; перепелка «Дачная» с рисом; перепелка «Дачная» с гречкой; фрикасе из курицы с рисом; фрикасе из цыпленка с рисом; фрикасе из индейки с рисом; фрикасе из гуся с рисом; фрикасе из утки с рисом; фрикасе из цесарки с рисом; фрикасе из перепелки с рисом; ризотто из курицы; ризотто из курицы с грибами; ризотто из цыпленка; ризотто из цыпленка с грибами; ризотто из индейки; ризотто из индейки с грибами; ризотто из гуся; ризотто из гуся с грибами; ризотто из утки; ризотто из утки с грибами; ризотто из цесарки; ризотто из цесарки с грибами; ризотто из перепелки; ризотто из перепелки с грибами. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с макаронными изделиями.** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с бобовыми.** курица «По-особому» с фасолью; цыпленок «По-особому» с фасолью; индейка «По-особому» с фасолью; гусь «По-особому» с фасолью; утка «По-особому» с фасолью; цесарка «По-особому» с фасолью; перепелка «По-особому» с фасолью. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – в соусах.** курица в грибном соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка в горчичном соусе; перепелка в горчичном соусе; курица в остром соусе; цыпленок в остром соусе; индейка в остром соусе; гусь в остром соусе; утка в остром соусе; цесарка в остром соусе; перепелка в остром соусе; курица в белом соусе; цыпленок в белом соусе; индейка в белом соусе; гусь в белом соусе; утка в белом соусе; цесарка в белом соусе; перепелка в белом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе». **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – в желе.** курица с грибами в желе; цыпленок с грибами в желе; индейка с

грибами в желе; гусь с грибами в желе; утка с грибами в желе; цесарка с грибами в желе; перепелка с грибами в желе; курица с маслинами в желе; цыпленок с маслинами в желе; индейка с маслинами в желе; гусь с маслинами в желе; утка с маслинами в желе; цесарка с маслинами в желе; перепелка с маслинами в желе; рагу из курицы в желе; рагу из цыпленка в желе; рагу из индейки в желе; рагу из гуся в желе; рагу из утки в желе; рагу из цесарки в желе; рагу из перепелки в желе; филе куриное в клюквенном желе; филе цыпленка в клюквенном желе; филе индейки в клюквенном желе; филе гусиное в клюквенном желе; филе утки в клюквенном желе; филе цесарки в клюквенном желе; курица «Столичная» в желе; цыпленок «Столичный» в желе; индейка «Столичная» в желе; гусь «Столичный» в желе; утка «Столичная» в желе; цесарка «Столичная» в желе; перепелка «Столичная» в желе. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – в желе с овощами.** ассорти из курицы в желе с овощами; ассорти из цыпленка в желе с овощами; ассорти из индейки в желе с овощами; ассорти из гуся в желе с овощами; ассорти из утки в желе с овощами; ассорти из цесарки в желе с овощами. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – фаршевые.** фарш колбасный «Для завтрака» куриный; фарш колбасный «Для завтрака» индюшиный. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – фаршевые. Подвид – в соусах.** голубцы куриные в томатном соусе; голубцы куриные в сметанном соусе; тефтели куриные в томатном соусе; фрикадельки куриные в белом соусе; зразы куриные с орехом в соусе ткемали; зразы куриные с сыром в соусе ткемали; зразы куриные с грибами в соусе ткемали; котлеты из куриного мяса в соусе. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – фаршевые. Подвид – с макаронными изделиями.** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями. **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – ветчинные.** мясо куриное ветчинное «На любой вкус»; мясо цыпленка ветчинное «На любой вкус»; мясо индейки ветчинное «На любой вкус»; мясо гусиное ветчинное «На любой вкус»; мясо утиное ветчинное «На любой вкус»; мясо цесарки ветчинное «На любой вкус»; мясо перепела ветчинное «На любой вкус»; мясо куриное ветчинное «Закусочное»; мясо цыпленка ветчинное «Закусочное»; мясо индейки ветчинное «Закусочное»; мясо гусиное ветчинное «Закусочное»; мясо утиное ветчинное «Закусочное»; мясо цесарки ветчинное «Закусочное»; мясо перепела ветчинное «Закусочное»; мясо куриное ветчинное «Особенное»; мясо цыпленка ветчинное «Особенное»; мясо индейки ветчинное «Особенное»; мясо гусиное ветчинное «Особенное»; мясо утиное ветчинное «Особенное»; мясо цесарки ветчинное «Особенное»; мясо перепела ветчинное «Особенное»; мясо куриное ветчинное «Застольное»; мясо цыпленка ветчинное «Застольное»; мясо индейки ветчинное «Застольное»; мясо гусиное ветчинное «Застольное»; мясо утиное ветчинное «Застольное»; мясо цесарки ветчинное «Застольное»; мясо перепела ветчинное «Застольное»; ветчина «Московская» из курицы; ветчина «Московская» из цыпленка; ветчина «Московская» из индейки; ветчина «Московская» из гуся; ветчина «Московская» из утки; ветчина «Московская» из цесарки; ветчина «Московская» из перепела; ветчина «Янтарная» из курицы; рулет куриный «Янтарный»; рулет куриный «Нежный»; рулет куриный «Деликатесный»; рулет куриный «Калининградский»; рулет куриный; рулет «Янтарный» из мяса цыпленка; рулет «Нежный» из мяса цыпленка; рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка; рулет «Калининградский» из мяса цыпленка; рулет из мяса цыпленка; рулет «Янтарный» из филе грудки цыпленка; рулет «Нежный» из филе грудки цыпленка; рулет «Деликатесный» из филе грудки цыпленка; рулет «Калининградский» из филе грудки цыпленка; рулет из филе грудки цыпленка.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 28.07.2017 год. ***Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – в желе.*** курица тушеная в желе; цыпленок-бройлер тушеный в желе; индейка тушеная в желе; гусь тушеный в желе; утка тушеная в желе; цесарка тушеная в желе; перепелка тушеная в желе; мясо куриное в желе; мясо цыплят-бройлеров в желе; мясо индейки в желе; мясо гуся в желе; мясо утки в желе; мясо цесарки в желе; мясо перепелки в желе.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 19.12.2017 год. Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. крылья куриные «Гриль».

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

Примечание: Мясные консервы из мяса птицы: Консервы из мяса птицы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 60%. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре – не более 3-х лет. Рекомендуемый срок годности в стекле, ламистере – не более 2-х лет. Рекомендуемый срок годности в реторт упаковке – не более 1 года. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-462-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9217-462-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные, изготавливаемые из мяса птицы или субпродуктов или жиров птицы с использованием ингредиентов растительного происхождения (крупы, чеснока, моркови, пряностей и других) с добавлением или без добавления животных жиров, текстурированного соевого белка, концентрата белка, наполнителей (далее по тексту – консервы, или продукция/продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы с крупами:*** Консервы мясорастительные «Каша гречневая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша рисовая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша перловая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша ячневая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша пшенная с мясом птицы»; ***Консервы с крупами и овощами:*** Консервы мясорастительные «Фасоль с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша гречневая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша рисовая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша перловая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Плов с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша пшенная с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша ячневая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Плов с птицей». ***Консервы с бобовыми:*** Консервы мясорастительные «Фасоль в соусе с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Горох с мясом птицы»; ***Консервы с овощами:*** Консервы мясорастительные «Рагу с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы с яблоком и черносливом»; ***Консервы кусковые:*** Консервы мясорастительные «Рагу из субпродуктов птицы»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в пряном соусе»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в остром соусе»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в чесночном соусе».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 15.05.2017 г. ***Консервы кусковые:*** Консервы мясорастительные «Индейка по-Карибски»; Консервы мясорастительные «Курица по-Мексикански»; Консервы мясорастительные «Курица по-Гавайски».

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

Консервы хранят при температуре от 0 до 20° С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. **Рекомендуемый срок годности** консервов — не более двух лет со дня изготовления. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 24 ч.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-588-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные без добавления уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей свежих, соленых или квашенных, с добавлением или без добавления круп, бобовых, грибов, соли, сахара, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Нежный»; салат «Полесский»; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с сахаром; салат «Особый»; салат «Ассорти овощное»; салат «Компанейский»; салат «Краски лета»; салат «Летний»; «свекла гарнирная»; «морковь гарнирная»; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжаренные по-болгарски; баклажаны, обжаренные с печеным перцем; баклажаны, обжаренные с овощами; баклажаны, обжаренные с сушеными фруктами; кабачки, обжаренные в аджике; кабачки, обжаренные по-болгарски; кабачки, обжаренные с овощами; кабачки, обжаренные с печеным перцем; кабачки, обжаренные с сушеными фруктами; закуска из баклажанов «Поборисовски»; закуска по-охотничьи; закуска по-деревенски; закуска из квашеной капусты; закуска «Аппетитная»; закуска «Оригинальная»; закуска «Новая»; закуска «Обалденная»; закуска «Сезонная»; закуска «Новинка»; закуска «По-воронежски»; морковь с грибами; голубцы ленивые; рагу «Южное»; рагу овощное; солянка овощная; чечевица натуральная; чечевица в томатном соусе; чечевица с овощами в томатном соусе; чечевица в томатном соусе с овощами; нут натуральный; нут в томатном соусе; плов с овощами; плов с овощами и грибами; овощной гарнир; капуста тушеная; перец, резанный с овощами в томатном соусе.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности: в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-607-37676459-2017** **ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство паштетов, приготовленных из фасоли или смеси бобовых, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, зелени, орехов, сухофруктов, пищевых кислот, специй, пряностей, фасованных в герметично укупоренную потребительскую тару и стерилизованных. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: паштет из фасоли «Вегетарианский»; паштет из фасоли «Деликатесный»; паштет из фасоли «Лесной»; паштет из фасоли «Дачный; паштет из фасоли «Постный» с пряными травами и кунжутом; паштет «Пряный» из фасоли и нута с орехами; паштет из фасоли с морковью; паштет из фасоли с томатами; паштет из фасоли с сухофруктами; паштет из фасоли с миндалем; паштет из фасоли с кизилом и изюмом; паштет из фасоли со свеклой; паштет из фасоли с печеным перцем; паштет из фасоли с шампиньонами; паштет из чечевицы с черносливом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** не более 2-х лет со дня изготовления; **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-590-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы грибные и овоще – грибные с добавлением уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из грибов свежих, соленых или отварных, с овощами, с добавлением или без добавления круп, фасоли, сахара, соли, орехов, зелени, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Острячек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь по-корейски с грибами; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** от 0 ^{0} С до + 25 ^{0} С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 ^{0} С до + 6 ^{0} С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	ТУ 10.89.19-603-37676459-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из круп и/или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением или без добавления круп, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления первых обеденных блюд. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: борщ; борщ со свежей капустой; борщ с квашенной капустой; борщ «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой с зеленью; борщ со свежей капустой с фасолью; борщ с квашеной капустой с зеленью; борщ из квашенной капусты с эфирными маслами; борщ «По-московски»; борщ украинский «По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; рассольник; рассольник с зеленью; рассольник с эфирными маслами; рассольник «По-ленинградски»; рассольник «По-домашнему»; свекольник; свекольник «По-домашнему»; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый «По-домашнему»; суп гороховый с овощами; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп с крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп макаронный; суп с крупой и овощами; суп с картофелем и крупой; суп овощной; суп овощной с пюре зеленого горошка; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с овощами; суп рисовый; суп рисовый с овощами; суп рисовый «По-домашнему»; суп тартуский; суп тыквенный; суп с лапшой; суп харчо; суп фасолевый; суп фасолевый «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп «Узбекский»; суп-пюре овощной; суп-пюре из тыквы; суп-пюре щавелевый; суп-пюре картофельный с овощами; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи; щи со свежей капустой; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из квашеной капусты; щи из свежей капусты «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке – не более 3 лет; металлической упаковке с эмалевым покрытием – не более 3 лет; металлической упаковке с лаковым покрытием – не более 2 лет; упаковке из полимерных материалов – не более 1 года; упаковке из комбинированных материалов – не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	ТУ 10.13.15-454-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9216-454-37676459-2016)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы мясные из субпродуктов птицы стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных куриных, цыплят-бройлеров, утиных, гусиных, индюшиных субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод, грибов и специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы мясные из субпродуктов птицы в собственном соку (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные):*** сердечки птицы в собственном соку; сердечки птицы в собственном соку «По-румынски»; сердечки птицы в собственном соку «Антикризисные»; сердечки птицы в собственном соку «Прованс»; сердечки птицы в собственном соку «Один день в Италии»; желудки птицы в собственном соку; желудки птицы в собственном соку «По-румынски»; желудки птицы в собственном соку «Антикризисные»; желудки птицы в собственном соку «Прованс»; желудки птицы в собственном соку «Один день в Италии»; печень птицы в собственном соку; печень птицы в собственном соку «По-румынски»; печень птицы в собственном соку «Антикризисные»; печень птицы в собственном соку «Прованс»; печень птицы в собственном соку «Один день в Италии». ***Консервы мясные из субпродуктов птицы в желе (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные):*** сердечки птицы в желе; сердечки птицы в желе «К обеду»; сердечки птицы в желе «Вкусные»; сердечки птицы в желе «Пряные»; сердечки птицы в желе с паприкой; желудки птицы в желе; желудки

птицы в желе «К обеду»; желудки птицы в желе «Вкусные»; желудки птицы в желе «Пряные»; желудки птицы в желе с паприкой; печень птицы в желе; печень птицы в желе «К обеду»; печень птицы в желе «Вкусные»; печень птицы в желе «Пряные»; печень птицы в желе с паприкой; ассорти из субпродуктов птицы в желе с паприкой; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Прованс»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Золотой запас»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Итальянский шедевр»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «По-восточному». ***Консервы мясные из субпродуктов птицы в соусах (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные):*** сердечки птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); желудки птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); печень птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); ассорти из субпродуктов птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе).

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре:** печень в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; сердце в собственном соку, в соусе, в желе- не более 2-х лет ассорти из субпродуктов в соусе, желе – не более 2-х лет; желудок в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности в реторт упаковке, стекле, ламистере:** печень в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; сердце в собственном соку, в соусе, в желе- не более 1 года; ассорти из субпродуктов в соусе, желе – не более 1 года; желудок в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-587-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные с добавлением уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей свежих, соленых или квашенных, с добавлением или без добавления круп, грибов, соли, сахара, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Сюрприз»; салат «Пикантный»; салат «Загадка»; салат «Мичуринский»; салат «Прованс-саль»; салат «Русский»; салат «Застольный»; салат «Осенний»; салат «Праздничный»; салат «Любительский»; салат из свеклы с луком; салат из свеклы с чесноком; салат из свеклы в маринаде; салат из моркови в маринаде; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с сахаром; салат «Южный»; салат «Украинский»; салат «Вознесенский»; салат «Зеленое ассорти»; салат «Капуста пикантная»; салат «Овощная мозаика»; салат «Полесский» томаты резаные с луком в желе; салат «Борисовский»; салат «Венгерский»; салат «Аристократ»; закуска из баклажанов «По-борисовски»; закуска «Летняя»; закуска «Новинка»; закуска по-Воронежски; закуска по-охотничьи; закуска «Оригинальная»; закуска из баклажанов с черносливом; фасоль стручковая с овощами «Деликатесная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в томатном соусе; фасоль в аджике; фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; фасоль по-мексикански с кукурузой; чечевица с овощами в томатном соусе; сотэ из баклажан; баклажаны по-гречески; баклажаны в подливе; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжаренные с чесноком; баклажаны, обжаренные с перцем болгарским; баклажаны печеные; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; кабачки печеные; кабачки по-домашнему; рагу «Лето»; морковь по-корейски; овощи по-кубански; винегрет «Крестьянский»; винегрет «Особый» с фасолью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемые сроки годности:*** в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-542-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из мяса свинины, субпродуктов и немясных ингредиентов в виде однородной пастообразной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями в герметично укупоренной упаковке. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке – стерилизации.

АССОРТИМЕНТ: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; -паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский» паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский». Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности консервов мясосодержащих паштетных: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский»; паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский»; После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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 – 2 года.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-106-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ ЛЕЧО** **(взамен ТУ 9161-106-37676459-2013)**

Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – лечо (далее продукт или продукция), изготовленное из сладкого перца с добавлением или без добавления моркови, лука, томатного соуса, яблочного пюре, кабачков, баклажанов, животного жира, грибов, фасоли, чеснока, специй, пищевых кислот, зелени, фасованное в стеклянные банки, герметически укупоренное и стерилизованное. Лечо предназначено для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лечо; лечо «Любительское»; лечо с грибами; лечо с луком; лечо с грибами и луком; лечо с луком и морковью; лечо с морковью; лечо с фасолью; лечо «По-болгарски; лечо «Оригинальное»; лечо «По-венгерски»; лечо с баклажанами; лечо с кабачками; лечо с болгарским перцем; лечо с цветной капустой; лечо с рисом «Токана»; лечо «Домашнее»; лечо «Грузинское»; лечо с тыквой; лечо «По-итальянски»; лечо «Объедение»; лечо с чесноком; лечо медовое; лечо из томатов с баклажанами; лечо с кабачками и шампиньонами; лечо «По-казацки»; лечо «Традиционное».

Изменение № 1. Дата введения в действие – 17.04.2017 г. Лечо (вариант 2).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности лечо:** — в стеклянной таре — не более 3 лет со дня изготовления; — в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 18224-2013** **Консервы ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА**

Дата введения в действие 01.07.2015 год

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вторые обеденные блюда (далее консервы), изготовленные из свежих, соленых или квашеных овощей со свиным жиром или растительным маслом, с добавлением или без добавления копченостей, мяса, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатопродуктов, соли, сахара, пряностей, предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания. **Термины и определения овощные (грибные) консервы:** Продукты переработки овощей (грибов) в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес в зависимости от ассортимента.

вторые овощные (грибные) обеденные блюда: Овощные (грибные) консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых овощей (грибов) или смесей овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов. **Классификация: В зависимости от используемого сырья вторые обеденные блюда изготавливают следующих наименований:** солянка из свежей капусты; солянка из квашеной капусты; солянка из свежей капусты с грибами; солянка из квашеной капусты с грибами; солянка из свежей капусты со свиными копченостями; солянка из квашеной капусты со свиными копченостями; капуста квашеная со свининой (мульгикапсад); капуста свежая с грибами; капуста тушеная; капуста квашеная тушеная; овощи с фасолью и мясом; овощи с соевыми бобами и мясом; маринад овощной с томатом; закуска овощная с томатом; картофель тушеный с грибами; грибы тушеные; закуска охотничья. **Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов Консервы фасуют:** в стеклянные банки типа I и III вместимостью не более 1,0 дм по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; металлические банки вместимостью не более 1,0 дм по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм. Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных в пищевой промышленности.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-145-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 9216-145-37676459-2013)**

Дата введения в действие — 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

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 по тексту – продукт, продукция, консервы).Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: Свинина тушеная «Богатырская»; Тушенка «Дачная» из свинины; Тушенка «Смоленская»; Поросенок в собственном соку; «Свинина тушеная»; Свинина тушеная в желе «Особая»; Свинина тушеная «Деревенская»; Свинина тушеная «Люкс»; Свинина тушеная «Смоленская»; Свинина тушеная «Домашняя»; Свинина тушеная «Петровская»; Свинина тушеная «Смоленская» Гуляш свиной; Свинина в белом соусе; Свинина тушеная с чесноком; Свинина тушеная со сладким перцем; Свинина тушеная в грибном соусе; Свинина тушеная в белом соусе; Свинина тушеная с черносливом; Тушенка со свининой «Обеденная»; Тушенка со свининой «Смоленская»; Тушенка со свининой «Советская»; Свинина тушеная «Острая»; Свинина тушеная «Сметанинская»; Свинина тушеная «Столовая»; Свинина тушеная «Закусочная»; Свинина тушеная «Особая» в томатном соусе Свинина тушеная «Особенная»; Свинина тушеная «Курортная»; Свинина тушеная «К обеду»; Свинина тушеная «Туристская»; Свинина тушеная «Особая»; Свинина тушеная «Классная»; Свинина тушеная «Пикантная»; Свинина тушеная «Походная»; Свинина тушеная «Пряная»; Свинина тушеная

«Сельская»; Свинина тушеная в томате; Свинина тушеная с зеленью; Говядина тушеная «Особая»; Говядина тушеная «Деревенская»; Оленина тушеная «Особая»; Говядина тушеная; Баранина тушеная; Конина тушеная; Конина тушеная «Особая»; Оленина тушеная; Говядина тушеная «По-восточному;» Говядина тушеная «Городская; Тушенка «Дачная» из говядины; Тушенка «Смоленская» из говядины; Говядина тушеная «Сметанинская»; Говядина тушеная «Столовая»; Говядина тушеная «Закусочная»; Говядина тушеная «Особая» в томатном соусе; Говядина тушеная «Особенная»; Говядина тушеная «Курортная»; Говядина тушеная «К обеду»; Говядина тушеная «Туристская»; Говядина тушеная «Особая»; Говядина тушеная «Классная»; Говядина тушеная «Пикантная»; Говядина тушеная «Походная»; Говядина тушеная «Пряная»; Говядина тушеная «Сельская»; Говядина тушеная в томате; Говядина тушеная с зеленью; Говядина тушеная с чесноком; Говядина тушеная со сладким перцем; Говядина тушеная в грибном соусе; Говядина тушеная в белом соусе; Говядина тушеная с черносливом; Тушенка с говядиной «Обеденная»; Тушенка с говядиной «Смоленская»; Тушенка с говядиной «Советская»; Чахохбили из говядины; Чахохбили из говядины «По-домашнему»; Говядина тушеная «Отдельная».**Консервы мясные ветчинные:** «Туристический завтрак» из говядины; «Туристический завтрак» из свинины; Ветчина; Ветчина «Домашняя»; Ветчина «Московская»; Ветчина «Столичная»; Ветчина «Балтийская»; Ветчина «Импортная».**Консервы мясные рубленые:** «Салями зернистая в банке».**Консервы фаршевые:** Колбасный фарш; Фарш колбасный «Докторский»; Фарш колбасный «Сервелат Городской»; Фарш мясной говяжий «Премиум»; Фарш мясной свиной «Премиум»; Фарш мясной колбасный «Столичный»; Фарш мясной колбасный «Российский».**Консервы мясные паштетные:** Колбасный паштет.

Изменение № 2. Дата введение в действие — 29.05.2017 год. Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «Натуральная» в желе; говядина тушеная «Слободская»; говядина тушеная «Застольная»; говядина тушеная «По-домашнему»; говядина тушеная «Традиционная»; свинина тушеная «Натуральная» в желе; свинина тушеная «Слободская»; свинина тушеная «По-домашнему»; свинина тушеная «Застольная»; свинина тушеная «Традиционная»; конина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Натуральная» в желе; конина тушеная «Слободская»; конина тушеная «По-домашнему»; конина тушеная «Традиционная»; оленина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Слободская»; оленина тушеная «Застольная»; оленина тушеная «По-домашнему»; оленина тушеная «Традиционная»; оленина тушеная «Особая» в желе. **Консервы мясные паштетные:** паштет «Нежный» печеночный; паштет «Сливочный»; паштет «Нежный» мясной; паштет «По-домашнему»; паштет печеночный.

Изменение № 3. Дата введение в действие — 16.11.2017 год. Консервы мясные кусковые: Тушенка говяжья. **Консервы мясные рубленые:** «Заправка для макарон по-флотски».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре не более 3-х лет; в реторт-упаковке – не более 2 лет со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-315-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 9217-315-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные стерилизованные — паштеты, фарши закусочные, тушенки (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготавливаемые из мяса говядины, свинины, мяса птицы и/или субпродуктов с использованием круп, овощей, соевых белков, наполнителей или без них, предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка свиная «Кусковая»; тушенка говяжья «Деревенская»; тушенка свиная «Деревенская»; тушенка говяжья «Смоленская»; тушенка свиная «Смоленская»; тушенка говяжья «Гвардейская»; тушенка «Говяжья»; тушенка «Свиная»; тушенка «Баранья». **Консервы с бобовыми:** говядина тушеная с фасолью; свинина тушеная с фасолью; говядина тушеная с горохом; свинина тушеная с горохом; говядина тушеная с нутом; свинина тушеная с нутом; говядина тушеная с чечевицей; свинина тушеная с чечевицей. **Консервы с крупами:** каша перловая со свининой; каша гречневая со свининой; каша рисовая со свининой; каша перловая с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша рисовая с говядиной; плов с говядиной. **Консервы паштетные:** паштет «Нежный» из куриной печени; паштет «Нежный» из индюшиной печени; паштет «Нежный»

из гусиной печени; паштет «Нежный» из говяжьей печени; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с орехами; паштет «Нежный» с оливками; паштет «Нежный» с грибами; паштет «Нежный» с паприкой; паштет «Нежный» с укропом; паштет «Нежный» из печени индейки; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с говяжьей печенью; паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Нежный» с гусиной печенью; паштет «Деликатесный» из куриной печени; паштет «Деликатесный» из индюшиной печени; паштет «Деликатесный» из гусиной печени; паштет «Деликатесный» из говяжьей печени; паштет «Деликатесный» с шампиньонами; паштет «Утка с черносливом»; паштет «Ветчинно-рубленный»; паштет «Сливочный»; паштет «С копченостями»; паштет «Домашний Традиционный»; паштет «Деликатесный». **Консервы фаршевые:** фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный «Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Туристический»; голубцы ленивые с говядиной; голубцы ленивые с курицей; голубцы ленивые со свининой.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 14.02.2017 год. Консервы с крупами: — плов с бараниной; — плов с говядиной; — плов с телятиной; — плов со свининой.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 10.05.2017 год. Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: говядина тушеная «Натуральная в желе»; говядина тушеная «Слободская»; говядина тушеная «Застольная»; свинина тушеная «Слободская»; свинина тушеная «Натуральная в желе»; свинина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Слободская»; конина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Слободская»; оленина тушеная «Застольная».

Изменение № 4. Дата введения в действие — 15.05.2017 год. Консервы с овощами: индейка «По-карибски»; курица «По-мексикански»; рататуй с говядиной; гуляш «По-венгерски»; курица «По-гавайски».

Изменение № 5. **Дата введения в действие — 27.12.2017 год**. **Консервы с крупами:** — каша пшенная с говядиной. **Изменение № 6**. **Дата введения в действие — 20.02.2018 год.** ***Консервы с крупами:*** каша «Богатырская» рисовая с говядиной; каша «Богатырская» гречневая с говядиной; каша «Богатырская» перловая с говядиной; каша «Богатырская» рисовая со свининой; каша «Богатырская» гречневая со свининой; каша «Богатырская» перловая со свининой.

Изменение № 7. **Дата введения в действие — 21.03.2018 год. Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые:** свинина тушеная в желе «Особая». **Консервы с крупами:** каша из полбы со свининой; каша из полбы с говядиной; каша перловая со свининой.

Изменение № 8. **Дата введения в действие — 05.06.2018 год.** ***Консервы с бобовыми:*** гороховое пюре со свинокопченостями; горох со свининой. ***Консервы с крупами:*** свинина с рисом и овощами. ***Консервы паштетные:*** паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Любительский»; паштет с говяжьей печенью; паштет из мяса кур.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов не более 3-х лет. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия потребительской упаковки** при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.20.25-538-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действия — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы из рыбы натуральные стерилизованные, изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ***Консервы из рыбы натуральные:*** пелядь натуральная; баттерфиш натуральный; белуга натуральная; зубатка натуральная; камбала натуральная; осетр натуральный; окунь дальневосточный (терпуг); палтус натуральный; сайра тихоокеанская натуральная; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная; сардина атлантическая натуральная; сардинелла натуральная; сардинопс натуральный; севрюга натуральная; сельдь атлантическая натуральная; сельдь тихоокеанская натуральная; скумбрия атлантическая натуральная; скумбрия курильская кусочки натуральная; скумбрия курильская натуральная; скумбрия дальневосточная натуральная; ставрида океаническая натуральная; ставрида черноморская натуральная; тунец натуральный; треска натуральная; форель радужная натуральная; форель радужная кусочки натуральная; карп

натуральный; ледяная рыба натуральная; минтай натуральный; навага натуральная; налим натуральный; путассу натуральная; пиленгас натуральный; рыба-сабля натуральная; лещ натуральный; сом натуральный; толстолобик натуральный; щука натуральная; хек натуральный; «Лосось атлантический натуральный»; «Сибас натуральный»; «Дорадо натуральный»; «Пикша натуральная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной и жестяной таре – **не более 30 месяцев.** После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.13.15-525-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство консервов мясных стерилизованных, изготовляемых мяса кролика с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые. мясо кролика тушеное в собственном соку; мясо кролика тушеное «Пряное»; мясо кролика тушеное «Вкусное»; мясо кролика тушеное в белом соусе; мясо кролика тушеное в томатном соусе; мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное «Ароматное». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – фаршевые.** фарш «Нежнейший»; фарш «К завтраку»; фарш «Домашний»; фарш «По-домашнему»; фарш «Ароматный»; фарш «Лучший». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина «Любительская»; ветчина «Царская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Крестьянская»; ветчина «Наивкуснейшая»; ветчина «Деликатесная». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – рубленые.** мясо кролика рубленое в желе; мясо кролика рубленое «Три перца»; мясо кролика рубленое «Пряное»; мясо кролика рубленое «По-сибирски»; мясо кролика рубленое с травами; мясо кролика рубленое с грибами; мясо кролика рубленое с перцем. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Застольный»; паштет «Нежный»; паштет «Российский»; паштет «К завтраку»; паштет «Северный»; паштет «Крымский».

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

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре **не более 2-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 1 года** со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 9216-476-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ТЕРРИН**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные фаршевые стерилизованные (далее по тексту – консервы, террин, продукт, продукция) изготовленные из мяса, мяса птицы, мясных и птичьих субпродуктов с добавлением орехов, овощей, фруктов, молочных продуктов, вкусоароматических добавок или без них, предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукт полностью готов к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Террин из мяса и субпродуктов: Террин «Королевский обед»; Террин «Французский»; Террин «Традиционный»; Террин «Для гостей»; Террин «Острый»; Террин «Коньячный»; Террин с шампанским; Террин «Императорский»; Террин с инжиром; Террин с фундуком и курагой; Террин с фисташками; Террин с орехами и паприкой; Террин с прованскими травами; Террин с итальянскими травами; Террин с сыром и фисташками; Террин с сыром и грибами; Террин с сыром «По-французски»; Террин с сыром «По-русски»; Террин с каперсами; Террин «Аппетитный»; Террин с белым перцем; Террин «Восторг»; Террин из печени с грибами; Террин из печени с грибами и орехами; Террин из печени с цельным орехом; Террин с креветками; Террин «Paris»; Террин «Exquise»; Террин «Foodie»; Террин «Marseille»; Террин «Belle»; Террин «Été à Lyon». **Террин мясной с добавлением субпродуктов и мяса птицы:** Террин с мясом утки; Террин с гусиной печени с перцем и шампанским; Террин с утиной печень; Террин с гусиной печенью; Террин с утиной печенью с инжиром; Террин с утиным мясом «Три перца»; Террин с утиной печенью с перцем и шампанским; Террин с куриным филе и белым вином; Террин с куриного филе «Ле-Ман»; Террин с куриным мясом «Сент-Этьен»; Террин с мясом индейки «Острый»; Террин с филе индейки «По-парижски»; Террин с гусиным мясом и ананасом; Террин с куриным мясом и ананасом; Террин с утиным мясом и ананасом; Террин с утиным мясом и цельным орехом; Террин с курицей и креветками; Террин с курицей и грибами; Террин с утиным мясом и грибами; Террин с гусиным мясом и грибами; Террин с мясом индейки и грибами; Террин с курицей, грибами и орехами; Террин с утиным мясом, грибами и орехами; Террин с мясом индейки, грибами и орехами; Террин с куриным мясом, грибами и сыром; Террин с утиным мясом, грибами и сыром; Террин с гусиным мясом, грибами и сыром; Террин с мясом индейки, грибами и сыром.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности:** мясных консервов – **не более 3-х лет** со дня изготовления; консервов с добавлением мяса птицы – **не более 2-лет** со дня изготовления; консервов из субпродуктов – **не более 1 года** со дня изготовления. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9161-168-37676459-2016** **ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру консервированную, изготовленную из свежих овощей с добавлением или без добавления плодов или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ. Икра «Мичуринская»; икра «Южная»; икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная». икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная полюбительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая.

Изменение № 1. Дата введения в действие 27.12.2016 год. Икра баклажанная.

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

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%. Температура хранения от 0 до 25 ^{0}С. **Рекомендуемый срок годности** икры со дня изготовления: в стеклянной таре – не более 3 года; в металлической таре – не более 2 года; **Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления:** в таре из полимерных и комбинированных материалов – не более 2 года. 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.

10 000 РУБ.	ТУ 9161-341-37676459-2015 КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные и овоще-грибные (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей, круп с добавлением или без добавления грибов, специй, рассолов, соусов и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ. Чечевица натуральная; Чечевица в томатном соусе; Нут натуральный; Нут в томатном соусе; Фасоль натуральная «Кубанская»; Фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; Фасоль в овощном соусе «Тамбовская»; Фасоль в томатном соусе с грибами; Фасоль в томатном соусе «Острая»; Фасоль в томатном соусе с огурцами; Фасоль печеная в томатном соусе; Фасоль с картофелем; Фасоль в аджике; Фасоль с грибами и овощами; Фасоль в домашнем соусе; Фасоль в томатном соусе «Пикантная»; Фасоль с овощами в томатном соусе; Фасоль печенная в томатном соусе; Фасоль с паприкой в томатном соусе; Фасоль «Лобио»; Плов с грибами и овощами; Плов с овощами; Горох с грибами и овощами; Горох с овощами; Голубцы ленивые; Картофель обжаренный с овощами; Картофель запеченный; Кабачки печеные; Кабачки по-домашнему; Баклажаны печеные; Баклажаны обжаренные с овощами и чесноком; Рагу грибное; Морковь с грибами; Морковь по-корейски; Морковь по-корейски с грибами; Овощи по-кубански; Винегрет «Крестьянский»; Винегрет с грибами; Винегрет «Особый» с фасолью; Закуска грибная с луком; Закуска «Летняя»; Закуска «Новинка»; Закуска «По-воронежски»; Закуска «По-охотничьи»; Овощной гарнир; Капуста тушеная; Перец резаный с овощами в томатном соусе.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 16.11.2015 г.*** Фасоль по-мексикански с кукурузой; Чечевица с овощами в томатном соусе; Чечевица с овощами и грибами в томатном соусе.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% в хорошо проветриваемых помещениях. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. **Срок годности** консервов не более двух лет от даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч.

10 000 РУБ.	ТУ 9163-397-37676459-2015 КОНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ В СИРОПЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на фруктовые и овощные консервы из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов, ягод или овощей одного или нескольких видов, залитые сиропом из сахара (далее продукт или продукция) различной концентрации с массовой долей плодовой части не менее 50%, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, вкусоароматических добавок, витаминов, фасованные в герметичную потребительскую тару, подвергнутые тепловой стерилизации или пастеризации и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку.

Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Консервы фруктовые в сиропе: абрикосы в сиропе; айва в сиропе; алыча в сиропе; ананасы в сиропе; апельсины в сиропе; бананы в сиропе; барбарис в сиропе; брусника в сиропе; виноград в сиропе; вишня в сиропе; голубика в сиропе; грейпфрут в сиропе; груши в сиропе; гуава в сиропе; дыня в сиропе; ежевика в сиропе; жердели в сиропе; жимолость в сиропе; земляника в сиропе; инжир в сиропе; ирга в сиропе; карамбола в сиропе; киви в сиропе; кизил в сиропе; клубника в сиропе; клюква в сиропе; крыжовник в сиропе; лаймы в сиропе; плоды лимонника в сиропе; лимоны в сиропе; малина в сиропе; мандарины в сиропе; манго в сиропе; маракуйя в сиропе; морошка в сиропе; облепиха в сиропе; папайя в сиропе; персики в сиропе; рябина обыкновенная в сиропе; рябина черноплодная в сиропе; сливы в сиропе; смородина белая в сиропе; смородина красная в сиропе; смородина черная в сиропе; терн в сиропе; ткемали в сиропе; фейхоа в сиропе; физалис в сиропе; хурма свежая; -черешня в сиропе; черника в сиропе; шелковица в сиропе; яблоки в сиропе; «Фруктовое ассорти» в сиропе (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации); **консервы овощные в сиропе:** кабачки в сиропе; морковь в сиропе; патиссоны в сиропе; перец сладкий в сиропе; ревень в сиропе; репа в сиропе; свекла в сиропе; томаты в сиропе; топинамбур в сиропе; тыква в сиропе; «Овощное ассорти» в сиропе (не менее двух видов овощей в различной комбинации); «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод и/или овощей в различной комбинации.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, овощей, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 0-25ºС и относительной влажности воздуха не более 75% — не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	ТУ 9216-387-37676459-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на консервы мясные ветчинные из оленины стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд.

АССОРТИМЕНТ. Ветчина «Аппетитная»; Ветчина «Для завтрака»; Ветчина «Боярская»; Ветчина «Городская»; Ветчина «Пикантная»; Ветчина «По-городскому»; Ветчина «Оригинальная»; Ветчина «По-мичурински»; Ветчина «Экстра»; Ветчина «Сибирский завтрак»; Ветчина с паприкой; Ветчина с луком и зеленью; Ветчина «Походная»; Ветчина «Ароматная»; Ветчина «По-восточному»; Ветчина «Альпийская»; Ветчина «Господская»; Ветчина «Новая»; Ветчина «Восточная»; Ветчина «Прованская»; Ветчина с клюквой; Ветчина «По-русски»; Ветчина с грибами; Ветчина с «По-итальянски»; Ветчина «Три перца»; Ветчина «На любой вкус»; Ветчина «Закусочная»; Ветчина «Застольная»; Ветчина «Сельская»; Ветчина «Дорожная»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Славянская»; Ветчина «Праздничная»; Ветчина «По-домашнему»; Ветчина «Старые традиции»; Ветчина «Сибирский вкус»; Ветчина «Тамбовская»; Ветчина «Московская»; Ветчина «Правильный выбор»; Ветчина «По-сибирски»; Ветчина «Народная».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов не более 3-х лет со дня изготовления.

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.

10 000 РУБ.	ТУ 9161-316-37676459-2014 КОНСЕРВЫ ОБЕДЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы обеденные (далее по тексту – консервы), изготовленные из рисовой, гречневой, перловой крупы или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением или без добавления говядины, свинины или другого мяса, изделий колбасных, копченостей, фасоли, гороха, перловой крупы, риса, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томато-продуктов, растительных или животных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления первых обеденных блюд.

АССОРТИМЕНТ. борщ из свежей капусты с зеленью; борщ из свежей капусты с фасолью; борщ из квашенной капусты с зеленью; борщ из свежей капусты вегетарианский; борщ по-московски; свекольник; рассольник; рассольник по-ленинградски; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; 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 гороховый с копченостями; солянка сборная мясная; борщ украинский с мясом «по-домашнему»; щи из свежей капусты с мясом «по-домашнему»; рассольник с мясом «по-домашнему»; суп фасолевый со свининой «по-домашнему»; суп куриный с рисом «по-домашнему»; суп гороховый с мясом «по-домашнему»; суп рисовый с мясом «по-домашнему»; суп грибной с мясом «по-домашнему»; свекольник с мясом «по-домашнему» каша «по-домашнему» рисовая с говядиной; каша «по-домашнему» гречневая с говядиной; каша «по-домашнему» перловая с говядиной»; каша «по-домашнему» рисовая со свининой; каша «по-домашнему» гречневая со свининой; каша «по-домашнему» перловая со свининой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 02.09.2016 год. Голубцы ленивые постные; голубцы ленивые постные «Пикантные» с красным перцем.

Изменение № 2. Дата введения в действие 28.12.2016 год. Рассольник; борщ; борщ с чесноком; солянка.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% в хорошо проветриваемых помещениях. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. **Срок годности консервов не более двух лет от даты изготовления.** 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9217-224-37676459-2014** **КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется 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.

АССОРТИМЕНТ. «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°С и относительной влажности не более 85% – 24 мес.

10 000 РУБ.	**ТУ 9217-176-37676459-2013** **КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. ВТОРЫЕ БЛЮДА**

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

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.

АССОРТИМЕНТ. «Фрикадельки в томатном соусе»; «Ушки свиные»; «Капуста квашеная с печенью»; «Солянка с говядиной»; «Чилиндрон с колбасой»; «Свинина по-китайски»; «Свинина в грибном соусе».

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

Консервы хранят при температуре от 0ºС до 20ºС 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9216-170-37676459-2013** **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ**

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.

Изменение № 1. «Говядина тушеная натуральная в желе»; «Говядина тушеная застольная»; «Свинина тушеная натуральная в желе»; «Свинина тушеная застольная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов, а также 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.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

10 000 РУБ.	ТУ 10.72.11-1004-37676459-2021 КРИСПЫ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на криспы (далее по тексту продукт/продукция) – снеки, изготовляемые из кукурузной, рисовой, амарантовой, ржаной муки грубого помола с добавлением отрубей, семян кунжута, семян льна, овсяных хлопьев, соли и другого сырья, фасованные в потребительскую тару.

АССОРТИМЕНТ: криспы протеиновые с сушеными томатами и базиликом; криспы рисовые; криспы хрустящие с семенами из льна и кунжута; криспы ржаные; криспы шведские хрустящие с семенами; криспы коричные; криспы ржаные без муки; криспы чесночно-укропные; криспы хрустящие постные без глютена; криспы овсяно-ржаные по-норвежски; криспы из смеси семечек; криспы с тыквенными семечками; криспы с сушеной морковью; криспы с сушеным луком; криспы со смесью сушеной зелени; криспы с сушеными грибами.

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

Рекомендуемый срок годности не более 6 месяцев при температуре +18 град ºС/ Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.72.19-876-37676459-2020 ТЕСТО ЗАМОРОЖЕННОЕ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тесто замороженное разных видов: дрожжевое, пресное, слоеное, песочное, сырное, творожное и т.д. (далее продукция). Продукция является полуфабрикатом и считается готовой к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и мучных кулинарных изделий.

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; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто дрожжевое слоеное; тесто дрожжевое для блинов; тесто дрожжевое для блинов шоколадное; тесто дрожжевое для блинов ванильное; тесто дрожжевое для оладий; тесто дрожжевое для оладий постное; тесто дрожжевое для оладий с изюмом; тесто дрожжевое для оладий ванильное; тесто дрожжевое для оладий шоколадное; тесто бездрожжевое для блинов; тесто бездрожжевое для блинов сдобное; тесто бездрожжевое для блинов пресное; тесто бездрожжевое для блинов постное; тесто бездрожжевое для оладий; тесто бездрожжевое для оладий сдобное; тесто дрожжевое для пиццы; тесто дрожжевое для пончиков; тесто пресное слоеное; тесто пресное слоеное «Бекончик»; тесто пресное «Сырное»; 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. Термины и определения ***Замороженное тесто:*** Тесто, подвергнутое глубокому замораживанию и предназначенное для реализации в упакованном виде.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус (18±2) °С: герметично упакованной 120 суток; негерметично упакованной 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

12 000 РУБ.	ТУ 10.71.11-855-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НАЧИНКАМИ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные из дрожжевого и пресного теста с начинками (далее продукция). Продукцию выпускают с различными начинками. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Горячая продукция полностью готова к употреблению. Охлажденная и замороженная продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до полной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами теста, начинок, внешним видом.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста печеные: пирожок с капустой; пирожок с картофелем; пирожок с повидлом; гребешок (пирожок с повидлом печеный); гребешок с вареным сгущенным молоком; пирожок с мясом; пирожок с ливером; пирожок с рисом и яйцом; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с картофелем и мясом; пирожок с картофелем и печенью; пирожок с яблоками; пирожок с вишней; пирожок с вареным сгущенным молоком; пирожок с творогом и изюмом; пирожок с сосиской; пирог с капустой; пирог с повидлом пирог с яблоками; пирог с абрикосом; пирог с вишней; пирог с творогом и изюмом; пирог с картофелем и сыром; пирог с вареным сгущенным молоком; пирог с мясом; пирог с курицей. **Изделия из пресного теста печеные:** пирожок с мясом и луком; пирог с сыром. **Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста жареные:** пирожок жареный с картофелем; пирожок жареный с капустой; пирожок жареный с мясом.

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

Термины и определения Хлебобулочное изделие: Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, содержащее более 50% муки в составе изделия. ***Примечание*:** К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик. **Жареное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое способом жарки. **Жареный пирожок:** жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь на стадии разделки.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов. **Рекомендуемые 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. охлажденных изделий герметично упакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. охлажденных изделий не герметично упакованных с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6° С не более 48 часов. пирогов с конфитюрами в ассортименте/начинками промышленного производства в ассортименте, с добавлением антиокислителей при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: пироги в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; пироги с бисквитным тестом в герметичной упаковке – не более 1 месяца; продукции, содержащей мясные, творожные и овощные ингредиенты, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 72 часов. Повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.71.11-983-37676459-2020 ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тесто охлажденное разных видов: дрожжевое, пресное, слоеное, песочное, сырное, творожное и т.д. (далее продукция). Продукция является полуфабрикатом и считается готовой к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и мучных кулинарных изделий. Продукция различается рецептурами, технологией приготовления.

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; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто дрожжевое слоеное; тесто дрожжевое для блинов; тесто дрожжевое для блинов шоколадное; тесто дрожжевое для блинов ванильное; тесто дрожжевое для оладий; тесто дрожжевое для оладий постное; тесто дрожжевое для оладий с изюмом; тесто дрожжевое для оладий ванильное; тесто дрожжевое для оладий шоколадное; тесто бездрожжевое для блинов; тесто бездрожжевое для блинов сдобное; тесто бездрожжевое для блинов пресное; тесто бездрожжевое для блинов постное; тесто бездрожжевое для оладий; тесто бездрожжевое для оладий сдобное; тесто дрожжевое для пиццы; тесто дрожжевое для пончиков; тесто пресное слоеное; тесто пресное слоеное «Бекончик»; тесто пресное «Сырное»; 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 или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: тесто песочное 36 часов; остальная продукция не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре от минус 3°С до 0°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 72 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, герметично упакованной с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 5 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

14 900 РУБ.	**ТУ 10.86.10-292-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные сдобные для детского питания, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14 % и более, выпускаемые массой до 200 г (далее по тексту продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, в школьных и дошкольных учреждениях.

АССОРТИМЕНТ: булочка ванильная, 0,05 кг; сдобная мелочь, 0,08; 0,1 кг; булочка с орехами, 0,05; 0,07 кг; булочка домашняя, 0,1 кг; булочка дорожная, 0,05 кг; булочка «Звездочка октябренка», 0,05 кг булочка школьная, 0,05 кг; булочка «Конопушка», 0,05 кг; булочка российская, 0,1 кг; булочка обогащенная, 0,08 кг; булочка «Розовая», 0,08 кг; булочка «Алтайская», 0,08 кг; булочка «Осенняя», 0,08 кг; булочка с молоком, 0,1 кг; булочка «К завтраку», 0,1 кг; булочка «Янтарная», 0,07 кг; булочка «Деревенская», 0,2 кг; булочка «Творожная», 0,1 кг; булочка «К чаю», 0,12кг; булочка маковая, 0,08 кг; булочка «Детка», 0,05 кг; булочка «Кругляшка», 0,08 кг.

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

Срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 16 часов; упакованной продукции не более 72 часов; Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-930-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ — КРЕНДЕЛИ, БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия крендели, брецели, бублики, вырабатываемые из дрожжевого теста с внесением сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, формой.

АССОРТИМЕНТ: сладкий крендель; крендель творожный; крендель с семечками; крендель миндальный; крендельки с корицей; крендельки медовые с корицей; крендель по-эстонски; крендель медово-горчичный; крендель с орехами; крендель праздничный с ореховой начинкой; крендель с орехами и цукатами; крендельки пряные; крендель по-фински; крендель с прянностями; крендели с кунжутом; крендель сахарный; Брецель (brezel); брецель по-баварски; брецель по-швабски; брецель по-эльзаски; брецель с сыром; брецель с чесноком и сыром; крендель с абрикосовым вареньем; крендель с яблочным вареньем; крендель с клубничным джемом; крендель с малиновым джемом; крендель праздничный; крендель-брецель к пиву; крендель по-татарски; крендель с беконом и яйцом; крендели по-выборгски; крендельки; Puddingbrezeln (пудинговый крендель); Симиты (турецкие бублики); бублик с медом; бублик винный; бублик по-украински; бублик с маком; бублики

фаршированные грибами; бублик сырный; бублик иерусалимский; бублик плетеный с корицей;
бублик постный.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов;
продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:
не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи:
массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов.
Рекомендуемые сроки годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов;
продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-921-37676459-2019** **ХЛЕБ ЦВЕТНОЙ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлебные изделия из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта с овощными, фруктовыми добавками, какао, зеленью и др. (далее по тексту продукт/ продукция).

АССОРТИМЕНТ: мраморный хлеб; тостовый хлеб с какао; томатный хлеб; томатный хлеб с вялеными помидорами-хлеб с чаем Матча; крапивный хлеб; хлеб «Арбуз»; морковный хлеб; морковно-шпинатный хлеб «Цветок»; трехцветный хлеб с печеным сладким перцем; австралийский овощной хлеб; цветной хлеб «Светофор»; свекольный хлеб; томатный хлеб с рисунком; неаполитанский сладкий хлеб; хлеб цветной «Мозаика»; цветной хлеб с овощами; шпинатный хлеб с овощами.

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

Рекомендуемый срок годности неупакованной продукции – не более 24 часов при температуре + 18 ºС упакованной продукции- не более 72 часов; нарезанной упакованной продукции- не более 72 часов. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 10 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.19-842-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ** **СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия длительного хранения, вырабатываемые из пшеничной муки, дрожжевого теста, сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 орехом и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба глазированная с кокосовой начинкой; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка

с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка «Рол» с клюквой; булочка «Рол» с карамелью; булочка «Рол» с шоколадом; булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; палочки сдобные; палочки ореховые; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка; плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; рогалик с повидлом; рогалики; рожки сдобные; рожок сдобный с орехами; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком; устрица с фруктами; устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; витушка сдобная; витушка с маком; коса с кунжутом; плетенка «Косичка» с маком; плетенка с корицей; лепешка сметанная; лепешка майская; бант с конфитюром; бант с творогом; гребешок с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; рулетик ванильный; рулетик с изюмом; рулетик с маком; сеточка с творожной начинкой.

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

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.11-679-37676459-2017** **ЧИПСЫ ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные пониженной влажности – чипсы, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания, обжаривания тестовых заготовок, лаваша, тортильи, тонкой лепешки из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, пряных трав, пищевкусовых добавок, ароматизаторов (далее продукция) (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из лаваша; чипсы из лаваша со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, 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 томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из лаваша с чесноком; чипсы из лаваша с сыром и чесноком; чипсы из лаваша с хреном; чипсы из лаваша с аджикой; чипсы из лаваша с зеленью; чипсы из лаваша с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из лаваша к пиву; чипсы из лаваша к пиву со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, 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 томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из лаваша к пиву с чесноком; чипсы из лаваша к пиву с сыром и чесноком; чипсы из лаваша к пиву с хреном; чипсы из лаваша к пиву с аджикой; чипсы из лаваша к пиву с зеленью; чипсы из лаваша к пиву с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из тортильи; чипсы из тортильи со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексикан-

ского 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 томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из тортильи с чесноком; чипсы из тортильи с сыром и чесноком; чипсы из тортильи с хреном; чипсы из тортильи с аджикой; чипсы из тортильи с зеленью; чипсы из тортильи с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из кукурузной лепешки; чипсы из кукурузной лепешки со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, 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 томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из кукурузной лепешки с чесноком; чипсы из кукурузной лепешки с сыром и чесноком; чипсы из кукурузной лепешки с хреном; чипсы из кукурузной лепешки с аджикой; чипсы из кукурузной лепешки с зеленью; чипсы из кукурузной лепешки с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из лаваша сладкие; чипсы из лаваша сладкие ваниль; чипсы из лаваша сладкие с корицей; чипсы из лаваша сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада); чипсы из тортильи сладкие; чипсы из тортильи сладкие ваниль; чипсы из тортильи сладкие с корицей; чипсы из тортильи сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада); чипсы из кукурузной лепешки сладкие; чипсы из кукурузной лепешки сладкие ваниль; чипсы из кукурузной лепешки сладкие с корицей; чипсы из кукурузной лепешки сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада).

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными названиями или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс 5-20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % с добавлением консервантов не более 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке с добавлением консервантов не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** упакованных чипсов из лаваша при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.11-802-37676459-2018** **ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлебцы хрустящие (далее по тексту – продукт или продукция), вырабатываемые из муки пшеничной, ржаной, кукурузной, гречневой муки или их смесей с добавлением дрожжей, отрубей, какао, соли, сахара, кунжута, корицы, мака и другого сырья, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукт являются готовым к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

АССОРТИМЕНТ: хлебцы хрустящие ржаные; хлебцы хрустящие ржаные с солью; хлебцы хрустящие ржаные с отрубями; хлебцы хрустящие ржаные сладкие; хлебцы хрустящие ржаные с чесноком; хлебцы хрустящие ржаные с луком; хлебцы хрустящие ржаные с перцем; хлебцы хрустящие ржаные с паприкой; хлебцы хрустящие ржаные с базиликом; хлебцы хрустящие ржаные с кунжутом; хлебцы хрустящие ржаные с семенами льна; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с солью; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с отрубями; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные сладкие; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с чесноком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с луком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с перцем; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с паприкой; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с базиликом; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с кунжутом; хлебцы хрустящие пшеничные с семенами льна; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с корицей; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с маком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с маком и сахаром; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с солью; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с отрубями; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные сладкие; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с чесноком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с луком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с перцем; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с паприкой; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с базиликом; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с кунжутом; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с семенами льна; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с корицей; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с маком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с маком и сахаром; хлебцы хрустящие

пшенично-ржаные с какао; хлебцы хрустящие пшенично-кукурузные; хлебцы хрустящие пшенично-овсяные; хлебцы хрустящие пшенично-рисовые; хлебцы хрустящие кукурузные.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными названиями или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции: хлебцы простые – не более 6 месяцев со дня изготовления; хлебцы, с добавлением сахара и/или масла сливочного/маргарина/жиров кулинарных– не более 3 месяцев со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.11-286-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ БАРАНОЧНЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство бараночных хлебобулочных изделий, вырабатываемых из пшеничной муки высшего или первого сорта с добавлением сахара, жира и другого сырья (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные бублики: бублики «Ароматные»; бублики «Любительские»; бублики «Вологодские»; бублики с лимоном; бублики «Сливочные»; бублики «Вкусные»; бублики «Маковка»; бублики «Душистые»; бублики «Нежные»; бублики «Киевские» штучные; бублики разные. **Изделия хлебобулочные баранки:** баранки «Ароматные»; баранки «Любительские»; баранки «Мелкие»; баранки «Лимонки»; баранки «Сливочные»; баранки «Новые»; баранки «Чайные»; баранки «Минские»; баранки с сахаром; баранки с сахаром и маком; баранки «Московские»; баранки «Вкусные» баранки «Розовые». **Изделия хлебобулочные сушки:** сушки «Классические»; сушки «Славянские»; сушки «Ароматные»; сушки «Лимонка»; сушки «Киевские»; сушки «Мини»; сушки «Сливочные»; сушки «Маковка»; сушки «Московские»; сушки «Вкусные»; сушки «Волжские» с солью; сушки «Волжские» с тмином; сушки «Солойчик»; сушки «К чаю»; сушки «Черкизовские»; сушки «Белорусские»; сушки «Пивные»; сушки из пшеничной муки 1-го сорта; сушки из пшеничной муки высшего сорта.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха 65-75%. Срок реализации бубликов в розничной торговой сети с момента выемки из печи: неупакованных 16 ч; упакованных 72 ч. Срок хранения со дня изготовления: баранок 25 сут; сушек 45 сут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.11-760-37676459-2018** **ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются палочки хлебные (далее по тексту – продукт, продукция), вырабатываемые из муки высшего и/или первого сортов, дрожжей, соль, сахара с добавлением компонентов по рецептуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 с чесноком; палочки хлебные с паприкой; палочки хлебные с сыром; палочки хлебные с луком; палочки хлебные с чесноком и зеленью; палочки хлебные соленые; палочки хлебные сдобные; палочки хлебные со вкусом ветчины с сыром; палочки хлебные со вкусом пикантные; палочки хлебные со вкусом бекона; палочки хлебные со вкусом лука; палочки хлебные со вкусом чеснока; палочки хлебные со вкусом салями; палочки хлебные со вкусом сыра; палочки хлебные со вкусом грибов с сыром; палочки хлебные со вкусом грибов; палочки хлебные со вкусом курицы; палочки хлебные со вкусом креветки; палочки хлебные со вкусом лосося; палочки хлебные со вкусом пиццы; палочки хлебные со вкусом краба; палочки хлебные со вкусом барбекю; палочки хлебные со вкусом сметаны с зеленью; палочки хлебные со вкусом окорока копченого; палочки хлебные со вкусом кетчупа; палочки хлебные со вкусом красной икры; палочки хлебные со вкусом копченого лосося; палочки хлебные со вкусом холодца с хреном; палочки хлебные со вкусом сала с чесноком.

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

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: весовой продукции –не более 1 месяца; фасованной продукции сдобной, с добавками орехов, масличных культур не более 1 месяца; фасованной продукции остальной не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-230-37676459-2018** **КУЛИЧИ** **(взамен ТУ 9116-230-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на куличи, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Заварной»; кулич «По-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «По-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «По-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый» заварной; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич дрожжевой; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком; кулич с изюмом; кулич с цукатами; кулич с курагой; кулич «Творожный» с цукатами.

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

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованной продукции массой от 350 до 500 грамм – не более 120 часов; упакованной продукции массой до 350 грамм – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок хранения** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 6 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.61.22-696-37676459-2017** **МУКА ГОРОХОВАЯ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на муку продовольственную: ячменную, овсяную, гороховую (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки.

Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука гороховая.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для гороховой муки – не более 6 месяцев с момента производства.

Примечание: Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.

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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.61.22-695-37676459-2017 МУКА ОВСЯНАЯ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на муку продовольственную: ячменную, овсяную, гороховую (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки.

Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* мука овсяная.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для овсяной муки – не более 6 месяцев с момента производства.

Примечание: *Х*ранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более. 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.61.22-694-37676459-2017 МУКА ЯЧМЕННАЯ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на муку продовольственную: ячменную, овсяную, гороховую (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки.

Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука ячменная

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для ячменной муки – не более 6 месяцев с момента производства;

Примечание: Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.

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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.72.11-131-37676459–2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ (взамен ТУ 9118-131-37676459–2014)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сухарные изделия – сухарики, гренки закусочные или десертные, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания или обжаривания хлеба и хлебобулочных изделий из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, специй, ароматизаторов и различных пищевкусовых добавок и (или) других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукт являются готовым к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

АССОРТИМЕНТ: ***Сухарики, гренки пшеничные:*** сухарики, гренки пшеничные; сухарики, гренки пшеничные с чесноком; сухарики, гренки пшеничные с сыром и чесноком; сухарики, гренки пшеничные с хреном; сухарики, гренки пшеничные с зеленью; сухарики, гренки пшеничные соленые; сухарики, гренки пшеничные с луком; сухарики, гренки пшеничные с перцем; сухарики, гренки пшеничные с паприкой; сухарики, гренки пшеничные с базиликом; сухарики, гренки пшеничные

с аджикой; сухарики, гренки пшеничные «Пикантные»; сухарики, гренки пшеничные «Аппетитные»; сухарики, гренки пшеничные «Пряные»; сухарики, гренки пшеничные «К пиву»; сухарики, гренки пшеничные для салата; сухарики, гренки пшеничные «Цезарь»; сухарики, гренки пшеничные жареные; сухарики, гренки пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки пшеничные жареные с чесноком; сухарики, гренки пшеничные жареные с перцем; сухарики, гренки пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «Пряные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые; сухари панировочные пшеничные; сухарики, гренки пшеничные с кунжутом; сухарики, гренки пшеничные со льном; сухарики, гренки пшеничные с подсолнечником; сухарики, гренки пшеничные отрубями; сухарики, гренки пшеничные с прованскими травами; сухарики, гренки 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); гренки пшеничные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки пшеничные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра). ***Сухарики, гренки пшеничные сладкие:*** сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом клубники; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом малины; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом меда; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом банана; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом кокоса; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом вишни; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом апельсина; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом лимона; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом молочной карамели; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом ананаса; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом кофе; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом шоколада; сухарики, гренки пшеничные сдобные; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с корицей; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ореха; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом фруктов; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом цитрусовых; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ванили; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с сахаром; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с корицей; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с маком и сахаром; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с маком. ***Сухарики, гренки ржано-пшеничные (пшенично-ржаные):*** сухарики, гренки ржано-пшеничные; сухарики, гренки ржано-пшеничные с чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с сыром и чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с хреном; сухарики, гренки ржано-пшеничные с зеленью; сухарики, гренки ржано-пшеничные с кунжутом; сухарики, гренки ржано-пшеничные со льном; сухарики, гренки ржано-пшеничные с подсолнечником; сухарики, гренки ржано-пшеничные с отрубями; сухарики, гренки ржано-пшеничные с прованскими травами; сухари панировочные ржано-пшеничные; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые; сухарики, гренки ржано-пшеничные с луком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с перцем; сухарики, гренки ржано-пшеничные с паприкой; сухарики, гренки ржано-пшеничные с базиликом; сухарики, гренки ржано-пшеничные с аджикой; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Пикантные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Пряные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные для салата; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные с чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные с перцем; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Пряные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-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); гренки ржано-пшеничные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки ржано-пшеничные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра) ***Сухарики, гренки ржаные:*** сухарики, гренки ржаные; сухарики, гренки ржаные с чесноком; сухарики, гренки ржаные с сыром и чесноком; сухарики, гренки ржаные с хреном; сухарики, гренки ржаные с зеленью; сухарики, гренки ржаные с кунжутом; сухарики, гренки ржаные со льном; сухарики, гренки ржаные с подсолнечником; сухарики, гренки ржаные с отрубями; сухарики, гренки ржаные с прованскими травами; сухари панировочные ржаные; сухарики, гренки ржаные соленые; сухарики, гренки ржаные с луком; сухарики, гренки ржаные с перцем; сухарики, гренки ржаные с паприкой; сухарики, гренки ржаные с базиликом; сухарики, гренки ржаные с аджикой; сухарики, гренки ржаные «Пикантные»; сухарики, гренки ржаные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржаные «Пряные»; сухарики, гренки ржаные для салата;

сухарики, гренки ржаные жареные; сухарики, гренки ржаные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки ржаные жареные с чесноком; сухарики, гренки ржаные жареные с перцем; сухарики, гренки ржаные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки ржаные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржаные жареные «Пряные»; сухарики, гренки ржаные жареные «К пиву»; сухарики, гренки «Бородинские»; сухарики, гренки 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); гренки ржаные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки ржаные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки ржаные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре не выше +18±5^{0}С и относительной влажности воздуха 65- 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** сухарики, гренки, изготовленные с маслами и жирами – не более 6 месяцев; сухарики, гренки, изготовленные без использования масла: из сдобных видов пшеничного хлеба – не более 45 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-268-37676459-2017 ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОБОГАЩЕННЫЕ ЙОДИРОВАННЫМ БЕЛКОМ (взамен ТУ 9110–268–37676459–2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные йодированным белком, вырабатываемые из разных сортов ржаной, пшеничной муки, смеси ржаной и пшеничной муки, дополнительного сырья, пищевого обогатителя «Йодказеин» массой более 50 г (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу с целью обогащения рациона питания населения йодом.

АССОРТИМЕНТ: ***Хлеб ржаной:*** хлеб ржаной обойный обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб ржаной обдирной обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб ржаной сеяный обогащенный йодированным белком (формовой); ***Хлеб ржано-пшеничный:*** хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодказеином (подовый, формовой); хлеб «Мичуринский», обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб «Хмелевской» (подовый, формовой); хлеб «Здоровье» (подовый, формовой); хлеб «Цна» (подовый, формовой); хлеб «Российский» (подовый, формовой); хлеб «Тамбовский» (подовый, формовой); хлеб «Добрыня» (подовый, формовой); хлеб «Студенческий» (подовый); хлеб «Прибалтийский» (подовый, формовой); ***Хлеб пшенично-ржаной:*** хлеб пшенично-ржаной йодированный (формовой); хлеб пшенично-ржаной обогащенный йодказеином (подовый, формовой); хлеб «Мичуринский», обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб «Хмелевской» (подовый, формовой); хлеб «Здоровье» (подовый, формовой); хлеб «Цна» (подовый, формовой); хлеб «Российский» (подовый, формовой); хлеб «Тамбовский» (подовый, формовой); хлеб «Добрыня» (подовый, формовой); хлеб «Студенческий» (подовый); хлеб «Прибалтийский» (подовый, формовой); ***Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки:*** батон йодированный (подовый); батон из пшеничной муки высшего сорта, обогащенный йодказеином (формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (II с.) (подовый, формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (I с.) (подовый, формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (в/с) (подовый, формовой); хлеб из муки пшеничной 1с. обогащенный йодказеином (формовой); хлеб улучшенный из муки пшеничной в/с обогащенный йодказеином (подовый); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлебобулочные изделия «Волжские» (подовые, формовые); хлебобулочное изделие «Умник» (подовые, формовые); сдобные «Тулиновские» (подовые, формовые).

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

Рекомендуемый срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при равномерной температуре не ниже плюс 6°С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 36 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 24 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго сорта: массой до 0,2 кг включительно – не более 16 часов; массой более 0,2 кг – не более 24 часов; **Рекомендуемый срок годности упакованной продукции** с момента

изготовления при равномерной температуре не ниже плюс 6°С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 72 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта не более 72 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго сорта: массой до 0,2 кг включительно – не более 48 часов; массой более 0,2 кг – не более 72 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.19-274-37676459-2017** **КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ** **(взамен ТУ 9116-274-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на куличи праздничные на химических разрыхлителях, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта с добавлением муки первого сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре и в замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, полностью готова к употреблению, замороженная после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич «Творожный»; кулич «Столичный»; кулич в глазури; кулич в сахарном сиропе; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Пасхальный творожный»; кулич «Заварной»; кулич «по-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «по-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «по-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый заварной»; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич «Дрожжевой»; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком.

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

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемые срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже: -не более 1 месяца. **Рекомендуемые срок хранения продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов с момента изготовления при температуре плюс 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, негерметично упакованная– не более 30 суток; продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток; продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток; замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже – не более 180 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.72.19-093-37676459-2017** **ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ И ЗАМОРОЖЕННОЕ** **(взамен ТУ 9195-093-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тесто, охлажденное и замороженное разных видов: дрожжевое, пресное, слоеное, песочное, сырное, творожное и т.д. (далее продукция). Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и мучных кулинарных изделий.

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; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто дрожжевое слоеное; тесто для пиццы; тесто для пончиков; 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 или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус (18±2) °С: герметично упакованной 120 суток; негерметично упакованной 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С: песочного теста 36 часов; остальной продукции не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления: при температуре от минус 3°С до 0°С не более 72 часов; при температуре от 2°С до 6°С 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.11-669-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия сухарные фасованные в потребительскую тару, предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети и использования на предприятиях общественного питания (далее по тексту – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: панировочные сухари из хлебных сухарей; панировочные сухари; панировочные сухари кукурузные или пшеничные; панировочные сухари любительские; сдобные пшеничные сухари; ржаных обойных; ржано-пшеничные обойные сухари; пшеничные сухари второго сорта; пшеничные сухари первого сорта; из смеси ржаной и пшеничной муки; из пшеничной хлебопекарной муки или из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения. Допускается фасовка других наименований панировочных сухарей.

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

Срок годности фасованной продукции устанавливается в пределах срока годности, установленного производителем продукта. Допускается изменение сроков годности в сторону уменьшения на усмотрение предприятия-изготовителя. **Рекомендуемые сроки годности** панировочных сухарей с момента выработки при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не выше 75%: — упакованных в мешки -не более 4 мес, — в другие виды упаковки — 6 мес. **Срок годности со дня изготовления**: при температуре от 8 до 25°С (допускается кратковременное, не более 30 сут, повышение температуры до 45°С): — ржаных, ржано-пшеничных обойных сухарей — не более 24 мес; — пшеничных из муки первого, второго сортов и обойной – не более12 мес, в герметичной упаковке – не более 18 мес; при температуре не выше 8°С: — ржаных, ржано-пшеничных обойных – не более 36 мес; — пшеничных из муки первого, второго сортов и обойной – не более 24 мес. **Срок хранения сдобных пшеничных сухарей** со дня изготовления, в сутках при температуре 20-22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%: — упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 — для особых; 45 — для горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 — для сухарей всех остальных наименований; 30 — для сухарей, фасованных в полиэтиленовые пакеты, всех наименований. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.61.22-662-37676459-2017** **МУКА КУКУРУЗНАЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку продовольственную кукурузную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: кукурузная мука тонкого помола; кукурузная мука крупного помола; кукурузная мука обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями. Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%- 3 мес. со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.61.21-661-37676459-2017 МУКА ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна — муку продовольственную ржано-пшеничную и пшенично-ржаную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: мука ржано-пшеничная обойная хлебопекарная; мука пшенично-ржаная обойная хлебопекарная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%– 6 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.61.22-660-37676459-2017 МУКА РЖАНАЯ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку ржаную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: ржаная мука сеяная; ржаная мука обдирная; ржаная мука обойная; ржаная мука особая.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60% - 6 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.61.21-659-37676459-2017 МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Дата введения в действие2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зернамуку продовольственную пшеничную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: мука пшеничная хлебопекарная сорт «Экстра»; мука пшеничная хлебопекарная сорт высший; мука пшеничная хлебопекарная сорт первый; мука пшеничная хлебопекарная сорт второй; мука пшеничная хлебопекарная крупчатка; мука пшеничная хлебопекарная обойная; мука пшеничная общего назначения М 45-23; мука пшеничная общего назначения М 55-23; мука пшеничная общего назначения МК 55-23; мука пшеничная общего назначения М 75-23; мука пшеничная общего назначения МК 75-23; мука пшеничная общего назначения М 100-25; мука пшеничная общего назначения М 125-20; мука пшеничная общего назначения М 145-23.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями.

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60% -8 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-394-37676459-2017** **СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ** **(взамен ТУ 9196-394-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сухие продукты экструзионной технологии (далее по тексту – продукт, изделия экструзионные), вырабатываемые из кукурузной, овсяной, рисовой, гречневой и пшеничной муки путем продавливания через экструдер. ***Продукцию выпускают:*** наполненной или без наполнения различными начинками; глазированной или неглазированной глазурью; с вкусовыми добавками или без вкусовых добавок. Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хлопья овсяные; хлопья овсяные глазированные; хлопья овсяные со вкусом шоколада; хлопья овсяные со вкусом шоколада глазированные; хлопья рисовые; хлопья рисовые глазированные; хлопья рисовые со вкусом шоколада; хлопья рисовые со вкусом шоколада глазированные; хлопья гречневые; хлопья гречневые глазированные; хлопья гречневые со вкусом шоколада; хлопья гречневые со вкусом шоколада глазированные; хлопья пшеничные; хлопья пшеничные глазированные; хлопья пшеничные со вкусом шоколада; хлопья пшеничные со вкусом шоколада глазированные; хлопья кукурузные глазированные; хлопья кукурузные со вкусом шоколада; шарики кукурузные; шарики кукурузные со вкусом шоколада; звездочки кукурузные; звездочки кукурузные со вкусом шоколада; колечки кукурузные; колечки кукурузные со вкусом шоколада; «Подушечки» с начинкой со вкусом кокоса; «Подушечки» с начинкой со вкусом сгущенного молока; «Подушечки» с начинкой со вкусом клубники; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с начинкой с молочным вкусом; «Воздушные подушечки» с начинкой с ароматом ванили; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом вишни; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом клюквы; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом лимона; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом черники; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Хрустящие палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом черники; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Бамбуковые палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом черники.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сухих продуктов экструзионной технологии: весовой продукции – 4 месяца герметично упакованной продукции – 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.19-201-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ** **(взамен ТУ 9119-201-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты изделий мучных из дрожжевого и пресного теста: пирожки, пироги, кулебяки, расстегаи, чебуреки, беляши и т.д. (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Равиоли выпускают только в замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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; 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; курник «Оригинальный»; курник «Сытный»; курник с индейкой; курник «Казанский»; курник «Изысканный»; курник «Свадебный»; курник «Аппетитный»; курник из говядины; курник со свининой; курник с сыром; курник с соленым огурцом; курник с бараниной; курник «По-татарски»; курник «Морской пир»; курник «Гусиный»; курник «Утиного»; курник «Великолепного»; галушки с грибным ароматом; галушки с грибами и жаренным луком; галушки с ароматом мяса; галушки с ветчиной; галушки с ветчиной и грибами; галушки с сыром; галушки с ароматом сыра; галушки с творогом; галушки с яблоками; галушки с орехами; эчпочмак; элеш с курицей; губадия. **Группа мясосодержащие 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 мясосодержащей начинкой категории Д:** самса с мясом и картофелем. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид полуфабрикаты в тесте Подвид формованные С мясосодержащей начинкой категории Г:** треугольник с мясом.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18±2ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС не более 24 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-152-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (шаурма, буррито, энчилада, кесадилья)** **(взамен ТУ 9119-152-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 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 (с вининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с креветками; шаурма (шаверма) с рыбой; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Оригинальная» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с семгой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) по-домашнему; шаурма (шаверма) со свининой, морковью и капустой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и капустой; 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; буррито «Куриный с сырным соусом»; буррито «Куриный с чесночным соусом»; буррито «Мясной с сырным соусом»; буррито «Мясной с чесночным соусом»; буррито «Овощной с сырным соусом»; буррито «Овощной с чесночным соусом»; буррито с сосиской, морковью и капустой; буррито с сарделькой, морковью и капустой. кесадилья «С Ветчиной»; кесадилья «С Куриным филе»; кесадилья «С Шампиньонами»; палочки «Сырные»; палочки «Чесночные»; кыстыбый с картофелем; 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 придуманными названиями.

Рекомендуемый срок 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. **Рекомендуемый 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-294-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ** **(взамен ТУ 9115-294-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия булочные вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***изделия из пшеничной муки высшего сорта:*** батон; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Вкусный»; батон «Городецкий»; батон «Московкий»; батон «Застольный»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батон «Сдобный»; батон «Ладожский»; батон «Народная»; батон «Итальянский» с оливками; батон «Крестьянский»; батон «Парижский»; батон «Белый» подовый; батон «Турецкий»; батон «Подсолнечный»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; батончик «Молочный сдобный»; батончик с тмином; батончик «Невский»; багет; багет «Французский»; багет «Французский» классический; багет с сыром и чесноком; багет «Молочный»; багет «Луковый»; багет «Хрустящий»; багет из пшеничной муки; багет «14 злаков»; багет с ветчиной и сыром; багет ночной; багет с изюмом; багетик «Невский»; бон-багет; бон-багет с кунжутом; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с кунжутом; булка пшеничная в/с «Фитнес» гречневый; булка пшеничная в/с «Фитнес»; булка «Пряная»; булка «Русь»; булка бутербродная; булка отрубная; булочка «Народная»; булочка к завтраку; булочка «Богатырская»; булочка «Венская»; булочка «Весенняя»; булочка для сэндвича; булочка для хот-дога; булочка для гамбургера; булочка для гамбургера с кунжутом; булочка для бургера на сливочном масле; булочка для бургера на маргарине; булочное изделие «Чиабатта»; булочное изделие «Чиабатта» с сыром; булочное изделие «Фокачо»; булочное изделие «Фокачча» с вялеными томатами и каперсами; булочное изделие «Фокачча» с вялеными томатами и оливками; булочное изделие «Фокачча» с сыром; булочное изделие «Хлебушек белый пшеничный»; булочное изделие «Хлебушек белковый»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный»; булочное изделие «Мама Мия»; булочное изделия «Хлеб Мексиканский»; булочное изделия «Хлеб Амарантовый»; булочное изделие «Хлеб Горчичный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный»; булочное изделие «Хлеб Постный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Фитнес»; булочное изделие «Хлеб Белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Веснушка формовая»; булочное изделие «Хлеб Богатырский»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; булочное изделие «Хлеб пшеничный порционный»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; булочное изделие «Хлеб Ягодный»; булочное изделие «Хлеб Праздничный»; булочное изделие «Хлеб Чипполино» с луком; булочное изделие «Хлеб Многозерновой»; булочное изделие «Хлеб апельсиновый»; булочное изделие «Хлеб томатный»; булочное изделие «Хлеб отрубной Докторский»; булочное изделие «Каравай»; булочное изделие «Пита»; булочное изделие «Армянское»; булочное изделие «Ромашка»; булочное изделие «Итальянское с чесноком»; плетенка с маком; калач «Арбатский»; ситничек «Московский»; сайки «Изюминка»; сайка «Домашний вкус»; сайка с кунжутом; сайка «Ароматная»; сайка с творогом; хлебцы «Докторские»; хала плетенка «Любительская». ***изделия из пшеничной муки 1 сорта:*** батон простой «Домашний»; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Полесье»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батончик «К чаю»; булка «Минская»; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с молочной сывороткой; булка «Нововятская»; булка «Валгаская» с изюмом; булка «Валгаская»; булочка «Валгаская»; булочка «Примавера»; булочка «Русская»; булочка «Маковка»; булочка «Моздокская Новинка»; булочка «Чоскыд Нянь»; булочка «8 злаков»; сайки «Домашний вкус»; сайки «Ароматная»; хала «Летняя»; краюшка зерновая; булочное изделие «Хлеб 8 злаков»; булочное изделие «Пшеничный хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный» с семечками; булочное изделие «Гречневый хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек мультизлаковый»; булочное изделие «Хлебушек луковый»; булочное изделие «Хлебушек кукурузный». ***изделия из пшеничной муки 2 сорта:*** батон «Полесье»; батон «Домашний»; булка «Валгаская» с изюмом; булочка с изюмом; калач «Уральский»; сайки «Домашний вкус». ***изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:***

булочка ржаная; булочка ржаная с отрубями; булочка ржано-пшеничная; булочка ржано-пшеничная с отрубями; багет ржано-пшеничный; булочное изделие «Хлеб деревенский»; булочное изделие «Хлеб с яблоками».

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.07.2017 год. ***Изделия из пшеничной муки высшего сорта:*** булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка чесночная; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка «Франзолька» с травами; булочка «Франзолька» с паприкой; булочка «Ассорти». ***изделия из пшеничной муки 1 сорта:*** булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка «Ассорти»; булочка чесночная; булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка «Франзолька» с травами; булочка «Франзолька» с паприкой.

Изменение № 2. Дата введения в действие 30.10.2017 год. ***Изделия из пшеничной муки высшего сорта:*** булочка для гамбургера «Black»; булочка для гамбургера кукурузная; булочка для гамбургера луковая; булочка для гамбургера чесночная; булочка для гамбургера оливковая; булочка для хот-дога «Black»; багет «Black»; булочное изделие» Хлеб на сыворотке.

Изменение № 3. **Дата введения в действие 12.12.2017 год.** ***Изделия из пшеничной муки высшего сорта:*** батон «Нежный»; батон с кунжутом.

Изменение № 4. Дата введения в действие 20.12.2017 год. ***Изделия из пшеничной муки высшего сорта:*** булка «Мраморная». ***Изделия из пшеничной муки 1 сорта:*** булка «Мраморная». ***изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:*** булка «Мраморная»; булка «Мраморная» (2 вариант); булка «Мраморная» (3 вариант). ***изделия из смеси пшеничной муки высшего и первого сортов:*** булка «Мраморная».

Изменение № 5. Дата введения в действие 28.12.2017 год. ***Изделия из пшеничной муки высшего сорта:*** изделие булочное «Хлеб Премиум»; изделие булочное «Хлеб Луковый».

Изменение № 6. Дата введения в действие 02.02.2018 год. ***Изделия из пшеничной муки высшего сорта:*** батон «Домашний» нарезной; батон «Московский» (2 вариант); батон «Городецкий» (2 вариант); батон «Домашний» с изюмом; батон кукурузный; плетенка с маком (2 вариант); булочное изделие «Хлеб белый» формовой; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб с отрубями».

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

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов **Срок годности неупакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: массой до 0,2 кг включительно – 16 часов, массой свыше 0,2 кг – 24 часа. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **с содержимым нетто более 0,2 кг:** из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта – 3 суток; из муки пшеничной хлебопекарной 1, 2 сорта – 3 суток. **с содержимым нетто менее 0,2 кг:** – 48 часов. **Срок хранения упакованной продукции** с момента изготовления не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** для неупакованной продукции при температуре 18±5ºС – не более 36 ч. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции при температуре 18±5ºС – не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-566-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на слоеные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста, масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия слоеные дрожжевые:*** булочки слоеные; булочки с кремом; булочка «Венская»; рулет с маком; розанчики слоеные с вареньем (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); бантик кокосовый; бантик с конфитюром; бантик с орехами; бантик с шоколадом; гипфель с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); конвертик «Сюрприз»; конвертик розовый; конвертик с творогом; конвертик с фруктами; конвертик с вишней; косичка с изюмом; крендель слоёный; крендель слоёный с кунжутом; крендель слоёный с маком; крендель сахарный; круассан; круассан с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); круассан с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); круассан с сыром; круассан со сгущённым молоком; круассан со сливками; круассон классический; круассон с шоколадом; круассан со сливочной начинкой; круассан с фруктовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; пирожок «Сладкоежка»; рогалик слоёный с маком; рожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка с сыром; слойка «Гребешок»;

слойка «Ёлочка»; слойка «Кремфил»; слойка «Кремфил» с карамелью; слойка «Розочка»; слойка «Уголок с конфитюром» (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка «Уголок»; слойка витая; слойка ореховая; слойка с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка с курагой; слойка с маком; слойка с персиком и творогом; слойка сахарная; слойка «Датская» с творожной начинкой; слойка «Датская» с шоколадным вкусом; слойка «Датская» со сливочным вкусом (ванильная или др.); слойка с персиком и грушей; слойка «Бантик»; слойка «Язычок»; слойка с жареным луком; слойка «Берлинская»; слойка с творожной начинкой; слойка с шоколадной начинкой; слойка с фруктовой начинкой; слойка с заварным кремом; слойка с кунжутом; слойка с ореховой начинкой; слойка с кокосовой начинкой; слойка «Хачапури с сыром»; улитка слоёная с изюмом; улитка слоёная с курагой; улитка слоёная с курагой и изюмом; штрудель с шоколадом; штрудель с яблоками; штрудель с яблоками и изюмом; пирог слоеный с фруктовой начинкой; косичка с сыром и ветчиной; косичка с шоколадными каплями; ушки; ушки с маком; кленовый пекан. ***Изделия слоеные бездрожжевые:*** слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» со сгущенкой; слойка «Датская» с фруктовой начинкой; слойка «Датская» с сырной начинкой; слойка «Датская» с корицей; слойка «Датская» сахарная; слойка «Датская» спаржа с сырной начинкой; слойка «Датская» сахарная с маком; слойка с сыром и специями; слойка с яблоком; конвертик с творогом; конвертик с вишней; штрудель с яблоком и корицей; штрудель с вишней; штрудель с творогом и маком; штрудель с яблоком и изюмом; тарталетки.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.71.11-565-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из дрожжевого теста с внесением сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 орехом и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба глазированная с кокосовой начинкой; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка «Рол» с клюквой; булочка «Рол» с карамелью; булочка «Рол» с шоколадом; булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; ватрушка

«Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; палочки сдобные; палочки ореховые; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка; плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; рогалик с повидлом; роглики; рожки сдобные; рожок сдобный с орехами; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком; устрица с фруктами; устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; витушка сдобная; витушка с маком; коса с кунжутом; плетенка «Косичка» с маком; плетенка с корицей; лепешка сметанная; лепешка майская; бант с конфитюром; бант с творогом; гребешок с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; рулетик ванильный; рулетик с изюмом; рулетик с маком; сеточка с творожной начинкой.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-558-37676459-2017** **РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевые добавки – разрыхлители теста (химические) и разрыхлители теста (химические) в сухой смеси с кислотами, пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Разрыхлители теста: Сода пищевая для выпечки (Е500(ii)); Аммоний пищевой для выпечки (Е503). **Разрыхлители для теста (пекарские порошки)** Разрыхлитель для теста «Классический»; Разрыхлитель для теста «Для пряников»; Разрыхлитель для теста «Пыш»; Разрыхлитель для теста «Домашний секрет». **Разрыхлители для теста с мукой**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом. **Разрыхлители для теста с крахмалом**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными или придуманными названиями.

Пищевые карбонаты аммония (пищевой аммоний для выпечки) хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов аммония – не более 12 месяцев со дня изготовления. Пищевые карбонаты натрия хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 30°С относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов натрия – не более 12 месяцев со дня изготовления. **Разрыхлители теста хранятся** в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** разрыхлителей для теста со дня изготовления не более 12 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.

	ТУ 10.72.19-028-37676459-2017

10 000 РУБ.	ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9110-028-37676459-2015)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты, хлебобулочные замороженные (далее по тексту – хлебобулочные полуфабрикаты или продукция/продукт), вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. **Хлебобулочные полуфабрикаты, включенные в настоящие технические условия:** замороженные тестовые заготовки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия. **Хлебобулочные изделия, замороженные выпускают:** формовыми; подовыми. В зависимости от применяемого сырья хлебобулочные полуфабрикаты вырабатывают следующих наименований: **Из пшеничной муки:** хлеб «Фитнесс»; хлеб «Чипполино» с луком; «Хлебушек картофельный с луком»; «Хлебушек Балтияс»; батон «Деревенский»; батон «К чаю»; батон Французский «Багет»; батон Французский «Багет» с кунжутом; батон Французский «Багет» с чесноком и зеленью; батон «Золотое кольцо»; батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; булочка «Французская»; булочка «Французская» с кунжутом; булочка «Французская» с чесноком и зеленью; булочка «Мулен Руж»; булочка для сэндвичей; булочка для сэндвичей цельнозерновая. **Из пшеничной муки с зерновыми продуктами:** хлеб «Зерновой» заварной; хлеб «Зерновой» заварной с кунжутом; хлеб «Зерновой» заварной с изюмом; хлеб «Боярский»; «Хлебушек Зерновой»; батон «Зерновой с молоком»; багет «14 злаков»; булочка «Зерновая ароматная»; булочка «Зерновая пшеничная». **Из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Ржаной русский»; хлеб «Прибалтийский особый»; хлеб «Венский королевский»; хлеб «Заварной домашний»; «Хлебушек Датский»; багет ржано-пшеничный; булочка «Таллиннская».

Изменение № 1. Дата введения в действие 11.01.2018 г. Из пшеничной муки: хлеб «Кармаскалинский на хмелю»; батон нарезной в/с. **Из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб с пшеничными отрубями; хлеб «По-купечески»; хлеб «Виктория».

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

Изделия хлебобулочные замороженные должны храниться при температуре минус (18±2) °С. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов хлебобулочных замороженных при температуре минус (18±2) °С не более 120 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.71.19-567-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные национальные длительного хранения вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефрастации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш

«Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусскийо любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчю»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

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

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованная охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.71.11-073-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ** **(взамен ТУ 9115-073-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные национальные вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский

догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусскийо любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчю»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

Изменение № 1. Дата введения в действие 27.07.2017 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб на камне «Фугас с травами»; хлеб на камне «Фугас с паприкой»; хлеб на камне «Фугас с оливками»; хлеб на камне «Курон» светлый. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб на камне «Бастард»; хлеб на камне «Деревенский».

Изменение № 2. Дата введения в действие 29.08.2017 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб грузинский «Тандырный» (2 вариант); шотис-лаваш (2 вариант); лаваш «Узбекский» (2 вариант).

Изменение № 3. Дата введения в действие 24.10.2017 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: лаваш тонкий со вкусом сыра; лаваш тонкий со вкусом грибов; лаваш тонкий с имбирем; лаваш тонкий со специями.

Изменение № 4. Дата введения в действие 30.10.2017 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: лаваш «Black»; лаваш «Сырный»; лаваш «С зеленью»; лаваш «Чесночный»; лаваш «Луковый»; лаваш «Кукурузный»; лаваш «Мексиканский». **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: лаваш «Black»; лаваш «Сырный»; лаваш «С зеленью»; лаваш «Чесночный»; лаваш «Луковый»; лаваш «Кукурузный»; лаваш «Мексиканский».

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

Срок хранения упакованной продукции с момента изготовления не более 48 часов. **Срок реализации неупакованной продукции** после выемки из печи не более 24 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: лаваш армянский не более 7 суток.

10 000 РУБ.

ТУ 10.71.11–175–37676459–2017
ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ
(взамен ТУ 9113–175–37676459–2014)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обойной, обдирной и сеяной или из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой от 30 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлеб ржаной дрожжевой: хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой). **Хлеб ржаной бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой). **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Берендеевский» (половый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб ржаной «Бородино» (подовый, формовой); хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» подовый; хлеб заварной (формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлеб ржано-обдирный йодированный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб йодированный (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Семейный» (формовой). хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый). **Хлеб ржано-пшеничный бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вяленными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой). ***Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:*** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Альпийский» (подовый); хлеб «Тостерный» (формовой); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб ржаной (подовый); хлеб «Луковый» (подовый); багет ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булочка «Бородинская» (подовый); хлеб «Бородино» (подовый); хлеб «Бородино» (формовой); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб заварной с изюмом (формовой); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). ***Хлеб пшенично-ржаной в смеси с зерновыми продуктами дрожжевой:*** хлеб «Здравушка»

(подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); батончик с овсяным зерном (подовый).

Изменение № 1. Дата введения в действие 10.05.2017 г. Хлеб бездрожжевой на закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с вяленными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске со смесью семян (подовый, формовой).

Изменение № 2. Дата введения в действие 18.08.2017 год. ***Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:*** хлеб пшенично-ржаной (подовый, формовой); хлеб «Полевой» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный Новый» (подовый, формовой).

Изменение № 3. Дата введения в действие 13.11.2017 год. Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой: хлеб ржано-пшеничный подовой. **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:** хлеб «Злаковый»; хлеб Луковый (подовый) (2 вариант); хлеб «Ароматный» с изюмом; хлеб «Знатный» зерновой; хлеб «Шведский»; хлеб «Дарница» подовый, формовой).

Изменение № 4. Дата введения в действие 07.12.2017 год. Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой: хлеб «Кубанский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб «Мариинский».

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной – не более 24 часов; остальной продукции не более 36 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки хлебопекарной обойной – не более 5 суток; продукция из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопеарной не более 4 суток; продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной – не более 3 суток. **Срок максимальной выдержки продукци**и на предприятии-изготовителе после выемки из печи: продукции из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной не более 10 часов; остальной продукции – не более 14 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11–174–37676459–2017** **ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ** **(взамен ТУ 9114–174–37676459–2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлеб из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сортов с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:*** хлеб «Полесье» (подовый); хлеб подовый «Сеянный с изюмом» (подовый); хлеб «Приволжский» (формовой); хлеб «С молоком» (подовый, формовой); хлеб «Английский домашний» (формовой); хлеб «Глобус» (формовой); хлеб «Зерновой особый» (формовой); хлеб пшеничный «Митинский» (формовой); хлеб пшеничный «Надеждинский» (формовой); хлеб из пшеничной «Нововятский» (формовой); хлеб пшеничный (подовый, формовой0; хлеб пшеничный «Особый» (подовый, формовой); хлеб «Раздельный» (формовой); хлеб «Смак» (формовой); хлеб «Тостовый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (формовой); хлеб «Фитнес» (формовой); хлеб «Чемпион» (формовой); хлеб «Арбатский» (формовой); хлеб «Пирамида» (формовой); хлеб «Любительский» (формовой); хлеб «С сыром» (формовой, подовый); хлеб «Гречневый» (формовой, подовый); хлеб «С картофелем» (формовой, подовый); хлеб «Молодежный» (формовой); хлеб «С картофелем и сыром» (формовой, подовый); хлеб «Пшеничный калач» (подовый). ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:*** хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый); хлеб «Белорусский молочный» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (формовой); хлеб пшеничный «Особый» (формовой); хлеб «Простой горчичный» (подовый, формовой); хлеб «Ситный молочный» (формовой); хлеб «Домашний вкус» (подовый); хлеб «Ромашка весенняя» (формовой); хлеб «Кишиневский новый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус»; (формовой) хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный с отрубями (формовой); хлеб «Российский штучный» (подовый); хлеб матнакаш «Армянский» (подовый); хлеб пшеничный бездрожжевой; хлеб пшеничный бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с

кунжутом (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Зернышко» (подовый); хлеб «Полезный» (подовый); хлеб формовой. ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта:*** хлеб «Целинный» (формовой); хлеб «Народный» (подовый, формовой)); хлеб «Белорусский молочный» (формовой); хлеб «Домашний вкус» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Арнаут» (подовый); хлеб матнакаш «Армянский» (подовый); хлеб «Летний» (подовый, формовой). ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:*** хлеб пшеничный «Столовый» (подовый); хлеб пшеничный «Столовый» (формовой); хлеб «Социальный» (формовой).

Изменение № 1. Дата введения в действие 18.09.2017 год. ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:*** хлеб пшеничный с луком (подовый, формовой); ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:*** хлеб пшеничный «Отрубной» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Юбилейный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Пшеничный» (подовый, формовой); ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:*** хлеб пшеничный «Житный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (подовый, формовой); хлеб пшеничный молочно-отрубной (подовый, формовой).

Изменение № 2. Дата введения в действие 08.12.2017 год. ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:*** хлеб «Деревенский»; хлеб «Гречневый». ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:*** хлеб пшеничный с отрубями.

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

Срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованная продукция не более 72 часов; нарезанная упакованная продукция – не более 72 часов. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 10 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-063-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ (взамен ТУ 9119-063-37676459-2016)**

Дата введения в действия 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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; пирожки с ягодными начинками; 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 мясом; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с вишней мини; пирожки с вишней постные; пирожки с зеленым луком и рисом постные; пирожки с зеленым луком и яйцом мини; пирожки с капустой постные; пирожки с капустой и грибами постные; пирожки с картофелем и луком постные; пирожки с яблоками постные; пирожок Лапоток; пирожки с картофелем и печенью; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пирожки с рисом и ветчиной; пирожок с картофелем и зеленью; пирожки с грибами и сыром; пирожки с сыром; пирожки «Домашние» с рисом и яйцом; пирожки «Домашние» с яйцом; пирожки «Домашние» с повидлом; пирожки «Домашние» с капустой и яйцом; пирожки «Домашние» с картофелем; пирожки «Домашние» с зеленым луком; пирожки «Домашние» с черной смородиной; пирожки «Домашние» с щавелем; пирожки «Домашние» с репчатым луком и яйцом; пирожки «Домашние» с печенью; пирожки «Домашние» с яблоками; пирожки «Домашние» с черникой; слойка с капустой и яйцом; слойка Датская с маковой начинкой; слойка с мясом; слойка и мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Нежная»; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; слойка французская с абрикосом; слойка французская с вишней; слойка французская улитка с изюмом; слойка французская улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной; слойка французская с сыром; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с мясом; слойка французская с курицей; 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; пирог с ягодной начинкой; 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 мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами; пирог с морковью и яйцом; пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; пирог осетинский Уалибах (с сыром); пирог осетинский Фыджин (с бараниной); пирог с вишней; пирог с зеленым луком и яйцом»; пирог с капустой и грибами постный; пирог с капустой и грибами; пирог с капустой и луком постный; пирог с капустой из слоеного теста; пирог с капустой постный; пирог с капустой; пирог картофельный с грибами; пирог с морковью и маком; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (Кижуч); пирог с рыбой (Палтус); пирог с рыбой (Семга); пирог с рыбой (Сом); пирог с рыбой (Сом, рис); пирог с рыбой (Судак); пирог с рыбой (Треска); пирог с рыбой (Хек); пирог с цыпленком, грибами и капустой; пирог с цыпленком и грибами; пирог с черникой; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Ягодный» с клубникой; пирог «Ягодный» с вишней; пирог «Ягодный» с брусникой; пирог «Ягодный» с черникой пирог «Ягодный» со смородиной; пирог «Сытный» с капустой; пирог «Сытный» с картофелем и грибами; пирог «Сытный» с курицей под грибами; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами; пирог «Сытный» с семгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с семгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог «Сладкие» с яблоками; пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой; пирог «Сладкие» с брусникой; пирог «Сладкие» с вишней; пирог «Сладкие» с черной смородиной; пирог «Сладкие» с черникой; пирог «Сладкие» с курагой; пирог «Сладкие» с творогом; пирог осетинский с капустой и мясом; пирог осетинский с картофелем и сыром; пирог с курицей и грибами; пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с брусникой; пирог с яблоками и облепихой; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с творогом, грушей и курагой; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с сырком; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с картофелем и грибами; пирог с капустой; пирог с рыбными консервами; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог

«Гроздь винограда»; пирог «Золотая рыбка»; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; осетинский пирог с творогом и картофелем; осетинский пирог с курицей и картофелем; осетинский пирог со шпинатом и сыром; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; пирог слоеный с ветчиной и луком-пореем; пирог слоеный с рыбой; пирожок с капустой и морковью; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с яблоком и корицей; пирожок со смородиной; пирог осетинский с брокколи; пирог осетинский с капустой и морковью; пирог осетинский с картошкой и грибами; пирог осетинский с яблочной начинкой; пирог осетинский с рыбой; 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; кулебяка с капустой квашеной; кулебяка с капустой свежей; расстегай; 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; расстегай рыбный с рисом; ватрушка белоснежка; ватрушка королевская; ватрушка с вишней; ватрушка с картофелем; ватрушка с клубникой; ватрушка с малиной; ватрушка с клюквой и повидлом; ватрушка с курагой и повидлом; ватрушка с черникой; ватрушка с яблоками; ватрушка сметанная; 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; ватрушка с ягодными начинками; ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка творожная со сметанной заливкой; 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; ватрушка с яблоками и сметаной; ватрушка с курагой и конфитюром; ватрушка сахарная; 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; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; котлета в слоеном тесте; бант с творогом; булочка с сосиской; береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; бэккен с мясом; дрожжевой кух; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); круассан с бананами; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой Мини; круассан с карамелью мини; круассан с карамелью; круассан с клубничной начинкой; круассан с клубничной начинкой Мини; круассан с шоколадом; круассан сливочный; круассаны Датские с шоколадной начинкой; круассаны Датские с вишневой начинкой; круассан с яблочным повидлом; круассан с конфитюром; круассан; круассан французский; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с миндальной начинкой; калач с корицей; калач с маком; каравай «Праздничный»; конвертик «Вкусняшка» с начинкой; конверт слоеный с курицей и сыром; конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром; «Колобок»; крученик с луком; каравай; кете со шпинатом и сыром; курник «Сытный»; курник с капустой и яйцом; курник с картофелем и зеленым луком; курник с курицей; курник с яблоком и изюмом; «лосось» в слоеном тесте; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; ракушка с лососем и рисом; рогалик «Вкусняшка» с начинкой; рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; рулетик с мясом; рулетик с корицей; смаженка с колбасой; семга в слоеном тесте; сырная палочка; треугольники слоеные с черносливом флай ягодный; шаньга наливная с яйцом; шаньга с картофелем; шаньга с творогом; штрудель с брокколи и беконом; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; улитка с корицей; улитка с маком; эчпочмак; элеш с курицей; язычек слоеный; язычки; язычок слоеный с сахаром; **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; пирожок с картофелем и сосиской; 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; пирожки с ягодными начинками; 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; пирожки с капустой квашеной и луком; 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 «Покурские»; беляш «Домашний»; пончики глазированные с вишневым конфитюром; пончики глазированные с апельсиновым конфитюром; пончики глазированные с черничным конфитюром; пончики глазированные с малиновым конфитюром; пончики глазированные с персиковым конфитюром; пончики глазированные с начинкой из киви; пончики глазированные с начинкой из яблока; пончики глазированные с начинкой из брусники; пончики глазированные с начинкой из клубники; пончики глазированные с начинкой из мандарина; пончики глазированные с начинкой из черной смородины; пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана; пончики глазированные с шоколадным кремом; пончики глазированные с ванильным кремом; пончики с абрикосом; пончики с ананасом; пончики с апельсином; пончики с брусникой; пончики с ванилью; пончики с вишней; пончики с ежевикой; пончики с земляникой; пончики с карамелью; пончики с клубникой; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком; пончики с вареным сгущённым молоком; пончики со сливками; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с черникой; пончики с шоколадом; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пончики; пончик «Basic donuts» банановый; пончик «Basic donuts» ванильный; пончик «Basic donuts» клубника со сливками; пончик «Basic donuts» с вишневым джемом; пончик «Basic donuts» шоколадный; пончик «Basic donuts» с вареной сгущенкой; пончик «Basic donuts» тирамису; пончик «Basic donuts» карамельный; пончик «Basic donuts» по-восточному с фисташками; пончик «Basic donuts» по-восточному с грецким орехом; пончик «Basic donuts» с какао-глазурью; пончик «Basic donuts» с джемом из киви; пончик «Basic donuts» с черничным джемом; пончик «Basic donuts» с джемом из лайма; пончик «Basic donuts» с малиновым джемом; пончик «Basic donuts» с малиновой глазурью; пончик «Basic donuts» с лимонной глазурью; пончик «Basic donuts» с карамельной глазурью; пончик «Basic donuts» оригинальный; пончик «Basic donuts» сникерс; пончик «Basic donuts» марс; пончик «Basic donuts» чизкейк; пончик «Basic donuts» рафаэлло; пончик «Basic donuts» творожный; пончик «Basic donuts» ананасовый; пончик «Basic donuts» нутелла; пончик «Basic donuts» яблочные; пончик «Basic donuts» с заварным кремом; пончик «Basic donuts» со смородиновым джемом; пончик «Basic donuts» апельсиновый. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному; пигодя; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; брауни с творогом и вишней; слойка с зеленым луком и яйцом; 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 сыром мини; 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; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с вишневой начинкой; слойка с яблоками; слойка с яблоками мини; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творожной начинкой; 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; слойка «Датская» конвертик с сыром; слойка «Датская» спаржа с маком; слойка «Датская» спаржа с сыром; слойка «Датская» ягодка; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и луком-пореем; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; 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; пирог слоеный с ягодной начинкой; пирог-курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог слоеный с рисом и лососем; пирог слоеный с рисом и горбушей; пирог слоеный с рисом и кижучем; пирог слоеный с рисом и неркой; пирог слоеный с цыплятами и картофелем; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей; пирог слоеный со свежей капустой; пирог слоеный с квашенной капустой и грибами; пирог слоеный с капустой и свининой; пирог «Югорский» с лососем и рисом; пирог «Югорский» с горбушей и рисом; пирог «Югорский» с кижучем и рисом; пирог

«Югорский» с неркой и рисом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» с капустой и цыплятами; пирог «Югорский» с капустой и грибами; пирог «Югорский» со свежей капустой; пирог «Югорский» с квашенной капустой и грибами; пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем; пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Сметанный» с ежевикой; пирог «Сметанный» с персиком; пирог «Сметанный» с черникой; пирог «Чизкейк» домашний; пирог «Краски Лета» с виноградом; пирог «Краски Лета» с персиком; пирог с творогом и вишней; пирог с яблоком и творогом; пирог «Вкусный»; пирог «зебра»; пирог «Вишня в шоколаде»; пирог «Африканская ромашка»; пирог «Дамский каприз»; пирог из слоеного теста с заварным кремом; пирог «Лавина»; пирог «Малахит»; пирог «Нежный»; пирог «Осенняя мелодия»; пирог по-домашнему с вареной сгущенкой; пирог «Швейцарский» постный; пирог шоколадный с заварным кремом; пирожок «По-деревенски»; пирожки пресные с зеленым луком и яйцом; пирожки пресные с картошкой и луком; пирожки пресные с капустой, луком и яйцом; пирожки «Югорские»; пирожок «По-деревенски»; 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 слоёная с курицей; самса с мясом; самса с ветчиной и сыром; самса с картофелем и мясом; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; котлета в тесте; курник; курник «По-югорски»; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; гата; гата из слоеного теста; губадия; манник; пай шоколадно-карамельный; пай ягодный; профитроли для закусок; сосиска в слойке; «Торт рубленный»; хачапури; хачапури слоеные; морковный пирог; шоколадно-банановый пирог; эльзайский пирог с яблоками; шоколадный пирог; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; шаньга по-коми с картофелем; шаньга по-коми с творогом; шаньга по-коми с ягодой; штрудель с вишней; штрудель с яблоками; штрудель с грушей; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); язычок слоеный; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем 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; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром; пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с земляничным конфитюром; пирог «Ёжик» с черничным конфитюром; пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром; пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром; пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром; пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»; пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой; пирог «Ёжик» с вишневой начинкой; пирог «Ёжик» с малиновой начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»; пирог «Ёжик» с черничной начинкой; пирог «Ёжик» с клубничной начинкой; пирог «Ёжик» с персиковой начинкой; пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой; пирог «Ёжик» с лимоновой начинкой; пирог «Ёжик» с яблочной начинкой; пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом; пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущёнки; пирог «Ёжик» с начинкой из какао; пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из варе-

ной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; кольцо песочное с орехами; киш с беконом; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно- фруктовый пирог; пирог торфяной; пирог «Далматинец»; шарики творожные.

Изменение № 1. Дата введения в действие 10.02.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: слойка «Разгуляй»; слойка с малиновым конфитюром; слойка с персиковым конфитюром; слойка с ананасовым конфитюром; слойка «Оригинальная»; слойка «Нежная»; слойка с капустой; слойка с мясом (2 вариант); слойка с картофелем; слойка с картофелем и грибами; круассаны со сгущенным молоком.

Изменение № 2. Дата введения в действие 28.04.2017 г. Изделия кулинарные из песочного теста печеные: пирог «Чудак» с абрикосовой начинкой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 12.05.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирог осетинский с сыром «Ахчин»; пирог осетинский с мясом «Фидгун»; пирог осетинский с зеленью и сыром «Дзахарагун»; пирог осетинский с зеленью и сыром «Дзахарагун» (2 вариант); пирог осетинский с яблоками «Фаткъугун»; пирог с картофелем и сыром «Картофгун»; пирог с капустой и сыром «Къабусгагун»; пирог открытый с мясом, сыром и грибами. **Изделия кулинарные из слоеного теста печеные:** палочки с яблоком; палочки с творогом; палочки с творогом и вишней; палочки с грецким орехом. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** песочный пирог с вишней; песочный пирог с лимоном и апельсином; песочный пирог с творогом и изюмом.

Изменение № 4. Дата введения в действие 15.05.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирог с мясом и картофелем; пирог с курицей и картофелем; пирог с капустой; пирог с белой рыбой и картофелем; пирог с красной рыбой и картофелем; пирог с яйцом и зеленым луком; пирог с лесной ягодой; пирог с вишней; пирог с яблоком и корицей; пирог с малиной; пирог «Чизбургер»; пирожки печеные с капустой; пирожки печеные с яйцом и зеленым луком; пирожки печеные с яблоком и корицей; пирожки печеные с вишней. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** эчпочмак (3 вариант). **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** штрудель слоеный с яблоком и грецким орехом. **Изменение № 5. Дата введения в действие 20.06.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожок вороника с черникой; пирожок «Рогалик» с клубникой и ревенем; пирожок морошка с облепихой; пирожок фейхоа, яблоко, мак; пирожок шампиньоны с подосиновиками; пирожок яблоко с корицей; улитка с картошкой и укропом; улитка с сыром и тархуном.

Изменение № 6. Дата введения в действие 24.07.2017 г. ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:*** бабка слоеная ромовая; бабка слоеная коньячная; бабка слоеная кофейная; бабка слоеная текиловая; бабка слоеная «Кленовый сироп»; бабка слоеная джиновая; бабка слоеная «Амаретто»; бабка слоеная «Мохито»; бабка слоеная «Пино Колада»; бабка слоеная «Вишня на коньяке»; бабка слоеная «Кофейный ликер»; бабка слоеная «Шоколадная мята»; бабка слоеная «Глинтвейн»; бабка слоеная «Кубинский ром»; бабка слоеная «Испанский бренди»; бабка слоеная «Ирландский крем»; бабка слоеная «Водка на смородине»; бабка слоеная «Тархун»; бабка слоеная «Кола»; бабка слоеная «Крем сода»; бабка слоеная «Тирамису»; бабка слоеная «Пралине»; бабка слоеная «Бабл Гам»; бабка слоеная «Сырная»; бабка слоеная «Творожная»; бабка слоеная с творожным сыром; бабка слоеная «Йогуртовая»; бабка слоеная «Маковая»; бабка слоеная «Ассорти». ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:*** пон4ик слоеный банановый; пон4ик слоеный ванильный; пон4ик слоеный клубника со сливками; пон4ик слоеный вишневый; пон4ик слоеный шоколадный; пон4ик слоеный с вареной сгущенкой; пон4ик слоеный тирамису; пон4ик слоеный пралине; пон4ик слоеный карамельный; пон4ик слоеный абрикосовый; пон4ик слоеный клубничный; пон4ик слоеный по-восточному с фисташками; пон4ик слоеный по-восточному с орехом; пон4ик слоеный с какао-глазурью; пон4ик слоеный «Киви»; пон4ик слоеный «Манго»; пон4ик слоеный черничный; пон4ик слоеный с джемом из лайма; пон4ик слоеный малиновый; пон4ик слоеный с малиновой глазурью; пон4ик слоеный лимонный; пон4ик слоеный с карамельной глазурью; пон4ик слоеный оригинальный; пон4ик слоеный сникерс; пон4ик слоеный марс; пон4ик слоеный баунти; пон4ик слоеный чизкейк; пон4ик слоеный рафаэлло; пон4ик слоеный творожный; пон4ик слоеный ананасовый; пон4ик слоеный нутелла; пон4ик слоеный яблочный с корицей; пон4ик слоеный с заварным кремом; пон4ик слоеный смородиновый; пон4ик слоеный апельсиновый; пон4ик слоеный смайлики; пон4ик слоеный паутинка; пон4ик слоеный черепашки; пон4ик слоеный ассорти; пон4ик слоеный французская ваниль; пон4ик слоеный бабл гам; пон4ик слоеный миланская карамель; пон4ик слоеный шоколадная мята; пон4ик слоеный три шоколада; пон4ик слоеный сырный; пон4ик слоеный творожный; пон4ик слоеный йогуртовый; пон4ик слоеный маковый; пон4ик слоеный кейк от Кати; пон4ик слоеный «Hot

couture» (Горячая мода); слой4ик банановый; слой4ик ванильный; слой4ик клубника со сливками; слой4ик вишневый; слой4ик шоколадный; слой4ик с вареной сгущенкой; слой4ик тирамису; слой4ик пралине; слой4ик карамельный; слой4ик абрикосовый; слой4ик клубничный; слой4ик по-восточному с фисташками; слой4ик по-восточному с орехом; слой4ик с какао-глазурью; слой4ик «Киви»; слой4ик «Манго»; слой4ик черничный; слой4ик с джемом из лайма; слой4ик малиновый; слой4ик с малиновой глазурью; слой4ик лимонный; слой4ик с карамельной глазурью; слой4ик оригинальный; слой4ик сникерс; слой4ик марс; слой4ик баунти; слой4ик чизкейк; слой4ик рафаэлло; слой4ик творожный; слой4ик ананасовый; слой4ик нутелла; слой4ик яблочный с корицей; слой4ик с заварным кремом; слой4ик с ванильным кремом; слой4ик смородиновый; слой4ик апельсиновый; слой4ик смайлики; слой4ик паутинка; слой4ик черепашки; слой4ик ассорти; слой4ик французская ваниль; слой4ик бабл гам; слой4ик миланская карамель; слой4ик шоколадная мята; слой4ик три шоколада; слой4ик сырный; слой4ик творожный; слой4ик йогуртовый; слой4ик маковый; слой4ик кейк от Кати; слой4ик с творожным сыром; слой4ик с творожным сыром и травами; слой4ик с творожным сыром и паприкой; слой4ик «Hot couture» (Горячая мода). ***Изделия кулинарные из пресного теста жареные:*** чебуреки с творожным сыром; чебуреки с творожным сыром и травами; чебуреки с творожным сыром и паприкой; чебуреки с брынзой.

Изменение № 7. Дата введения в действие 29.08.2017 г. ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:*** пирожок с мясом (4 вариант); пирожок с картофелем; пирожок с курицей; пирожок с капустой (2 вариант); пирожок с творогом (2 вариант); пирожок с творогом и вишней; пирожок с сыром и ветчиной (2 вариант); булочка с сосиской (2 вариант); курник с курицей (2 вариант); хачапури с сыром (2 вариант); пирог с зеленью; сосиска в тесте (2 вариант); ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:*** пирожки с картофелем (2 вариант); пирожки с капустой (2 вариант); беляши с мясом (2 вариант); ***Изделия кулинарные из пресного теста печеные:*** самса с мясом говядины и луком; самса с курицей и луком; слойка хачапури с сыром; улитка с изюмом; конвертик с вишней; конвертик с яблоком; ***Изделия кулинарные из пресного теста жареные:*** чебуреки с мясом (2 вариант).

Изменение № 8. Дата введения в действие 18.09.2017 г. ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:*** пирог с капустой и яйцом (3 вариант); пирог с джемом пирог «Праздничный» с маком; пирог «Праздничный» с джемом; пирог «Праздничный» с творогом; пирожок с маком; сосиска в тесте (3 вариант).

Изменение № 9. Дата введения в действие 20.10.2017 г. Изделия кулинарные из песочного теста печеные: сочни с творогом (4 вариант); палочка с изюмом. **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** творожные коржики. **Изменение № 10. Дата введения в действие 13.11.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** беккен маленький; беккен большой; вак балэш; ватрушка с творогом (3 вариант); ватрушка маленькая; ватрушка маленькая с повидлом; губадия большая; губадья маленькая; каравай (2 вариант); кулебяка; пирог «Банан-орех»; пирог «Вишня»; пирог «Вишня-орех»; пирог «Капуста-грибы»; пирог «Капуста-грибы» постный; пирог «Капуста-лук»; пирог «Капуста-лук» постный; пирог «Капуста-яйцо»; пирог «Капуста-консерва»; пирог «Курага-орех»; пирог «Курага» постный; пирог «Курага»; пирог открытый с повидлом; пирог «Рис-консерва»; пирог с фруктовым джемом; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками (4 вариант); пирог «Саго-горбуша» постный; пирог «Саго-горбуша»; пирог «Сметанник» с фруктовым джемом; пирог «Сметанник» (2 вариант); пирог «Смородина-орех»; пирог «Смородина»; пирог «Творог-орех»; пирог трехслойник; пирог «Черемуха-орех»; пирог «Черника-орех»; пирог «Черника»; пирог «Чернослив-орех»; пирог «Чернослив» постный; пирог «Чернослив»; пирог «Яйцо-зеленый лук»; пирожки капуста-грибы; пирожки с капустой и консервами; пирожки картошка-зеленый лук; пирожки с картошкой; пирожки с яблоками (3 вариант); пирожки яйцо-зеленый лук; слойка; сосиска в тесте (4 вариант); треугольник с мясом; треугольник с курицей; пирог «Шафран»; пирог «Лимонник»; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** перемяч; пирожки картошка-зеленый лук; пирожки с картошкой; пирожки яйцо-зеленый лук; пирожки картошка-сосиска; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** треугольник с мясом маленький; балиш с мясом; балиш с говядиной; самса с говядиной (3 вариант); самса с курицей (4 вариант); элиш; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** королевская ватрушка.

Изменение № 11. Дата введения в действие 15.11.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с капустой и яйцом (3 вариант); пирожки с рисом и яйцом (4 вариант); пирожки с картофелем и луком (3 вариант); пирожки с повидлом (4 вариант); пирожки с яблоками (4 вариант); пирожки с брусникой; пирожки с черникой; пирожки с вишней (4 вариант); пирожки с клубникой; сосиска в тесте (5 вариант); ватрушки с малиной; ватрушки с яблоками и абрикосом; ватрушки с персиком и клубникой; ватрушки с брусникой; ватрушки яблоками и лимоном; ватрушки с творожной начинкой; ватрушки с творогом (4 вариант); ватрушка с повидлом; ватрушка «Домашняя пицца с колбасой»; ватрушка «Домашняя пицца сырная»; пирог с вишней (2 вариант); пирог с черникой; пирог с яблоками и лимоном; пирог с брусникой (2 вариант); пирог с творогом; пирог с капустой и яйцом. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочни с творогом (5 вариант).

Изменение № 12. Дата введения в действие 24.11.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: ватрушка «Деревенская» с беконом; пирог с конфитюром и грушей; пирог с яблоками и изюмом; пирожок с ветчиной и зеленым луком; пирожок с ветчиной и сыром; пирожок с грибами и беконом; пирожок с картофелем и грибами; пирог с сыром и беконом; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** берлинер банановый; берлинер ванильный; берлинер карамельный; берлинер клубничный; берлинер «Ореховый»; берлинер с абрикосовой начинкой; берлинер с брусничной начинкой; берлинер с вареным сгущенным молоком; берлинер с фисташковой начинкой; берлинер «Тирамису»; берлинер «Шоколадная

мечта»; «donuts» шоколадный (донатс); «donuts» Зефиринка (донатс); «donuts» карамельный(донатс); веселый «donuts» (донатс); пончик «Оригинальный»; пончик глазированный; пончик жареный «Как раньше»; пончик клубничный; пончик ореховый; пончик «Шоколадный»; пончик в сахаре с корицей; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** пончик творожный с сахарной пудрой.

Изменение № 13. Дата введения в действие 15.02.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирог с картофелем и мясом (3 вариант); пирог с капустой и мясом (3 вариант); пирог с капустой (3 вариант); пирог с рыбой и рисом; пирог с рыбой и овощами.

Изменение № 14. Дата введения в действие 06.03.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: шаньги с капустой и морковью; шаньги с картофелем и грибами; шаньги с рыбой и рисом; шаньги с курицей и гречей; шаньги с печенью и рисом; шаньги с ветчиной и капустой.

Изменение № 15. Дата введения в действие 06.04.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: «Курочка ряба»; расстегай с рыбой (3 вариант); пирожок с яблоком (5 вариант); пирожок с персиком; пирожок с вишней (4 вариант); ватрушка с творогом (4 вариант); пирожок с луком и яйцом (3 вариант); пирожок с картошкой (3 вариант); сосиска в тесте (6 вариант); розан с творогом; сочник; круассан с вишневым конфитюром; круассан с персиковым конфитюром; круассан с шоколадом; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончик (3 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** самса с мясом (3 вариант); самса с курицей (4 вариант); слойка с вишней (3 вариант).

Изменение № 16. Дата введения в действие 14.05.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: крученик с луком (2 вариант).

Изменение № 18. Дата введения в действие 25.06.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: эчпочмак (4 вариант); элеш с курицей; беккен с капустой и яйцом; сметанник. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** перемяч с мясом. **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** круассан с яблоками. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочник.

Изменение № 19. Дата введения в действие 27.08.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с печенью (вариант 2).

Изменение № 20. Дата введения в действие 19.11.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожок с картофелем и укропом; слойка с рыбой; слойка с капустой и морковью; сосиска с сыром в тесте; слойка фирменная с маком; слойка фирменная с миндалем; слойка фирменная с ягодной начинкой; слойка фирменная с ореховой начинкой; слойка фирменная с вишневой начинкой; улитка с яблоком; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончики (4 вариант); пончики «Берлинер»; пончики «Берлинер» с сахарной пудрой; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** хворост «Домашний». **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом (6 вариант).

Изменение № 21. Дата введения в действие 19.04.2019 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: котлета в тесте (3 вариант); пирожки с картофелем (4 вариант); пирожки с картофелем и грибами (3 вариант); пирожки с капустой (3 вариант); сосиска в тесте (7 вариант); **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** беляши с мясом (4 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** самса с мясом (4 вариант); самса с мясом (5 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные (2 вариант); беляши с капустой жареные; чебуреки с картофелем; чебуреки с картофелем и грибами; чебуреки с курицей жареные «Натуральные»; чебуреки с курицей жареные «Натуральные» (вариант 2).

Изменение № 22. Дата введения в действие 17.05.2019 г. Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные: чуду с бараниной; чуду с говядиной; чуду с мясом; чуду с капустой; чуду с творогом и сыром; чуду с мясом и зеленым луком; чуду с мясом, сыром и грибами; чуду с мясом и овощами; чуду с мясом и чесноком; чуду с бараниной, рисом и зеленью; чуду с говядиной и овощами; чуду с ветчиной и сыром; чуду с капустой и грибами; чуду с курицей; чуду с курицей и грибами; чуду с курицей и сыром; чуду с грибами; чуду с грибами и сыром; чуду с грибами, луком и морковью; чуду с тыквой; чуду с тыквой, орехом и зеленью; чуду с сыром, томатами и базиликом; чуду с зеленым луком и яйцом; чуду с сыром и грибами; чуду с картошкой и грибами; кутабы с картофелем и зеленым луком (2 вариант) кутабы с сыром, томатами и базиликом; кутабы с тыквой, орехом и зеленью; кутабы с картошкой, грибами и зеленью; кутабы с мясом (2 вариант).

Изменение № 23. Дата введения в действие 13.06.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные: булочка с маком; ватрушка с творогом; конвертик с курагой; пирожок с яблоком и изюмом; пирожок с капустой (вариант 2); пирожок с капустой и яйцом (вариант 2); пирожок с картофелем и грибами (вариант 2); пирожок с зеленым луком и яйцом (вариант 2); пирожок с грибами (вариант 2); пирожок с курицей и грибами (вариант 2); пирожок с мясом и рисом (вариант 2); пирожок с рыбой и рисом (вариант 2); конвертик с курагой и морковью; булочка с медом и арахисом (вариант 2); пирожок с творогом и изюмом (вариант 2); булочка с яйцом и сыром; **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожок с картофелем и грибами жареный (вариант 2); пирожок с творогом жареный (вариант 2); пирожок с курагой жареный (вариант 2); пирожок с капустой жареный (вариант 2); пирожок жареный с капустой и яйцом (вариант 2); беляш с мясом (вариант 2); **Изделия из песочного теста печеные:** сочник с творогом (вариант 2); песочное кольцо с арахисом; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебурек с мясом (вариант 4); чебурек с мясом (вариант 3).

Изменение № 24 Дата введения в действие 05.07.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные: жульен с картофелем, сыром и грибами «Окраина»; жульен с курицей и грибами «Окраина»; жульен с курицей и сыром «Окраина»; жульен три сыра «Окраина»; пирог осетинский с брусникой «Окраина»; пирог осетинский с вишней «Окраина»;

пирог осетинский с грибами «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и горбушей (или другой рыбой) «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и сыром «Окраина»; пирог осетинский с картофелем, сыром и рыбой «Окраина»; пирог осетинский с клубникой «Окраина»; пирог осетинский с креветками, семгой и сыром «Окраина»; пирог осетинский с лимоном «Окраина»; пирог осетинский с лососем «Окраина»; пирог осетинский с маком и творогом «Окраина»; пирог осетинский с маком «Окраина»; пирог осетинский с морепродуктами и сыром «Окраина»; пирог осетинский с мясом «Окраина»; пирог осетинский с курицей и грибами «Окраина»; пирог осетинский с рыбой и овощами «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и сыром «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и шпинатом «Окраина»; пирог осетинский с творогом и вишней «Окраина»; пирог осетинский с треской и палтусом «Окраина»; пирог осетинский с треской и судаком «Окраина»; пирог осетинский с треской, палтусом и судаком «Окраина»; пирог осетинский с форелью, горбушей и семгой «Окраина»; пирог осетинский с черникой «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и вишней «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и корицей «Окраина»; пирог осетинский с капустой и мясом «Окраина». **Изменение № 25. Дата введения в действие 08.07.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** сосиска в тесте (вариант 2) **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант 2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей, свининой и бараниной; чебуреки южные; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

Изменение № 26. Дата введения в действие 13.06.2019 г. Изделия кулинарные из дрожжевого слоеного теста: шокопан; слойка с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка с яблоком (вариант 2); улитка с изюмом; слойка с яблоком и смородиной; слойка с вишней (вариант 2); круассан с прованскими травами и сыром; круассан с вареной сгущенкой; круассан с карамелью (вариант 2); круассан Ирис; круассан с сыром; круассан с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 3).

Изменение № 27. Дата введения в действие 16.08.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные: сосиска в тесте (вариант 2); **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей (вариант 2); чебуреки с бараниной (вариант 2) чебуреки со свининой; чебуреки «Южные»; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

Изменение № 28. Дата введения в действие 22.11.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные: лодочки с колбасой и сыром; гребешок с вареным сгущенным молоком; гребешок с повидлом; розочки с фаршем из творога с курагой; розочки с фаршем из творога с яблоками; розочки с фаршем из творога с бананами; пирожки с пряной вишней; пирожки сдобные с кремом; рогалик с корицей; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** крученки с говядиной; шарлотка с яблоками; перепечи с капустой; перепечи с зеленым луком; кокрок с картофелем и грибами; пай с красной рыбой и брокколи; турецкий пирог с изюмом; корзиночки с черной смородиной; манник (вариант 2); **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** пирог весовой с вишневой начинкой; пирог весовой с черной смородиной и творогом; корзиночки с персиками; корзиночки с вишневой начинкой; пирог песочный нарезной.

Изменение № 29. Дата введения в действие 16.12.2019 г. шаньга с ветчиной и яйцом; шаньга «Пицца домашняя»; пирожок с начинкой «Вишня»; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с капустой; пирожок с капустой и яйцом; пирожок с картофелем и луком; пирожок с повидлом; пирожок с капустой и мясом, охлажденный; пирожок с мясом, охлажденный; пирожок с печенью, охлажденный; пирожок «Уральский», охлажденный; расстегай с горбушей и луком, охлажденный; ватрушка с картофелем; сосиска в тесте, охлажденная; пирожок пшенично-ржаной с начинкой «Брусника»; пирожок пшеничноржаной с начинкой «Вишня»; пирожок пшеничноржаной с повидлом; пирожок пшенично=ржаной с капустой и яйцом; пирожок пшеничноржаной с печенью, охлажденный; самса с курицей, охлажденная; самса с мясом и картофелем, охлажденная; слойка с ветчиной.

Изменение № 30. Дата введения в действие 24.12.2019 г. Сосиска в тесте (вариант 3), 0,085 кг; пирог с капустой, 0,5 кг; пирожки «Подомашнему», 0,07 кг; пирожки «Бабушкины», 0,1 кг; пирожки «Летние», 0,07 кг; пицца слоеная, 0,3 кг; слойка «Самса», 0,1 кг; слойка с творогом и зеленью, 0,1 кг; сочник с творожной начинкой, 0,11 кг; пирожки ржанопшеничные с капустой, 0,1 кг; пирожки ржанопшеничные с картофелем, 0,1 кг; пирог песочный «Ягодная корзина», 0,6 кг; пирог «Шахматный», 1,0 кг.

Изменение № 31. Дата введения в действие 06.03.2020 г. Лимонный пирог; овсяный пай с клубничным джемом, (вариант 1); овсяный пай с клубничным джемом, (вариант 2).

Изменение № 32 Дата введения в действие 24.04.2020 г. Коржик молочный.

Изменение № 33. Дата введения в действие 15.05.2020 г. Пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с картофелем и зеленью; пирог осетинский с мясом (вариант 2).

Изменение № 34. Дата введения в действие 17.06.2020 г. Пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром; пирог «Slozza» и «Слоцца» с картофелем и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с мясом (вариант 2) пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром (вариант 2); пирог «Slozza» и «Слоцца» с картофелем и зеленью (вариант 2); пирог «Slozza» и «Слоцца» с мясом (вариант 2).

Изменение № 35. Дата введения в действие 07.06.2020 г. Пянсе с филе курицы и овощами покорейски; пянсе овощная с грибами; пянсе с говядиной и овощами по сеульски; пянсе с филе курицы и ким-чи

Изменение № 36. Дата введения в действие 29.07.2020 г. Дополнить сроки годности продукции.

Изменение № 37. Дата введения в действие 11.08.2020 г. Изделия из дрожжевого слоеного теста: круассан без начинки; круассан с яблочной начинкой; круассан «Вареная сгущеночка»; круассан с банановой начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; круассан с ванильной начинкой; круассан с земляничной начинкой; круассан с вишневой начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с начинкой киви; круассан с лимонной начинкой; круассан «Сгущеночка белая»; круассан со вкусом сметаны; круассан со вкусом творога; круассан с начинкой черной смородины; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с клюквенной начинкой; штрудель с абрикосовой начинкой; штрудель с ванильной начинкой; штрудель с вишневой начинкой; штрудель с начинкой киви; штрудель с клубничной начинкой; штрудель с лимонной начинкой; штрудель с медовой начинкой; штрудель с персиковой начинкой; штрудель с начинкой пломбир; штрудель с творожной начинкой; штрудель с шоколадной начинкой; штрудель с яблочной начинкой; Слойки из дрожжевого слоеного теста: слойка «Звездочка»; слойка «Завиток «Торнадо» с глазурью»; слойка «Завиток «Торнадо» орешек»; слойка «Завиток «Торнадо» с начинкой клюква»; слойка «Завиток «Торнадо» маковка»; слойка «Уголочек слоеный с заварным кремом»; слойка «Уголочек слоеный с корицей и сахаром»; слойка «Уголочек слоеный с творожной начинкой»; слойка с абрикосовой начинкой; слойка с вишневой начинкой; слойка с творожной начинкой; слойка «Райское наслаждение»; слойка «Восточный сон» с кунжутом; слойка «Сахарная»; слойка «Сладкий серпантин»; слойка «Уральская» с персиковой начинкой; слойка «Уральская» с клубничной начинкой»; слойка «Уральская» с творожной начинкой»; слойка «Уральская» с начинкой из черной смородины»; слойка «Уральская» с абрикосовой начинкой»; слойка «Уральская» с вишневой начинкой»; рогалик с абрикосовой начинкой; рогалик «Маковый»; рогалик с повидлом; рогалик «Вареночка»; рогалик со вкусом сыра; рогалик ванильный; Слойки из пресного слоеного теста: слойка «Сладкая вертушка»; ушки слоеные с сахаром; ушки слоеные с корицей; ушки слоеные с маком; слойка «Праздничная»; слойка «Хорошее настроение»; слойка «Забавушка»; слойка «Привет от бабушки»; слойка «Вертушка слоеная со вкусом бекона»; слойка «Вертушка слоеная со вкусом сыра»; слойка «Хачапури с творожной начинкой»; Слойки «Восточные сладости ассорти»: слойка «Веер»; слойка «Бантик»; слойка «Сюрприз»; Булочки из дрожжевого сдобного теста: булочка «Колобочки»; булочка «Колобочки с абрикосовой начинкой»; булочка «Колобочки с вишневой начинкой»; булочка «Колобочки с вареной сгущенкой»; булочка «Колобочки с малиновой начинкой»; булочка «Японская с малиновой начинкой»; булочка «Молочная»; булочка «Классическая»; булочка «Американская сливочная»; булочка «Американская сливочная с корицей и сахаром»; булочка «Десертная с джемом»; булочка «Дуэт»; Изделия, жаренные во фритюре: «Баурсак»; «Баурсак» со вкусом сыра; «Баурсак» со вкусом бекона; Изделия из песочного теста: сочень с джемом абрикос; сочень с джемом апельсин; сочень с ванильной начинкой; сочень с джемом вишня; сочень с джемом земляника; сочень с джемом киви; сочень с джемом лимон; сочень с вареной сгущеночкой; сочень с творожной начинкой; сочень с шоколадной начинкой; сочень с джемом яблоко; корж песочный с корицей; корж песочный с кунжутом; корж песочный лимонный; корж песочный с апельсиновым джемом; пирожное песочное «Аленький цветочек» корж песочный «Домашний»; корж песочный «Молочный».

Изменение № 38. Дата введения в действие 14.10.2020 г. Самса повосточному; чебуречки с мясом; чебуречки с курицей и паприкой; чебуречки с сыром и ветчиной; пиццуреки «Курочка в сливочном соусе».

Изменение № 39. Дата введения в действие 21.10.2020 г. Пирог «Slozza» и «Слоцца» с творожной начинкой и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сырнотворожной начинкой; пирог «Slozza» и «Слоцца» с творогом и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром и творогом.

Изменение № 40. Дата введения в действие 02.11.2020 г. Бурек с мясом; бурек со свининой и говядиной; бурек с говядиной и свининой; бурек с говядиной; бурек с капустой; бурек с картофелем; бурек с яблоком и корицей; бурек с сыром; бурек с творогом и зеленью; бурек с творожной начинкой и зеленью.

Изменение № 41. Дата введения в действие 24.12.2020 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирог с мясом и яйцом; слойка гребешок с кокосовой начинкой; слойка с ананасом; слойка с ветчиной и сыром (вариант 3); слойка с шоколадной начинкой; британская слойка с курицей; штрудель венский с яблоком и корицей; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** киш с горбушей; киш с копченой курицей; киш с охотничьими колбасками; сочник творожный.

Изменение № 42. Дата введения в действие 25.01.2021 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: лепешка «Fladen» с колбасой; лепешка «Fladen» с мясом; лепешка «Fladen» овощная; лепешка «Fladen» сырная; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** киш с курой и грибами; киш с форелью и брокколи; киш овощной с баклажанами; киш со шпинатом.

Изменение № 43. Дата введения в действие 11.02.2021 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные: булочка с чесноком; сосиска в тесте (вариант 8) с томатным соусом и сыром; лепешка «Fladen» с сырнотворожным продуктом; лодочки с колбасой и сыром (вариант 2); розочки с фаршем (творожный продукт и джем); киш с ветчиной; **Изделия мучные кулинарные из песочного теста печеные:** корж творожный с джемом (вариант 2); полоски песочные «Сластена»; корзиночки с джемом и арахисом; сочень с творогом (вариант 7); **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого слоеного**

теста печеные: шокопан (арахис с вареной сгущенкой и глазурью); пицца слоеная (вариант 2); слойка «Завиток «Торнадо с глазурью» (вариант 2; **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** овсяный пай с джемом, (вариант 3); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) слоеного теста:** слойка «Хачапури с творожной начинкой» (вариант 2).

Изменение № 44. Дата введения в действие 04.06.2021 г. Изделия мучные кулинарные из песочного теста печеные: пирог с конфитюром «Ананас»; пирог с конфитюром «Лесные ягоды»; пирог ягодный с заварным кремом (Черника, Вишня, Ежевика, Клюква, Брусника, Крыжовник, Малина, Черная смородина, Красная смородина, Морошка, Клубника, Слива, Виноград); пирог фруктовый с заварным кремом (Яблоко, Банан, Манго, Дыня, Персик, Ананас, Груша, Киви, Абрикос, Папайя, Маракуйя); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** Пироги сытные: пирог «Болоньезе»; пирог «Кура/грибы»; пирог «Кура/цукини»; пирог «Моцарелла/томат»; пирог «Ветчина/сыр»; пирог «Песто/томат»; пирог «Тыквенный»; пирог «Пармиджано»

Изменение № 45. Дата введения в действие 09.07.2021 г. Мини Багет чесночный; пампушка с чесноком; сырная палочка.

Изменение № 46. Дата введения в действие 03.08.2021 г. Круассан с шоколадом; круассан с клубничным джемом; пай творожный с киви; пай творожный с малиной; пирожок жареный с ливером; пирожок жареный с капустой; пончики «Берлинер»; плюшка «Московская»; сметанник; штрейзель лимонный; беляш с мясом; ватрушка с творогом; кулебяка с капустой; сочень с творогом; чебурек с мясом.

Изменение № 47. **Дата введения в действие 21.09.2021 г.** Пончик классический; круассан; пита; конвертик; слойка с ветчиной и сыром; слойка мексиканская; хачапури с сыром; котлета в тесте; круассан с шоколадной начинкой; слойка с курицей; слойка с малиной; чебурек с мясом; чебурек «Южный»; беляш с мясом; самса с мясом; самса с курицей; самса турецкая; самса с сыром; сосиска в тесте; пирожок с курицей и корейской морковью; пирожок с картошкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок с сосиской и картошкой; пирожок с ливером.

Изменение № 48. Дата введения в действие 11.10.2021 г. Круассан; круассан с шоколадной начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с черничной начинкой; круассан со вкусом банана; круассан с персиковой начинкой» круассан с ликерной начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с кремовой начинкой; палочки «Сырные»; палочки «Сырные» (вариант 2; палочки «Пикантные»; палочки «Пикантные» (вариант 2); «Мешочек» с яблочным конфитюром; «Мешочек» с сыром и ветчиной; «Ушки» с сахаром; «Ушки» с кунжутом; «Ушки» с арахисом; «Слоеный бантик» с сахаром; «Слоеный бантик» с маком; «Слоеный бантик» с арахисом; «Подушечки» слоеные с сахаром; «Подушечки» слоеные с кунжутом; «Подушечки» слоеные с шоколадной начинкой; «Листики» из песочного теста; «Листики» с арахисом; «Медвежьи ушки» из песочного теста.

Изменение № 49. Дата введения в действие 11.10.2021 г. Донат глазированный «Ваниль» с ароматом ванили; донат глазированный «Клубничный джем» с клубничной начинкой; донат глазированный «Клубника» со вкусом клубники; донат глазированный «Розовый» со вкусом клубники; донат глазированный «Классический» со вкусом шоколада; донат глазированный «Шоколад» с шоколадной начинкой; донат глазированный «Клубника» с клубничной начинкой; донат глазированный «Шоколад со вкусом шоколада; донат глазированный «Карамель» с начинкой со вкусом карамели; донат глазированный «Ягодный микс» с ягодной начинкой; донат глазированный «Вишня» с вишневой начинкой; донат глазированный «Апельсин» со вкусом апельсина донат глазированный «Заварной крем» с начинкой со вкусом заварного крема.

Изменение № 50. Дата введения в действие 11.10.2021 г. Перепечи с мясом; перепечи с мясом птицы; перепечи с субпродуктами; перепечи с ливером; перепечи с мясом и капустой; перепечи с мясом птицы и капустой; перепечи с мясом и картофелем; перепечи с мясом птицы и картофелем; перепечи с картофелем; перепечи с капустой; перепечи с яйцом и зеленым луком; перепечи с картофелем и капустой; перепечи с картофелем и грибами; перепечи с мясом (вариант 2); перепечи с мясом и рисом; перепечи с капустой (вариант 2); перепечи с ливером (вариант 2); перепечи с мясом и яйцом; перепечи с картофелем и грибами (вариант 2); перепечи из зеленого лука с яйцом; перепечи с картофелем и луком.

Изменение № 51. Дата введения в действие 28.11.2021 г. Беляш со свининой; беляш с курицей (вариант 3); беляш с рыбой; пирожок с мясом и луком; пирожок с курицей (вариант 3); пирожок с рыбой; пирожок с капустой (вариант 4); пирожок с капустой (вариант 5); пирожок с картошкой; пирожок с печенью; пирожок с повидлом (вариант 3); чебурек с говядиной и свининой; чебурек с курицей (вариант 3); чебурек с сыром; пончик.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). Сроки годности продукции (замороженной) при температуре минус 18 ° С и относительной влажности воздуха не более 90% не более 180 суток. **Рекомендуемые 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. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** пирогов с конфитюрами в ассортименте/начинками промышленного производства в ассортименте, с добавлением антиокислителей при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС: пироги в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; пироги с

бисквитным тестом в герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** коржиков молочных при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС: в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; в не герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов. **Сроки годности продукции (замороженной)** при температуре минус 18 º С и относительной влажности воздуха не более 90% по технологии «Шоковой заморозки» с использованием вакуумной упаковки не более 180 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.19-527-37676459-2016** **КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крекер и галеты (далее по тексту – продукция) – мучные кондитерские изделия слоистой структуры, вырабатываемые из пшеничной муки с применением дрожжей и химических разрыхлителей с добавлением или без добавления различного вида сырья. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляной с лимоном; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с вермонтским чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом.

Изменение 1. Дата введения в действие 16.03.2017 г. Крекер соленый со вкусом бекона; крекер соленый со вкусом грибов; крекер соленый со вкусом лука; крекер соленый со вкусом чеснока, крекер соленый со вкусом барбекю; крекер соленый со вкусом мексиканского соуса; крекер соленый со вкусом сметаны с зеленью; крекер соленый со вкусом ветчины с сыром; крекер соленый со вкусом красной икры; крекер соленый со вкусом холодца с хреном; крекер соленый со вкусом шашлыка; крекер соленый со вкусом аджики; крекер соленый со вкусом лука со сметаной; крекер соленый со вкусом охотничьих колбасок; крекер соленый со вкусом томата с зеленью; крекер соленый со вкусом свинины с горчицей; крекер соленый со вкусом телятины с аджикой; крекер соленый со вкусом паприки; крекер соленый со вкусом сыра со шпинатом; крекер соленый со вкусом соуса Песто; крекер соленый со вкусом перца и соли; крекер соленый со вкусом сыра и зелени; крекер соленый со вкусом чеснока и паприки; крекер соленый со вкусом крылышек барбекю; крекер соленый со вкусом чеснока и зелени; крекер соленый со вкусом семечек и соли; крекер соленый со вкусом васаби; крекер соленый со вкусом васаби с зеленью; крекер соленый со вкусом чили с кунжутом; крекер соленый со вкусом соуса Сальса.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фантазийными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Рекомендуемый срок годности при указанных условиях со дня выработки: Для крекера: 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодориро-

ванным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. Для галет: простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 9146-472-37676459-2016 МУКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК (СЕМЕЧЕК)**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на муку (порошок) из сухих жмыхов различных сортов винограда (далее продукт или продукция), полученных прессованием виноградных косточек (семечек) в процессе производства виноградного масла, используемой в пищевых целях и для дальнейшей переработки. Продукция выпускается в виде муки (порошка), крупки или гранул различной формы и размеров. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в следующем ассортименте: мука (порошок) из виноградных косточек (семечек).

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

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60% — не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-066-37676459-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ (взамен 9119-066-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде полуфабриката и готового изделия, а также на основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого, слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Прованс-саль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»;

пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; ***Основы для пиццы*** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком.

Изменение № 1. Дата введения в действие 18.01.2017 год. ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прошутто»; пицца «Прошутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпачо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизированым яблоком. ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками. ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2 вариант); пицца «Постная»; пицца «Постная» (2 вариант); пицца «Вегетарианская»; пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю; пицца с сыром риккота, инжиром, розмарином; пицца «Чили Кон Карне»; пицца «Сладкая». ***Основы для пиццы:*** пицца «Фокаччо с соусом песто»; пицца «Фокаччо с соусом песто» (2 вариант).

Изменение № 2. Дата введения в действие 23.06.2017 год. ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант). ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант).

Изменение № 3. Дата введения в действие 29.08.2017 год. пицца «Ассорти» (вариант 2).

Изменение № 4. Дата введения в действие 22.01.2018 год. ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Американка»; пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»; пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4) ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Вегетарианская» (вариант 9); пицца «Маргарита» (вариант 10); пицца «Четыре сыра» (вариант 7); ***Основы для пиццы:*** основа для пиццы.

Изменение № 5. Дата введения в действие 29.01.2018 год. ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Популярная»; ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Грибная» (вариант 6); пицца «Овощная» (вариант 3); пицца «Папоротник»; пицца «Сладкая» (вариант 2).

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

Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в негерметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 30 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в герметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус 20±5ºС в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 40 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в вакуумной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 60 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: в негерметичной упаковке не более 24 часов; в герметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой не более 40 суток **Рекомендуемый срок годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3ºС: в негерметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке не более 6 суток; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85ºС: в негерметичной упаковке не более 3 часов; в герметичной упаковке – не более 12 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 9293-335-37676459-2015 МУКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ФАСОВАННАЯ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – муку продовольственную: пшеничную, ржаную, ржано-пшеничную, кукурузную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: мука пшеничная хлебопекарная; мука пшеничная общего назначения мука ржаная хлебопекарная мука ржано-пшеничная обойная хлебопекарная мука пшенично-ржаная обойная хлебопекарная мука кукурузная. **Пшеничная хлебопекарная мука** в зависимости от белизны или массовой доли золы и сырой клейковины, а также крупности помола подразделяется на сорта: экстра; высший; крупчатка; первый; второй; обойная. **Пшеничная мука общего назначения** в зависимости от белизны или массовой доли золы, массовой доли сырой клейковины, а также крупности помола подразделяют на типы: М 55-23; МК 55-23; М 75-23; МК 75-23; М 100-25; МК 100-25; М 145-23. **Ржаная мука хлебопекарная** в зависимости от качества подразделяется на сорта: сеяная; обдирная; обойная; особая. **Кукурузная мука** в зависимости от качества помола подразделяется на: мука тонкого помола; мука крупного помола; мука обойная Пшеничная и ржаная мука может быть обогащенной витаминами и/или другими хлебопекарными улучшителями. К наименованию такой муки добавляются слова, определяющие характер добавки. Например: «витаминизированная», «обогащенная минеральными веществами», «обогащенная витаминно-минеральной смесью», «обогащенная сухой клейковиной» и другие наименования добавок.

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

Срок годности продукции при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%: сортовую пшеничную муку — 6-8 мес.; ржаную сортовую муку — 4-6 мес.; ржано-пшеничную и пшенично-ржаную – 6 мес.; кукурузную муки тонкого и крупного помола — 3 мес. со дня выработки. Срок хранения хлебопекарной ржаной муки устанавливает изготовитель продукции при условии значения кислотного числа жира не более 80 мг КОН на 1 г жира.

10 000 РУБ.	ТУ 9116-172-37676459-2014 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлебобулочные изделия, изделия типа лепешек из сдобного дрожжевого и слоено-дрожжевого теста массой одного изделия не более 300 г (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия дрожжевые 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 орехом и изюмом; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенний венок»; булка «Весенняя»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булочка «Октябренок»; 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; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель сахарный; палочки ореховые; палочки сдобные; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; роглики; рожки сдобные; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); рожок сдобный с орехами; улитка с маком; улитка с фруктами; улитка сахарная; устрица с маком; устрица с фруктами; витушка сдобная; лепешка сметанная; лепешка майская. ***Изделия слоено-дрожжевые:*** булочки слоеные; булочки с кремом; булочка «Венская»; рулет с маком; розанчики слоеные с вареньем (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); бантик кокосовый; бантик с конфитюром; бантик с орехами; бантик с шоколадом; гипфель с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); 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 (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); круассан с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); круассан с сыром; круассан со сгущённым молоком; круассан со сливками; пирожок «Сладкоежка»; рогалик слоёный с маком; рожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка с сыром; слойка «Гребешок»; слойка «Ёлочка»; слойка «Кремфил»; слойка «Кремфил» с карамелью; слойка «Розочка»; слойка «Уголок с конфитюром» (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка «Уголок»; слойка витая; слойка ореховая; слойка с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); 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; штрудель с шоколадом; штрудель с яблоками; штрудель с яблоками и изюмом.

Изменение № 1. ***Изделия дрожжевые сдобные:*** булка «Дружная семейка»; булка коса с кунжутом; булка витушка с маком; булка бант с конфитюром; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка гребешок с повидлом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; плюшка; рогалик с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; пирог с капустой; пирог с повидлом.

Изменение № 2. Изделия дрожжевые сдобные: плюшка «Московская» (2 вариант); сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» мак булочка «Солнышко» (2 вариант); булочка «Кята Ереванская».

Изменение № 3. ***Изделия слоено-бездрожжевые:*** слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» со сгущенкой; слойка «Датская» с фруктовой начинкой; слойка «Датская» с сырной начинкой; слойка «Датская» с корицей; слойка «Датская» сахарная; слойка «Датская» спаржа с сырной начинкой; слойка «Датская» сахарная с маком; тарталетки. ***Изделия дрожжевые сдобные:*** пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; каравай; ватрушка «Царская»; пирог с ягодной начинкой. ***Изделия слоено-дрожжевые:*** слойка «Датская» с творожной начинкой; слойка «Датская» с шоколадным вкусом; слойка «Датская» со сливочным вкусом (ванильная или др.); пирог слоеный с фруктовой начинкой.

Изменение № 4. Изделия дрожжевые сдобные: булочное изделие «Рол» с клюквой; булочное изделие «Рол» с карамелью; булочное изделие «Рол» с шоколадом. **Изделия слоеное бездрожжевые:** конвертик с творогом; слойка с сыром и специями; слойка с яблоком; штрудель с яблоком и корицей; штрудель с вишней. **Изделия слоеное дрожжевые:** круассон классический; круассон с шоколадом; слойка с персиком и грушей.

Изменение № 5. ***Изделия дрожжевые сдобные:*** ватрушка с повидлом; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; рулет с повидлом; рулет с черемухой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; булочка «Сластена» с **вареным сгущенным молоком; сдоба «Хала плетеная».**

Изменение № 6. Изделия дрожжевые сдобные: ватрушка с джемом; плюшка «Московская» (3 вариант); рулетик ванильный; рулет с маком (2 вариант); сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Рогалик»; «Устрица» с маком (2 вариант); улитка с корицей; булочка «К чаю»; рогалик (2 вариант). **Изделия слоено-дрожжевые:** слойка «Бантик»; слойка «Язычок».

Изменение № 7. Изделия дрожжевые сдобные: булочное изделие «Рол» с карамелью (вариант 2); булочное изделие «Рол» с клюквой (вариант 2); булочное изделие «Рол» с шоколадом (вариант 2); крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; плетенка «Косичка» с маком. **Изделия слоеное бездрожжевые:** конвертик с творогом (вариант 2); штрудель с творогом и маком; штрудель яблочный. **Изделия слоеное дрожжевые:** круассон классический (вариант 2); круассон с шоколадом (вариант 2); слойка с персиком и грушей (вариант 2); слойка с жареным луком.

Изменение № 8. Изделия дрожжевые сдобные: булка «Плюшка»; булка с изюмом (2 вариант); булка с корицей; булка с кунжутом (2 вариант); булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом.

Изменение № 9. Изделия дрожжевые сдобные: устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; устрица с маком (3 вариант); ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба «Ромовая баба» (2 вариант); сдоба глазированная с кокосовой начинкой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; сеточка с творожной начинкой. **Изделия слоеное дрожжевое:** слойка «Берлинская»; слойка с творожной начинкой; слойка с шоколадной начинкой; слойка с фруктовой начинкой; слойка с заварным кремом; слойка с кунжутом; слойка с ореховой начинкой; слойка с кокосовой начинкой; слойка «Хачапури с сыром»; косичка с сыром и ветчиной; косичка с шоколадными каплями; круассан со сливочной начинкой; круассан с фруктовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; ушки; ушки с маком.

Изменение № 10. Изделия дрожжевые сдобные: булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Ромашка» (2 вариант); булочка «Узелок»; рулетик с изюмом; рулетик с маком (3 вариант); плетенка с корицей; бант с творогом.

Изменение № 11. Изделия дрожжевые сдобные: булка с корицей (2 вариант); булка-плетенка; булка «Весенняя» (2 вариант); булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности неупакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов.

10 000 РУБ.	КОРЖИКИ. ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ Р 50228-92

Дата введения в действие- 01.01.1994 год. Дата актуализации текста – 10.10.2014 год.
Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на коржики, изготовляемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Коржики «Медовички»; коржики с тмином дрожжевые; коржики сахарные; коржики миндальные; коржики с творогом; коржики с маком; коржики «Троицкие»; коржики с отрубями; коржики шоколадные с кокосовой стружкой; коржики ореховые; коржики с корицей и ванилью; коржики молочные; коржики сахарно-сметанные; коржики с изюмом. Срок годности в соответствии с ГОСТ Р 50228.

Сроки хранения коржиков при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие:

коржики «Медовички»	15 суток
коржики с тмином дрожжевые	30 суток
коржики сахарные	45 суток
коржики миндальные	30 суток
коржики с творогом	45 суток
коржики с маком	30 суток
коржики «Троицкие»	15 суток
коржики с отрубями	30 суток
коржики шоколадные с кокосовой стружкой	45 суток
коржики ореховые	45 суток
коржики с корицей и ванилью	45 суток
коржики молочные	30 суток
коржики сахарно-сметанные	45 суток
коржики с изюмом	45 суток

5 000 РУБ.	ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ. ТЕХНОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901-89 ПЕЧЕНЬЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

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

АССОРТИМЕНТ: Печенье песочное обыкновенное; печенье колечко ореховое; печенье колечко кунжутное; печенье колечко кокосовое; печенье 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%.

9 000 РУБ.	ТУ 9119-151-37676459-2013 МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ

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.

АССОРТИМЕНТ. 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 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 может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6 ^{0}С – не более 48 часов; плюс 12 ^{0}С – не более 36 часов; плюс 18 ^{0}С – не более 12 часов.

9 000 РУБ.	**ТУ 9119-150-37676459-2013** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ С ОВОЩНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ И МОЛОЧНЫМИ ФАРШАМИ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ**

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

АССОРТИМЕНТ. 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 6^0С – не более 48 часов; плюс 12^0С — не более 36 часов; плюс 18^0С – не более 12 часов со времени выработки.

10 000 РУБ.	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЛАВАША ПО ГОСТ 31805-2012**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной обойной, второго, первого и высшего сортов или из их смеси с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях обществе нного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: лаваш южный; лаваш грузинский; лаваш узбекский; лаваш армянский; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний». Лаваш вырабатывается подовым, штучным, массой от 0,3 до 1,0 кг для лаваша южного, восточного и не более 0,3 кг для лаваша армянского.

3 000 РУБ.	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СОЛОМКИ**

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

Изделие в форме округленных палочек диаметром 8 мм и длиной от 10 до 28 см. Вырабатывается по ГОСТ 11270 из муки высшего и первого сорта. Соломка выпускается весовой и фасованной в картонные или бумажные коробки или пачки массой нетто 0,4 и 0,5 кг.

3 000 РУБ.	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО**

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

Хлеб ржано-пшеничный с рационально подобранной рецептурой хорошо сочетается с любыми продуктами и обладает приятным вкусом. Рекомендуется для массового потребления.

Вырабатывается хлеб формовой или подовый. Масса хлеба – от 0,5 до 1,1 кг.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-116-37676459-2017 КРУАССАНЫ (взамен ТУ 9115-116-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные слоеные круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста из пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки, с начинками и без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Круассаны из дрожжевого слоеного теста из пшеничной муки без начинки круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **с начинкой** круассаны с повидлом; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»;

круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой; круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой; **из пресного слоеного теста без начинки** круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; **с начинкой** круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки без начинки** круассаны ржано-пшеничные «Чесночные»; круассаны ржано-пшеничные «Пикантные»; круассаны ржано-пшеничные «Хлебушки». **с начинкой** круассаны ржано-пшеничные с зеленым луком и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с морковью и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с сыром; круассаны ржано-пшеничные с сыром и чесноком. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки без начинки** круассаны пшенично-гречневые; круассаны пшенично-гречневые «Обсыпные». **с начинкой** круассаны пшенично-гречневые с мармеладом; круассаны пшенично-гречневые с изюмом; круассаны пшенично-гречневые с орехами; круассаны пшенично-гречневые с курагой; круассаны пшенично-гречневые с черносливом; круассаны пшенично-гречневые с курагой в джеме; круассаны пшенично-гречневые с черносливом в джеме; круассаны пшенично-гречневые с сыром; круассаны пшенично-гречневые с творогом; круассаны пшенично-гречневые с творогом и вишней; круассаны пшенично-гречневые с вареным сгущенным молоком.

Изменение № 1. Дата введения в действие 24.11.2017 год. Узвар из груши-дички; узвар из шиповника; узвар из чернослива; узвар из кураги; узвар из кизила; узвар из боярышника; узвар. Яблоко-курага; узвар из клюквы; узвар «Ассорти»

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

Продукция должна хранится в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий после выемки из печи не более 6 ч. Рекомендуемый срок годности круассанов: не упакованных 16 часов; упакованных 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-107-37676459-2017** **КОНФИТЮРЫ** **(взамен ТУ 9163-107-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на конфитюры, изготовленные из ягод и фруктов, уваренных с сахаром, или уваренных без сахара с добавлением заменителей сахара, пектином или пектиносодержащим порошком, или желирующими веществами, с добавлением или без добавления консервантов, пищевых кислот, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Конфитюры предназначены для непосредственного употребления в пищу, для использования в качестве добавок в продукцию для молочной, хлебобулочной, кондитерской, и другой отрасли пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; из актинидии; банановый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; грепфрутовый; грушевый; дынный; жерделевый; из жимолости; ежевичный; земляничный; инжировый; из кумкватов; клубничный; клюквенный; калиновый; кизиловый; крыжовниковый; из киви; лимонный; малиновый; мандариновый; из манго; из морошки; из нектарина; облепиховый; из папайи; персиковый; сливовый; из фейхоа; из хурмы; черничный; черешневый; черносмородиновый; черноплоднорябиновый; яблочный; фруктово-ягодный микс (из смеси фруктов и ягод); из брусники с кедровыми ядрами; из голубики с кедровыми ядрами; из клюквы с кедровыми ядрами; из черники с кедровыми ядрами; фруктового с кедровыми ядрами; ягодного с кедровыми ядрами; «Ассорти» с кедровыми ядрами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** 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. нестерилизованных (с консервантом) – 9 мес., упакованные в ведра из полимерных материалов с мешком вкладышем, массой до 14кг и в барабаны древесноволокнистые набивные с мешком-вкладышем, массой от 20 до 30кг; При температуре от 0 °С до плюс 18 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3 мес. нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 9 мес.; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 9110-028-37676459-2015** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты хлебобулочные замороженные (далее по тексту – хлебобулочные полуфабрикаты или продукция/продукт), вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Замороженные тестовые заготовки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия. **Хлебобулочные изделия замороженные выпускают:** формовыми; подовыми.В зависимости от применяемого сырья хлебобулочные полуфабрикаты вырабатывают следующих наименований:из пшеничной муки: хлеб «Фитнесс»; «Хлебушек картофельный с луком»; «Хлебушек Балтияс»; батон «Деревенский»; батон «К чаю»; батон Французский «Багет»; батон Французский «Багет» с кунжутом; батон Французский «Багет» с чесноком и зеленью; батон «Золотое кольцо»; булочка «Французская»; булочка «Французская» с кунжутом; булочка «Французская» с чесноком и зеленью; булочка «Мулен Руж».**из пшеничной муки с зерновыми продуктами:** хлеб «Зерновой» заварной; хлеб «Зерновой» заварной с кунжутом; хлеб «Зерновой» заварной с изюмом; хлеб «Боярский»; «Хлебушек Зерновой»; батон «Зерновой с молоком»; булочка «Зерновая ароматная»; булочка «Зерновая пшеничная».**из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Ржаной русский»; хлеб «Прибалтийский особый»; хлеб «Венский королевский»; хлеб «Заварной домашний»; «Хлебушек Датский»; булочка «Таллиннская».

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

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов хлебобулочных замороженных при температуре минус (18±2)°С — не более 120 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 факто-рами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 9118-026-37676459-2012** **СУХАРИКИ**

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

Сухари ржаные и пшеничные вырабатывают из хлебных и булочных изделий.

АССОРТИМЕНТ: сухарики рханые, 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.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

9 750 РУБ.

ТУ 10.72.12-1022-37676459-2021
ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия длительного хранения, массой не менее 150 г, имеющие различную форму, состоящие из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукт/продукция). Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт «Бисквитновоздушный» Торт «Бисквитновоздушный со сливками» Торт «Бисквитнокофейный» Торт «Бисквитносырный» Торт «Бисквитнофруктовый» со вкусом малины / смородины / киви / банана / вишни / апельсина. Торт «Бисквитношоколадный». Торт «Бисквитношоколадный с маком». Торт «Бисквитношоколадный с суфле» Торт «Бисквитнокремовый» Торт «Бисквитномаковый с шоколадным кремом» Торт «Бисквитномаковый со сливками». Торт «Бисквитномедовый с арахисом» Торт «Бисквитномедовый с грецким орехом» Торт «Бисквитномедовый с кокосом». Торт «Бисквитномедовый с фундуком» Торт «Бисквитномедовый с черносливом». Торт «Бисквитномедовый со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый со сметанным кремом». Торт «Бисквитный с орехами, маком и 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 персиками и киви» Торт «Бисквитный с персиками». 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 сливочнокофейным кремом» Торт «Бисквитный со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый с вареной сгущёнкой». Торт «Бисквитномедовый с кремом из сметаны» Торт бисквитный «Клубничный флирт» Торт бисквитный «Нежность» со вкусом пломбира Торт бисквитный «Прованс» Торт бисквитный «Зебра» Торт «Зебра» Торт бисквитный «В гостях у сказки» Торт бисквитный «Смугляночка» Торт бисквитный «Южаночка». Торт бисквитный «Мимоза» Торт постный «Монастырский» Торт бисквитный «Княжеский» Торт бисквитный «Ночная Прага». Торт бисквитный «С ананасом». Торт «Вишневойогуртовый десерт». Торт бисквитный «Клубника со сливками» Торт бисквитный «Маска». Торт бисквитный «Медовые шарики» Торт бисквитносуфлейный «Ожидание» Торт бисквитносуфлейный «С любовью» Торт «Лесная сказка» Торт «Беатриче» Торт «Тоффи» Торт «Сицилия» Торт «Эйфория» Торт «Бархат ночи». Торт «Пражский классический». Торт «Золотая симфония» Торт «Для любимых» Торт «Жемчужная нить». Торт «Сметанник» Торт «Кофейная кантата» Торт «Лорд». Торт «Диана» Торт «Домашний» Торт «Фрутелла». Торт бисквитный «Наслаждение» Торт бисквитный «Сладкая жизнь» Торт бисквитный «Царьгосударь». Торт «Кискис» Торт «Мулатка» Торт «Романтика» Торт «Фруктовый блюз». Торт «Кофейный аромат» Торт «Олимпия». Торт «Очарование». Торт «Райский сад» Торт «Ералаш» Торт «Вкусняшка» Торт «Авалон» Торт «Афродита» Торт «Колобок» Торт «Маковка» Торт «Тирамису» Торт бисквитномуссовый «Тирамису» Торт бисквитный «Вкус тирамису» Торт «Тирамису classic» Торт «Трюфель» Торт «Трюфель» шоколадный Торт «Восточные сказки» Торт «Фисташковый» Торт песочный «Фисташковоминдальный». Торт бисквитный «Фисташковоминдальный» Торт «Шоколадный» Торт «Шоколаднобананový» Торт «Морковный» Торт «Прага» с арахисом Торт шоколадный «Прага» Торт «Прага» классический Торт бисквитный «Прага» Торт «Чизкейк» Торт «Чизкейк классический» Торт «Чизкейк с клубникой и фундуком». Торт «Чизкейк с клубникой и арахисом» Торт «Чизкейк с вишней». Торт «Чизкейк вишневый» Торт «Фрау Либе» со свежими ягодами. Торт «Фрау Либе» Торт «Монблан» со свежими ягодами Торт «Монблан» Торт «Монблан» со сливками Торт «Клубника со сливками».

Предприятиеизготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс 4 (+2) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (26) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяца; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяц. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяца; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при

температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 120 часов. Предприятиеизготовитель 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.71.12-1020-37676459-2021 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия недлительного хранения, массой не менее 150 г, имеющие различную форму, состоящие из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукт/продукция). Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция полностью готова к употреблению, выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт «Бисквитновоздушный» Торт «Бисквитновоздушный со сливками» Торт «Бисквитнокофейный» Торт «Бисквитносырный» Торт «Бисквитнофруктовый» со вкусом малины / смородины / киви / банана / вишни / апельсина. Торт «Бисквитношоколадный». Торт «Бисквитношоколадный с маком». Торт «Бисквитношоколадный с суфле» Торт «Бисквитнокремовый» Торт «Бисквитномаковый с шоколадным кремом» Торт «Бисквитномаковый со сливками». Торт «Бисквитномедовый с арахисом» Торт «Бисквитномедовый с грецким орехом» Торт «Бисквитномедовый с кокосом». Торт «Бисквитномедовый с фундуком» Торт «Бисквитномедовый с черносливом». Торт «Бисквитномедовый со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый со сметанным кремом». Торт «Бисквитный с орехами, маком и 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 персиками и киви» Торт «Бисквитный с персиками». 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 сливочнокофейным кремом» Торт «Бисквитный со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый с вареной сгущёнкой» Торт «Бисквитномедовый с кремом из сметаны» Торт бисквитный «Клубничный флирт» Торт бисквитный «Нежность» со вкусом пломбира Торт бисквитный «Прованс» Торт бисквитный «Зебра» Торт «Зебра» Торт бисквитный «В гостях у сказки» Торт бисквитный «Смугляночка» Торт бисквитный «Южаночка». Торт бисквитный «Мимоза» Торт постный «Монастырский» Торт бисквитный «Княжеский» Торт бисквитный «Ночная Прага». Торт бисквитный «С ананасом». Торт «Вишневойогуртовый десерт». Торт бисквитный «Клубника со сливками» Торт бисквитный «Маска». Торт бисквитный «Медовые шарики» Торт бисквитносуфлейный «Ожидание» Торт бисквитносуфлейный «С любовью» Торт «Лесная сказка» Торт «Беатриче» Торт «Тоффи» Торт «Сицилия» Торт «Эйфория» Торт «Бархат ночи». Торт «Пражский классический». Торт «Золотая симфония» Торт «Для любимых» Торт «Жемчужная нить» Торт «Сметанник» Торт «Кофейная кантата» Торт «Лорд». Торт «Диана» Торт «Домашний» Торт «Фрутелла». Торт бисквитный «Наслаждение» Торт бисквитный «Сладкая жизнь» Торт бисквитный «Царьгосударь» Торт «Кискис» Торт «Мулатка» Торт «Романтика» Торт «Фруктовый блюз». Торт «Кофейный аромат» Торт «Олимпия». Торт «Очарование». Торт «Райский сад» Торт «Ералаш» Торт «Вкусняшка» Торт «Авалон» Торт «Афродита» Торт «Колобок» Торт «Маковка» Торт «Тирамису» Торт бисквитномуссовый «Тирамису» Торт бисквитный «Вкус тирамису» Торт «Тирамису classic» Торт «Трюфель» Торт «Трюфель» шоколадный Торт «Восточные сказки» Торт «Фисташковый» Торт песочный «Фисташковоминдальный» Торт бисквитный «Фисташковоминдальный» Торт «Шоколадный» Торт «Шоколаднобанановый» Торт «Морковный» Торт «Прага» с арахисом Торт шоколадный «Прага» Торт «Прага» классический Торт бисквитный «Прага» Торт «Чизкейк» Торт «Чизкейк классический» Торт «Чизкейк с клубникой и фундуком» Торт «Чизкейк с клубникой и арахисом» Торт «Чизкейк с вишней». Торт «Чизкейк вишневый» Торт «Фрау Либе» со свежими ягодами. Торт «Фрау Либе» Торт «Монблан» со свежими ягодами Торт «Монблан» Торт «Монблан» со сливками Торт «Клубника со сливками».

Предприятиеизготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс 4 (±2) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.132403 при температуре плюс 4 (±2) °С:** без отделки кремом / с белкововзбивным кремом / типа суфле / со сливочным кремом / с фруктовоягодной отделкой / с помадной отделкой не более 72 часов; с заварным кремом / с кремом из взбитых сливок / с творожносливочной начинкой не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре 4 (±2) °С:** со сметанным кремом / «Птичье молоко» – не более 8 ч; с йогуртом / с йогуртовым муссом / со сливочным сыром – не более 24 часов; остальная продукция не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при**

температуре 4 (±2) °С: со сливочными кремами / с кремами на растительных маслах промышленного производства не более 120 часов остальная продукция не более 72 часов. Предприятиеизготовитель 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-1018-37676459-2021** **ТОРТЫ СЫРОЕДЧЕСКИЕ (RAW ТОРТЫ)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты сыроедческие (далее RAW торты, торты, продукт, продукция), вырабатываемые из семян, орехов, фруктов, сухофруктов и других видов сырья, без термической обработки, с применением высушивания и заморозки. Продукция вырабатывается без использования продуктов животного происхождения. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: RAW торт шоколадный; RAW торт с мандаринами и лимонным кремом; RAW торт с клубникой и бананом; RAW торт-суфле; RAW торт морковный; RAW торт кокосовый; RAW торт из зеленой гречки; RAW торт лимон-шоколад; RAW торт «Чизкейк»; RAW торт с льняной мукой; RAW торт ореховый; RAW торт из кешью с инжиром и курагой; RAW торт «Малиновый чизкейк»; RAW торт с пеканом; RAW торт фруктово-кокосовый.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 4±2ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 12 часов. При температуре минус 18ºС – не более 14 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.

12 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-1014-37676459-2021** **БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из семян, фруктов, орехов, сухофруктов и других видов сырья, изготавливаемые без термической обработки или путем сушки при температуре не выше 40°С, или путем охлаждения (далее продукт, продукция). Продукция вырабатывается без использования продуктов животного происхождения. Продукция вырабатывается в форме батончика. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: батончики «Протеиновые с изюмом»; батончики с тыквенными семечками; батончики «Суперэнергетические»; батончики «Тыквенные»; батончики с мятной нугой; батончики мятные протеиновые; батончики «Шоколадная нуга» с орехами; батончики «Энергетические» из фисташек; батончики кокосово-карамельные; батончики «Тропикана»; батончики шоколадные «Сникерс»; батончики клюквенные; батончики кокосово-клубничные; батончики «Баунти» в шоколадной глазури; батончики инжирные с миндалем.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 4±20С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.89.19-1013-37676459-2021 ДЕСЕРТЫ ЯПОНСКИЕ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты японские (далее десерты, продукты, продукция), вырабатываемые на основе муки, сахара, яиц, жиров, желатина, агар-агара, ягод, фруктов, красителей, ароматизаторов и других видов сырья. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожки «Тайяки»; японский пудинг «Пурин»; итиго дайфуку; данго; лакомство из папоротника «Варабимоти»; японское фасолевое печенье; японский мармелад; кекс «Огура»; десерт «Дораяки»; десерт «Сакурамоти»; десерт «Нагамаши»; десерт «Какигори» с матча и адзуки; десерт «Какигори» абрикосовый; десерт «Какигори» кофейный; японский бисквит «Кастелло»; медовая «Кастелла»; рисовые японские крекеры «СЭМБЕЙ»; десерт «Аманатто».

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6)^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** согласно СанПин 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6^0 С. со сливочными кремами – не более 36 часов; с заварным кремом – 18 часов; с кремом из взбитых сливок – не более 18 часов; желе и муссов – 24 часа; остальная продукция – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемым сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

9 750 РУБ.	ТУ 10.89.19-1012-37676459-2021 НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ (КЕТО-ДЕСЕРТЫ)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты низкоуглеводные (далее кето-десерты, десерты, продукты, продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной и других видов) с добавлением заменителей сахара, яиц, жиров, желатина, агар-агара, ягод, фруктов, красителей, ароматизаторов и других видов сырья. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-зефир; кето-мармелад; кето- «Шоколадный фондан»; кето- «Рафаэлло» из кокосовой муки; кето-десерт «Павлова»; кето-ириска с кэробом; кето- «Панна-котта» на кокосовом молоке; кето-желе; кето-пастила на яблочной клетчатке; кето-десерт из рикотты.

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6)0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** согласно СанПин 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 60 С. со сливочными кремами – не более 36 часов; с заварным кремом – 18 часов; с кремом из взбитых сливок – не более 18 часов; желе и муссов – 24 часа; остальная продукция – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемым сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 750 РУБ.	ТУ 10.72.12-1000-37676459-2021 ПЕЧЕНЬЕ НИЗКОУГЛЕВОДНОЕ (КЕТО-ПЕЧЕНЬЕ)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на печенье низкоуглеводное (далее кето-печенье, печенье, продукт, продукция), изготавливаемое на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и других видов) и без добавления сахара. Печенье вырабатывается глазированным, неглазированным, частично глазированным, с добавлениями, без добавлений, с начинкой, без начинки, декорированное. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-крекер; кето-печенье из миндальной муки; кето-печенье «Тыквенное»; кето-печенье с шоколадом и шоколадным протеином; кето-печенье кокосовое; кето-печенье из арахисовой пасты; кето-печенье с начинкой с шоколадом; кето-печенье из кокосовой стружки; кето-печенье «Творожное»; кето-печенье «Как овсяное»; кето-печенье песочное с кунжутом; кето-печенье «Льняное»; кето-печенье «Ореховое»; кето-печенье с яблоком и корицей; кето-печенье

«Имбирное»; кето-печенье с корицей; кето-печенье «Кунжутное» со специями; кето-печенье «Творожное» с кокосовой стружкой.

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

Рекомендуемый срок годности 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** кето-печенья «Творожное» и «Творожное» с кокосовой стружкой – 15 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18 (± 5)0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света.

12 750 РУБ.	**ТУ 10.71.12-999-37676459-2021** **ПИРОЖНЫЕ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ПИРОЖНЫЕ)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пирожные низкоуглеводные (далее кето-пирожные, пирожные, продукт, продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и других видов) и с заменителями сахара. Пирожные вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-пирожное «Картошка»; кето-пирожное «Картошка» бисквитное; кето-пирожное с ягодами и маскарпоне; кето-пирожное «Лимонное»; кето-пирожное «Наполеон»; кето-пирожное «Чизкейк» с вишней; кето-пирожное «Чизкейк» лимонный; кето-пирожное «Чизкейк» тыквенный; кето-пирожное «Пломбир»; кето-пирожное «Медовик»; кето-пирожное «Брауни»; кето-пирожное «Кокосовое»; кето-пирожное «Корзиночка» с шоколадным муссом из авокадо; кето-пирожное «Корзиночка» с шоколадно-сливочным муссом; кето-пирожное «Шоколадное»; кето-пирожное «Тирамису» с маскарпоне; кето-пирожное «Ванильное».

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

7 950 РУБ.	**ТУ 10.72.12-1007-37676459-2021** **ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ:** **БЕНТО-ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мини-торты (далее- бенто-торты/ или бэнто-торты, или продукт/продукция), представляющие собой многокомпонентные мучные кондитерские изделия, изготовленные из двух и более полуфабрикатов выпеченных и отделочных, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%, имеющие различную форму и массу не менее 150 г. и не более 600 г., упакованные в потребительскую упаковку. \

АССОРТИМЕНТ: Торт-сердце «Красный бархат»; Бенто-торт «Сникерс»; Бенто-торт «Черный лес»; Бенто-торт «Графские развалины»; Бенто-торт «Три шоколада»; Бенто-торт «Молочная девочка»; Бенто-торт «Птичье молоко»; Бенто-торт «Шоколадный»; Бенто-торт «Банановый»; Бенто-торт «Йогуртовый»; Бенто-торт «Сметанный»; Бенто-торт «Миндальный»; Бенто-торт «Раффаэлло»; Бенто-торт конопляный «Моргенштайн»; Бенто-торт «Прага»; Бенто-торт «Брауни»; Бенто-торт «Медовый»; Бенто-торт «Клубничка»; Бенто-торт «Вишенка»; Бенто-торт «Адажио»; Бенто-торт «Муссовый»; Бенто-торт «Творожный»; Бенто-торт «Дамские пальчики»; Бенто-торт «Орешек»; Бенто-торт «Сказка»; Бенто-торт «Захер».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (2-6) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации- не более 120 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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. 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.

7 950 РУБ.	**ТУ 10.71.12-1006-37676459-2021** **ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мини-торты (далее- бенто-торты/ или бэнто-торты, или продукт/продукция), представляющие собой многокомпонентные мучные кондитерские изделия, изготовленные из двух и более полуфабрикатов выпеченных и отделочных, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%, имеющие различную форму и массу не менее 150 г. и не более 600 г., упакованные в потребительскую упаковку.

АССОРТИМЕНТ: Торт-сердце «Красный бархат»; Бенто-торт «Сникерс»; Бенто-торт «Черный лес»; Бенто-торт «Графские развалины»; Бенто-торт «Три шоколада»; Бенто-торт «Молочная девочка»; Бенто-торт «Птичье молоко»; Бенто-торт «Шоколадный»; Бенто-торт «Банановый»; Бенто-торт «Йогуртовый»; Бенто-торт «Сметанный»; Бенто-торт «Миндальный»; Бенто-торт «Раффаэлло»; Бенто-торт конопляный «Моргенштайн»; Бенто-торт «Прага»; Бенто-торт «Брауни»; Бенто-торт «Медовый»; Бенто-торт «Клубничка»; Бенто-торт «Вишенка»; Бенто-торт «Адажио»; Бенто-торт «Муссовый»; Бенто-торт «Творожный»; Бенто-торт «Дамские пальчики»; Бенто-торт «Орешек»; Бенто-торт «Сказка»; Бенто-торт «Захер».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03: при температуре от 2 до 6°С и относительной влажности не более 75%: без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной не более 72 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; прочие не более 72 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.

12 850 РУБ.	ТУ 10.71.12-998-37676459-2021 ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты низкоуглеводные (далее кето-торты/торты/ продукт продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и др. видов) Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт из псиллума «творожный»; Ванильный кето-торт из миндальной муки; Кето-торт тирамису с маскарпоне; Шоколадный кето-торт из миндальной муки; Морковный кето-чизкейк; Кето-чизкейк с клубникой; Кето шоколадный блинный торт; Морковный блинный кето торт; Кето-торт суфле «Три молока»; Кокосовый кето-торт «Адажио Самуэля Барбера» Кето рафаэлло; Кето бисквит из кокосовой муки; Шоколадно-кокосовый кето-торт; Кето-торт из миндальной муки со сливками; Кето-торт из миндальной муки со сгущенкой; Веганский торт из миндальной муки с панна коттой с малиновым желе; Шифоновый бисквит из льняной муки; Кето-торт «Красный бархат»; Торт из конопляной муки «Моргенштайн»; Кофейный торт из зеленой гречки.

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

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов.

12 000 РУБ.	ТУ 10.89.19-394-37676459-2020 СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ (утверждены взамен ТУ 9196-394-37676459-2016)

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сухие продукты экструзионной технологии (далее по тексту – продукт, изделия экструзионные), вырабатываемые из кукурузной, овсяной, рисовой, гречневой и пшеничной муки путем продавливания через экструдер. **Продукцию выпускают:** наполненной или без наполнения различными начинками; глазированной или неглазированной глазурью; с вкусовыми добавками или без вкусовых добавок. Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хлопья овсяные; хлопья овсяные глазированные; хлопья овсяные со вкусом шоколада; хлопья овсяные со вкусом шоколада глазированные; хлопья рисовые; хлопья рисовые глазированные; хлопья рисовые со вкусом шоколада; хлопья рисовые со вкусом шоколада глазированные; хлопья гречневые; хлопья гречневые глазированные; хлопья гречневые со вкусом шоколада; хлопья гречневые со вкусом шоколада глазированные; хлопья пшеничные; хлопья пшеничные глазированные; хлопья пшеничные со вкусом шоколада; хлопья пшеничные со вкусом шоколада глазированные; хлопья кукурузные глазированные; хлопья кукурузные со вкусом шоколада; шарики кукурузные; шарики кукурузные со вкусом шоколада; звездочки кукурузные; звездочки кукурузные со вкусом шоколада; колечки кукурузные; колечки кукурузные со вкусом шоколада; «Подушечки» с начинкой со вкусом кокоса; «Подушечки» с начинкой со вкусом сгущенного молока; «Подушечки» с начинкой со вкусом клубники; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с начинкой с молочным вкусом; «Воздушные подушечки» с начинкой с ароматом ванили; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом вишни; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом клюквы; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом лимона; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом черники; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Хрустящие палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом черники; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Бамбуковые палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом черники.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Сроки годности** сухих продуктов экструзионной технологии: весовой продукции – 4 месяца герметично упакованной продукции – 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-860-37676459-2020** **ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ»**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури, с учетом ингредиентов и технологий, дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Сдобное печенье:* печенье сдобное с шоколадными чипсами «Халяль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой «Халяль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» «Халяль» (Halal); печенье сдобное с ароматом рома «Халяль» (Halal); печенье сдобное с ароматом вишни «Халяль» (Halal). *Слоеное печенье:* печенье с джемом «Удача» «Халяль» (Halal); печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури «Халяль» (Halal); печенье с суфле «Мартин» «Халяль» (Halal); печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин» «Халяль» (Halal); печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин» «Халяль» (Halal). *Сахарное печенье:* печенье с повидлом «Маргарита» «Халяль» (Halal); печенье со сгущенным молоком «Балетки» «Халяль» (Halal); печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом «Халяль» (Halal); печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом «Халяль» (Halal); печенье со сгущенным молоком и маком «Халяль» (Halal). *Песочное печенье:* печенье Курабье «Халяль» (Halal); печенье «Ракушка» «Халяль» (Halal); печенье Песочное в глазури с орехом «Халяль» (Halal); печенье Песочное в молочной глазури с орехом «Халяль» (Halal); печенье Песочное в белой глазури с орехом «Халяль» (Halal). *Заварное печенье:* печенье Заварное с вареной сгущенкой «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком «Халяль» (Halal); печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури «Халяль» (Halal). *Затяжное печенье:* печенье «Амереканер» зерновое «Халяль» (Halal); печенье «Криспы» к завтраку «Халяль» (Halal); печенье «Сырное» «Халяль» (Halal); печенье «Финиковое» «Халяль» (Halal); печенье «Пикник» «Халяль» (Halal).

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.

Рекомендуемые срок годности весовой продукции: остальное – не более 30 дней. с начинками – не более 15 дней; **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** с начинками – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°С – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°С – не более 45 суток.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.71.12-861-37676459-2020** **ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное с кофейным кремом «Халяль» (Halal); пирожное песочное «Полянка» «Халяль» (Halal); пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом» «Халяль» (Halal); пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной» «Халяль» (Halal); пирожное песочное «Берёзонька» «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с киви и персиками «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с клубникой «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с ежевикой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер с малиновым кремом» «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с клубничной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с лимонной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли с фруктами» «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное с конфитюром «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Наполеон» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Муфточка» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Карамельный» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Шахматы» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Клубничный» «Халяль» (Halal); пирожное «Пражское» «Халяль» (Halal); пирожное «Блэк энд Вайт» «Халяль» (Halal); пирожное «Гаваи» фруктовое «Халяль» (Halal); пирожное «Детское» «Халяль» (Halal); пирожное «Кремона» «Халяль» (Halal); пирожное «Прага» «Халяль» (Halal); пирожное «Принцесса» «Халяль» (Halal).

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.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

14 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-863-37676459-2020** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из пресного теста печеные: бантик слоеный; слойка с зеленым луком и яйцом; 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; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; 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 арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с творогом; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; 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 яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; 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 слоёная с курицей; самса с мясом; самса с картофелем и мясом; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; хачапури; хачапури слоеные; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем 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 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; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост.

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

Термины и определения мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей. *Примечание* К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый 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 охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.71.12-859-37676459-2020** **ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ»**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламсими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный халяльный; торт бисквитно-воздушный со сливками халяльный; торт бисквитно-кофейный халяльный; торт бисквитно-сырный халяльный; торт бисквитно-фруктовый халяльный (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный халяльный; торт бисквитно-шоколадный с маком халяль; торт бисквитно-шоколадный с суфле халяльный; торт бисквитно-кремовый (бисквитный) халяль; торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом халяльный; торт бисквитный (маковый) со сливками халяльный; торт бисквитный (медовый) с арахисом халяльный; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом халяльный; торт бисквитный (медовый) с кокосом халяльный; торт бисквитный (медовый) с фундуком халяльный; торт бисквитный (медовый) с черносливом халяльный; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом халяльным; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом халяльным; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом халяльный; торт бисквитный с ананасами халяльный; торт бисквитный с арахисом халяльный; торт орехово-шоколадный халяльный; торт бисквитный с вишней халяльный; торт бисквитный с воздушным рисом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом халяльный; торт бисквитный с мармеладом халяльный; торт бисквитный с масляным кремом халяльным; торт бисквитный с персиком и киви халяль; торт бисквитный с персиком халяльный; торт бисквитный с суфле халяль; торт бисквитный с сырным кремом халяль; торт бисквитный с сырным суфле халяль; торт бисквитный с цитрусовым кремом халяль; торт бисквитный с цукатами халяль; торт бисквитный с шоколадом халяль; торт бисквитный со сливками и черносливом халяльный; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом халяльный; торт бисквитный со сливочным кремом халяльный; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный халяльный «Зебра»; торт «Сметанник» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» халяльный (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» халяльный

(бисквитно-кремовый); торт «Творожный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт пудинг халяльный из свежих ягод (песочно-кремовый); торт «Казанский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» халяльный (песочно-кремовый); торт заварной халяль (заварной с кремом); торт слоеный с заварным кремом халяльный; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт «Наполеон» халяльный (слоеный с кремом); торт «Бабушкин» халяльный (песочный); торт «Манник» халяльный ; торт «Сухарный» халяльный; торт «Черемуховый» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» халяльный (бисквитно-муссовый).

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-920-37676459-2020** **СЛАДКИЕ РОЛЛЫ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сладкие роллы – десерты с фруктовыми, шоколадными, творожными, ореховыми и другими сладкими начинками, изготовленными из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления нарезанных фруктов, орехов и т.д. (далее по тексту продукт, продукция). Готовую продукцию реализуют при температуре плюс 2 – 6 °С. Продукция полностью готова к употреблению. Готовая продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, внешним видом.

АССОРТИМЕНТ: сладкий ролл с бананом и вишней; сладкий ролл с джемом; сладкий ролл с сыром; шоколадный ролл с яблоком и апельсином; шоколадный ролл с персиком; сливочный ролл с сиропом; сладкий ролл с мармеладом; фруктовый ролл; ролл шоколадно-банановый; рисовый ролл с ягодами; шоколадно-блинный ролл с маскарпоне и фруктами; творожный ролл; ролл блинный со сгущенным молоком; сладкий ролл с бананом и киви; сладкий ролл с «Амаи»; сладкий ролл «Пайнапуру»; сладкий ролл «Чизумомо»; сладкий ролл «Чокорето»; сладкий ролл с фисташками; спринг ролл фруктовый с сыром «Бри» и медово-ванильным соусом; сладкий ролл «Юки-Но»; сладкий ролл «Минари».

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

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре +2 6 0С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованной продукции не более 48 часов (кроме творожных роллов) Для творожных роллов рекомендуемый срок годности не более 16 часов при температуре +2 6 ºС. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-489-37676459-2020** **БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ** **(взамен ТУ 9124-489-37676459-2016)**

Дата введения в действие – 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на батончики фруктовые (далее продукт или продукция), произведенные из сухофруктов с добавлением или без добавления других натуральных фруктов, орехов, семечек, сахаров, вкусоароматических компонентов, пищевых добавок в глазури или без нее и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей промышленной переработке. Продукция выпускается в охлажденном и подсушенном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовый батончик из кураги; фруктовый батончик из чернослива; фруктовый батончик из изюма; фруктовый батончик из фиников; фруктовый батончик из вишни; фруктовый батончик из смородины черной фруктовый батончик из клюквы; фруктовый батончик из облепихи; **фруктовые батончики на основе кураги:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с изюмом; с изюмом и орехами; с

изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе чернослива:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе фиников:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой; с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе облепихи:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе изюма:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и орехами; курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; **фруктовые батончики на основе вишни:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе смородины черной:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой и изюмом; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и орехами; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, цукатами и орехами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с

цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе клюквы:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами. **Весь ассортимент продукции выпускается в глазури:** шоколадной; карамельной.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре хранения 4±2 ºС: для весовой неглазированной продукции – не более 3 мес; для весовой глазированной продукции – не более 2 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 5 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 4 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности** для подсушенной продукции при температуре 20±5 ºС и относительной влажности не более 75 %: для весовой неглазированной продукции – не более 5 мес; для весовой глазированной продукции – не более 4 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 7 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 6 мес; для неглазированной продукции, упакованной в герметичную тару – не более 9 мес; для глазированной продукции, упакованной в герметичную тару – не более 7 мес; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-971 37676459-2020** **ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вафли гонконгские с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли гонконгские с шоколадной начинкой; вафли гонконгские со взбитыми сливками; вафли гонконгские с заварным кремом; вафли гонконгские со взбитыми сливками и клубникой; вафли гонконгские с фруктовыми начинками; вафли гонконгские с джемом; вафли гонконгские с красной икрой; вафли гонконгские с овощами; вафли гонконгские с сыром; вафли гонконгские с сыром и ветчиной; вафли гонконгские с тропическими фруктами; вафли гонконгские с копченым лососем; вафли гонконгские с сыром тофу и овощами «Вегетарианские»; вафли гонконгские с вареньем; вафли гонконгские с конфитюром; вафли гонконгские с сливочным суфле; вафли гонконгские с мороженым; вафли гонконгские с яблоками; вафли гонконгские с апельсином; вафли гонконгские с ананасом; вафли гонконгские с вишней; вафли гонконгские с грибами.

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

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 21°С: весовой и негерметично упакованной продукции – не более 2 часов с момента изготовления. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 24 часов с момента изготовления. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-664-37676459-2019** **ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ, СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты сахаристых кондитерских изделий глазури кондитерские и массы кондитерские, вырабатываемые из заменителей какао-масла лауринового типа, сахара, какао-порошка с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья, пищевкусовых добавок; или глазури шоколадные, шоколадные массы, вырабатываемые из какао-масла, эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового типа, сахара, какао-порошка с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок (далее продукт, продукция, глазурь). Глазури шоколадные не требуют темперирования. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях кондитерской, молочной, пищеконцентратной промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Глазури кондитерские: глазурь кондитерская темная Блиссо 09-14 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блиссо ГК-1 (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ПС-1М (для глазирования мороженого); -глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-2М-орех (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-3М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-4М-орех (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блиссо ГК-2 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо ПС-3 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-5М (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-6М (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-1Т (для конфет ассорти и шоколадных плиток): глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-2Т (для конфет ассорти и шоколадных плиток); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-3Т (для глазирования конфет); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-4Т (для глазирования конфет); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-5Т (для глазирования печенья, вафель); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-6Г (для глазирования бисквитов, кексов, вафель): глазурь кондитерская темная Блиссо 01-13 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо 02-14 (глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо 03-14 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо 04-14 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 05-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 06-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 07-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 08-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 10-16 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 11-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 12-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 13-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 09-17 Т (для внесения в тесто до выпечки); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 10-17 Т (для внесения в тесто до выпечки); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 01-17 Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 02-17 Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 03-17 Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-8-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-9-17 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-10-17 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-15-17М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-16-17М (для глазирования мороженого). **Глазури, массы шоколадные:** глазурь шоколадная Блиссо КМ-1Т; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-1Т; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-2Т; глазурь шоколадная Блиссо КМ-1М; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-1М; глазурь шоколадная Блиссо КМ-2М; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-2М; глазурь шоколадная Блиссо КМ-3М-кофе; глазурь шоколадная Блиссо КМ-4М; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-3Т-орех; глазурь шоколадная Блиссо КМ-5М-йогурт; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-3М; глазурь шоколадная Блиссо КМ-4Т-орех/коньяк; глазурь шоколадная Блиссо КМ-5М-ром; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-4Т; шоколадная масса Блиссо КМ-6Т; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-4М; шоколадная масса Блиссо КМ-6М: шоколадная масса Блиссо ЭКМ-5Т; шоколадная масса Блиссо КМ-7М-кофе; шоколадная масса Блиссо КМ-8М-орех; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-6Т-орех/кофе; шоколадная масса Блиссо КМ-9М; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-6М-йогурт; шоколадная масса Блиссо КМ-7Т-орех/коньяк; шоколадная масса Блиссо КМ-11М-ром; шоколадная масса Блиссо КМ-11М; шоколадная глазурь Блиссо КМ-12М-арахис; шоколадная масса Блиссо КМ-13М-арахис.

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

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 4 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев После вскрытия упаковки рекомендуемый срок годности при хранении в холодильнике не более 3 месяцев в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-663-37676459-2019 ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты сахаристых кондитерских изделий глазури кондитерские и массы кондитерские, вырабатываемые из заменителей какао-масла лауринового типа, сахара, с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок; или глазури шоколадные, шоколадные массы, вырабатываемые из какао-масла, эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового типа, сахара, с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок (далее продукция). Глазури шоколадные не требуют темперирования. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях кондитерской, молочной, пищеконцентратной промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Глазури белые, массы кондитерские: глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-1 Б (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-2Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделии); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-7Т-арахис; глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-2Б-17Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-3Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-4Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-5Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-6Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-7Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-17Б М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-18Б М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-19Б М (для глазирования мороженого). **Глазури, массы белые шоколадные:** шоколадная масса Блиссо ЭКМ-5М; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М1; глазурь шоколадная белая Блиссо ЭКМ-Б-М2; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М3-йогурт; глазурь шоколадная белая Блиссо ЭКМ-Б-М4-сливки: глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М5-сливки/спирт; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М6-йогурт; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М7; шоколадная масса белая Блиссо ЭКМ-Б-М8; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М9; шоколадная масса белая Блиссо ЭКМ-Б-М10; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М11 -йогурт; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М 12-ром; шоколадная глазурь Блиссо ЭКМ-7М-арахис; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-6М-арахис.

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

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 4 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев. После вскрытия упаковки рекомендуемый срок годности при хранении в холодильнике не более 3 месяцев в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 500 РУБ.	**ТУ 10.51.56-950-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мороженое сублимированное и десерты сублимированные из мороженного (далее – продукт, продукция) полученные обезвоживанием мороженого путем сублимационной сушки, вырабатываемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется в оптовой и розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Мороженое сублимированное:*** мороженое молочное сублимированное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое сливочное сублимированное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%;

26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое пломбир сублимированное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; ***Десерты сублимированные из мороженого:*** десерт сублимированный из мороженого молочного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», на название фрукта, ягоды или производного прилагательного от их названий.

Термины и определения «Мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«Продукт переработки молока сублимированный»** продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % – не более 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-945-37676459-2019** **ШОКОЛАД БЕЛЫЙ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на шоколад белый (далее – продукт, продукция), вырабатываемый из масла какао, молока и/или продуктов его переработки и сахара, с добавлением или без добавления какао продуктов и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения подразделяют на:** обыкновенный; десертный. **Шоколад обыкновенный и десертный в зависимости от состава или структуры может быть:** пористый; с тонкоизмельченными добавлениями; с крупными добавлениями; с начинкой; в сочетании.

АССОРТИМЕНТ: шоколад белый; шоколад белый с отделкой из: орехов и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки; шоколад белый с добавлением: орехов и/или изюма, и/или печенья, и/или вафлей, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных фруктов, и/или цукатов плодово ягодных, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки, и/или драже; шоколад белый с облепиховым маслом; шоколад белый с добавлением сушеных ягод: актинидии и/или аронии, и/или голубики, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или калины, и/или кизила, и/или клюквы, и/или лимонника китайского, и/или магонии падуболитсной, и/или облепихи, и/или рябины, и/или смородины красной, и/или смородины черной, и/или малины, и/или крыжовника, и/или шиповника, и/или брусники; шоколад белый с начинкой: цитрусовой и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-мармеладной, и/или фруктово-помадной, и/или с помадно-сливочной, и/или помадно-лимонной, и/или помадно-кофейной, и/или шоколадно-кремовой, и/или ореховой; шоколад белый пористый; шоколад белый по-

ристый с отделкой из: орехов и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки; шоколад белый пористый с добавлением: орехов и/или изюма, и/или печенья, и/или вафлей, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных фруктов, и/или цукатов плодово ягодных, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки, и/или драже; шоколад белый пористый с облепиховым маслом; шоколад белый пористый с добавлением сушеных ягод: актинидии и/или аронии, и/или голубики, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или калины, и/или кизила, и/или клюквы, и/или лимонника китайского, и/или магонии падуболитсной, и/или облепихи, и/или рябины, и/или смородины красной, и/или смородины черной, и/или малины, и/или крыжовника, и/или шиповника, и/или брусники; шоколад белый пористый с начинкой: цитрусовой и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-мармеладной, и/или фруктово-помадной, и/или с помадно-сливочной, и/или помадно-лимонной, и/или помадно-кофейной, и/или шоколадно-кремовой, и/или ореховой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от (18±2) °С: без добавления пищевкусовых компонентов не более 12 месяцев; с добавлением пищевкусовых компонентов не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.82.22-728-37676459-2019 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фигуры шоколадные и кондитерские (далее – продукт, продукция) вырабатываемые на основе какао-продуктов и сахара с добавлением или без добавления молока и/или молочных продуктов и пищевкусовых добавок. Продукция может выпускаться с сюрпризом, в наборах. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фигуры шоколадные; фигуры шоколадные темные; фигуры шоколадные молочные; фигуры шоколадные комбинированные; фигуры шоколадные с отделкой из: орехов, и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки, и/или изюма, и/или сублимированных ягод и/или сублимированных фруктов, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки; фигуры шоколадные в наборах; фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские шоколадные; фигуры кондитерские темные; фигуры кондитерские молочные; фигуры кондитерские комбинированные; фигуры кондитерские с сюрпризом; фигуры кондитерские в наборах.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий; дополнить или заменить словосочетание «с оригинальной начинкой» на собственное название начинки или на придуманное название производителя начинки.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции при температуре от 5 °С до 22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.21-780-37676459-2019 ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на взбитые замороженные фруктовые и овощные десерты, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных фруктов, овощей одного или нескольких видов или продуктов их переработки с добавлением или без добавления пищевкусовых продуктов, молочных продуктов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей (далее – десерты), фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Десерты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от вида используемого фруктового и/или овощного сырья десерты выпускают:** фруктовые; овощные; фруктово-овощные; ассорти фруктовые. **В зависимости от способа изготовления десерты выпускают:** взбитыми замороженными; взбитыми с добавлением пищевкусового продукта замороженными; взбитыми и декорированные декоративными пищевыми продуктами замороженными.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья десерты изготавливают следующих наименований: **фруктовые:** абрикосовый, айвовый, алычовый, ананасовый, апельсиновый, из арбуза, банановый, брусничный, вишневый, из голубики, грушевый, ежевичный, из жимолости, земляничный (клубничный), из инжира, из киви, из кизила, клюквенный, из крыжовника, из лайма, лимонный, малиновый, из манго, мандариновый, из маракуйи, из морошки, из облепихи, персиковый, рябиновый, сливовый, из смородины красной и белой, из хурмы, черничный, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, яблочный. **овощные:** морковный, из свеклы, томатный, тыквенный. **фруктово-овощные:** вишнёво-свекольный, клюквенно-морковный, из апельсина и тыквы, из малины и дыни. **ассорти фруктовые:** из облепихи и груши; яблока и абрикоса; из банана и сливы; из яблока и ананаса.

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.

Термины и определения. В настоящих технических условиях применены следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 55624: **взбитые замороженные фруктовые (овощные, фруктово-овощные) десерты:** пищевые продукты сладкие с массовой долей сухих веществ фруктов и/или овощей от 1,0 % до 4,0 %, взбитые замороженные и потребляемые в замороженном виде; произведенные из раствора сахаров, фруктов и/или овощей и продуктов их переработки с использованием или без использования стабилизаторов или стабилизаторов-эмульгаторов, пищевых и пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, регуляторов кислотности, красителей и других пищевых добавок. **пищевкусовые продукты для фруктовых десертов:** Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе орехи, фрукты, шоколад, мягкая карамель, и другие пищевые продукты, специально вводимые во льды в процессе их изготовления для придания им специфического вкуса. **десерт глазированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной):** Десерт, имеющий твердое покрытие из глазури для мороженого и/или шоколада. **декорированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) десерт:** Десерт фасованный или формованный, поверхность которого оформлена декоративными пищевыми продуктами. **стабилизатор** пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов; **уплотнитель** пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов; **эмульгатор** пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте. **Примечание**. В качестве декоративных пищевых продуктов используют орехи, цукаты, мармелад, джем, шоколад, фрукты, кокосовую стружку, глазурь и другие пищевые продукты.

Рекомендуемые сроки годности десертов при температуре хранения минус 18 °С и влажности воздуха не более 75 %: взбитых замороженных – не более 12 месяцев. взбитых замороженных с добавлением сыворотки не более 12 месяцев. Срок годности десертов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-232-37676459-2019 МАРМЕЛАД (взамен ТУ 9128-232-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мармелад, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие, вырабатываемое из фруктово-ягодного пюре с сахаром, с добавлением студнеобразователя, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок (далее продукт, продукция). **Мармелад в зависимости от сырья, применяемого в качестве студнеобразующей основы, изготавливают:** фруктовый (овощной) на основе желирующего фруктового и (или) овощного сырья; желейно-фруктовый (желейно-овощной) на основе студнеобразователя в сочетании с желирующим фруктовым и (или) овощным сырьем; желейный, жевательный на основе студнеобразователя. **В зависимости от способа формования мармелад изготавливают:** формовой (в том числе пат), формуемый отливкой мармеладной массы в формы; пластовый, формуемый отливкой мармеладной массы в упаковку; резаный, формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия. **В зависимости от технологии производства и рецептуры мармелад изготавливают:** с обсыпкой сахаром, кокосовой стружкой, какао-порошком и др.; неглазированный; глазированный; глазированный частично; глянцованный; многослойный; с начинкой; с крупными добавками. Продукция полностью готова для непосредственного употребления в пищу и приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и на предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: Мармелад фруктово-ягодный формовой: мармелад «Ароматный»; мармелад «Летний сад»; мармелад «Ткемалевый»; мармелад «Мичуринский фруктово-ягодный»; мармелад «Черника»; мармелад «Яблочный формовой»; мармелад «Яблочный в шоколаде». **Пат:** пат «Сливовый»; пат «Фруктовый»; пат «Цветной горошек»; пат «Черносмородиновый»; пат «Яблочный»; пат «Ягодка». **Мармелад фруктово-ягодный пластовый:** мармелад «Черничный»; мармелад «Вишневый сад»; мармелад «Ткемалевый»; мармелад «Виноградный»; мармелад «Мандариновый пластовой»; мармелад «Пластовой клубничный»; мармелад «Пластовой черносмородиновый»; мармелад «Пластовой цитрусовый»; мармелад «Рябинушка»; мармелад «Смородиновый»; мармелад «Фруктово-ягодный пластовой»; мармелад «Яблочный пластовой». **Мармелад желейный формовой (на агаре):** мармелад «Клубника»; мармелад «Малина»; мармелад «Сюрприз»; мармелад «Фигурный»; мармелад «Фигурки в шоколаде»; мармелад «Малина» (2 вариант); мармелад «Желейный формовой с шиповником»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Лимонный»; мармелад «Черная смородина». **Формовой желейный мармелад на агаре из фурцелярии:** мармелад «Гранатовый»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «С корицей»; мармелад «Красная шапочка». **Формовой желейный мармелад на агароиде:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Буратино»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «Клубника садовая»; мармелад «К чаю»; мармелад «Облепиховый»; мармелад «Сибирская клюковка»; мармелад «Тюменский юбилейный»; мармелад «Хурма»; мармелад «Фигурный»; мармелад «Желейные батончики в шоколаде». **Формовой желейный мармелад на пектине:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Вишня»; мармелад «Вишенка»; мармелад «Голубика»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «Летний»; мармелад «Новокузнецкий»; мармелад «Октябренок»; мармелад «Полюшко»; мармелад «По щучьему велению»; мармелад «Солнечный луч»; мармелад «Терек»; мармелад «Чайный»; мармелад «Фигурный в шоколаде»; мармелад «Лимонный»; мармелад «Лимонный» в темной глазури; мармелад «Лимонный» в белой глазури; мармелад «Лимонный» в молочной глазури; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Клюквенный» в темной глазури; мармелад «Клюквенный» в белой глазури; мармелад «Клюквенный» в молочной глазури; мармелад «Апельсиновый»; мармелад «Апельсиновый» в темной глазури; мармелад «Апельсиновый» в белой глазури; мармелад «Апельсиновый» в молочной глазури; мармелад «Персиковый»; мармелад «Персиковый» в темной глазури; мармелад «Персиковый» в белой глазури; мармелад «Персиковый» в молочной глазури; мармелад «Черносмородиновый»; мармелад «Черносмородиновый» в темной глазури; мармелад «Черносмородиновый» в белой глазури; мармелад «Черносмородиновый» в молочной глазури; мармелад со вкусом клюквы; мармелад со вкусом клюквы в темной глазури; мармелад со вкусом клюквы в белой глазури; мармелад со вкусом клюквы в молочной глазури; мармелад со вкусом лимона; мармелад со вкусом лимона в темной глазури; мармелад со вкусом лимона в белой глазури; мармелад со вкусом лимона в молочной глазури; мармелад со вкусом апельсина; мармелад со вкусом апельсина в темной глазури; мармелад со вкусом апельсина в белой глазури; мармелад со вкусом апельсина в молочной глазури; мармелад со вкусом персика; мармелад со вкусом персика в темной глазури; мармелад со вкусом персика в белой глазури; мармелад со вкусом персика в молочной глазури; мармелад со вкусом черной смородины; мармелад со вкусом черной смородины в темной глазури; мармелад со вкусом черной смородины в белой глазури; мармелад со вкусом черной смородины в молочной глазури. **Формовой желейный мармелад на свекловичном пектине:** мармелад «Желейный формовой». **Формовой мармелад на желатине:** мармелад «Забавный». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на агаре:** мармелад «Бананы»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Майский»; мармелад «Ягодный в шоколаде». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на агароиде:** мармелад «Золушка». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Арония»; мармелад «Айва»; мармелад «Свекольный»; мармелад «Кизиловый»; мармелад «Солнечный зайчик»; мармелад «Цидаро»; мармелад «Цидония»; мармелад «Яблонька»; мармелад «Яблонька в шоколаде»; мармелад «Золотая осень»; мармелад «Изабелла». **Желейный резной мармелад**

на агаре: мармелад «Абрикосовый»; мармелад «Рябиновый»; мармелад «Школьный»; мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»; мармелад «Дольки киви»; мармелад «Незабудка»; мармелад «Театральный в шоколаде»; мармелад «Трехслойный». **Желейный резной мармелад на агаре из фурцелярии:** мармелад «Балтика». **Желейный резной мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Апельсиновый»; мармелад «Балтика»; мармелад «Бодрость»; мармелад «Детский»; мармелад «Жимолость»; мармелад «Калинка»; мармелад «Полесье»; мармелад «Ткемали»; мармелад «Урожайный»; мармелад «Чебурашка»; мармелад «Сладость». **Желейный резной мармелад на свекловичном пектине:** мармелад «Краснодарский»; мармелад «Кувшинки»; мармелад «Красноярский»; мармелад «Ягода».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Изменение № 1. Дата введения в действие 28.12.2019 год. Мармелад желейный формовой на пектине: мармелад «Абрикос»; мармелад «Ананас»; мармелад «Апельсин»; мармелад «Банан»; мармелад «Барбарис»; мармелад «Виноград»; мармелад «Вишня»; мармелад «Дыня»; мармелад «Зеленое яблоко»; мармелад «Земляника»; мармелад «Киви»; мармелад «Клубника»; мармелад «Клюква»; мармелад «Лайм»; мармелад «Лимон»; мармелад «Малина»; мармелад «Персик»; мармелад «Черная смородина»; мармелад «Черника»; мармелад «Фруктовое ассорти». **Термины и определения согласно *Мармелад:*** *Сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее определенную заданную форму, получаемое увариванием желирующего фруктового и (или) овощного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, массовой долей фруктового и (или) овощного сырья для фруктового (овощного) мармелада не менее 30 %, для желейно-фруктового (желейно-овощного)-не менее 15 %, массовая доля влаги в котором составляет не более 33% от массы кондитерского изделия.* ***Жевательный мармелад:*** *мармелад жевательной консистенции, массовая доля влаги в котором составляет не более 22 % от массы кондитерского изделия.* ***Студнеобразователь:*** *Вещество, вводимое в рецептурные смеси кондитерских изделий для создания студнеобразной консистенции.* Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (15±5) °С и относительной влажности воздуха (80±5) %. Мармелад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить мармелад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Ящики с продукцией должны быть установлены на стеллажи на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1 м от источников тепла, водопроводных и канализационных тРУБ.

Сроки годности продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие: **2 месяца** для мармелада фруктово-ягодного формового, пата; **3 месяца** для мармелада фруктово-ягодного пластового; **3 месяца** для мармелада желейно-формового и резного на агаре и пектине; **1,5 месяца** для мармелада желейно-формового на агароиде; **1,5 месяца** для мармелада желейно-формового и резного на агаре из морской водоросли фурцеллярии; **2 месяца** для желейно-фруктового, желейного и желейно-фруктового на желатине; **15 суток** для весового и фасованного в коробки; **2 месяца** для фасованного в пакеты из целлофана полимерных пленок; **1 месяц** для диабетического мармелада. **Срок годности** желейного и желейно-фруктового мармелада, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – 6 мес. со дня изготовления. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.71.12-273-37676459-2019** **«ТРАЙФЛ»**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерт Трайфл- мучное кондитерское изделие изготавливаемое ручным или механизированным способом (далее по тексту продукт/продукция). Представляющий собой многослойный десерт из бисквитного теста или печенья с заварным кремом, с добавлением или без добавления: сыра, кремов, фруктов, фруктовых соков или желе, взбитых сливок, хереса или вина и других ингредиентов. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: трайфл «Кофейный»; трайфл «Малинка»; трайфл «Ягодное ассорти»; трайфл «Сластёна»; трайфл «Шоколадный»; трайфл «Красный бархат»; трайфл «Яблочный»; трайфл «Черный лес»; трайфл «Сникерс»; трайфл «Три шоколада»; трайфл «Клубничный»; трайфл «Наполеон»; трайфл «Макаронс»; трайфл «Черничный»; трайфл «Морковный»; трайфл «Экзотический»; трайфл «Смородиновый»; трайфл «Фисташка малина»; трайфл «Панакота»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Птичье молоко»; трайфл «Йогуртовый»; трайфл «Персиковый»; трайфл «Английский»; трайфл «Банановo-творожный»; трайфл «Клюквенный»; трайфл «Брауни»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Абрикосовый»; трайфл «Вишневый».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС и относительной влажности 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.21324-03** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: с заварным кремом, с кремом из

взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой -не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС-7 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-098-37676459-2019 ХАЛВА (взамен ТУ 9127-098-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сахаристое кондитерской изделие халву (далее продукт или продукция), изготовляемую путем вымешивания карамельной массы, взбитой с пенообразователем, с массой обжаренных растертых ядер масличных семян или орехов глазированную или неглазированную, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или добавок, предназначенную для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую промышленную переработку. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

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; халва подсолнечная в глазури шоколадной; халва подсолнечная в глазури 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; халва ореховая в глазури шоколадной; халва ореховая в глазури 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; халва арахисовая в глазури шоколадной; халва арахисовая в глазури 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; халва кунжутная (тахинная) в глазури шоколадной; халва кунжутная (тахинная) в глазури 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; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) в глазури шоколадной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) в глазури 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; халва подсолнечная воздушная в глазури шоколадной; халва подсолнечная воздушная в глазури белой; халва ореховая воздушная в глазури темной; халва ореховая воздушная в глазури шоколадной; халва ореховая воздушная в глазури белой; халва арахисовая воздушная в глазури темной; халва арахисовая воздушная в глазури шоколадной; халва арахисовая воздушная в глазури белой; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури темной; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури шоколадной; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури белой; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури темной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури шоколадной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные в глазури белой; конфеты халвичные ореховые в глазури темной; конфеты халвичные ореховые в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями

в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури белой; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури белой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу именами собственными или фантазийными названиями.

Термины и определения: халва: Сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) семян масличных культур с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25 %. **Рекомендуемый срок годности** негерметично фасованной продукции: глазированной не более 2 месяцев; остальной не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, защищенной от доступа солнечного света не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции после вскрытия герметичной упаковки составляет не более 30 суток и не должен выходить за пределы срока годности продукции с момента изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-109-37676459-2019** **ПУДИНГИ ДЕСЕРТНЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пудинги десертные (далее по тексту – продукт и/или продукция), представляющие собой мучное кондитерское изделие, произведенное из муки с добавлением сахара, яиц, жира, фруктов, овощей, сухофруктов, пряностей и других видов сырья. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пудинг «Английский»; пудинг абрикосовый; пудинг айвовый; пудинг ананасовый; пудинг актинидиевый (киви); пудинг банановый; пудинг ванильный; пудинг вишневый; пудинг грушевый; пудинг жимолостный; пудинг земляничный (клубничный); пудинг из ирги; пудинг кокосовый; пудинг кофейный пудинг лимонный; пудинг малиновый; пудинг манный; пудинг манный с карамелью; пудинг морковный; пудинг облепиховый; пудинг овсяный; пудинг персиковый; пудинг сливочный; пудинг из тыквы; пудинг тыквенно-яблочный; пудинг черничный; пудинг черносмородничный; пудинг шоколадный; пудинг шоколадно-ванильный; пудинг яблочный.

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

Рекомендуемый срок годности пудингов с момента изготовления при температуре 2+6°С и относительной влажности воздуха 65-75% не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** пудингов, выработанных с применением консервантов с момента изготовления при температуре 2+6°С и относительной влажности воздуха 65-75% не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** пудингов быстрозамороженных с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 65-75%. герметично упакованной продукции – 90 суток; негерметично упакованной продукции – 30 суток.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-135-37676459-2019** **ПЕЧЕНЬЕ БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на специализированный продукт- безглютеновые кондитерские изделия с содержанием глютена не более 20мг/кг, изготовленные из рисовой и/или кукурузной, и/или гречневой муки, и/или крахмала, и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья. Продукция вырабатывается в следующем ассортименте: печенье «Имбирное»; печенье «Кокосанка»; печенье «Рисовое»; печенье «Ореховый микс»; печенье «Снежинки»; печенье из кукурузной муки с изюмом; печенье из нута; печенье «Кукурузно-банановое»; печенье «Радость»; печенье «Амаретти»; – печенье «Кукурузное»; – печенье «Овсяное»; – печенье Овсяно-рисовое; – печенье «Гречневое»; – печенье «Песочное»; – печенье «Грибочки»; печенье «Тыквики»; – печенье «Сахарное»; – печенье «Творожное»; печенье «Итальянское»; печенье «Рассыпчатое»; печенье «Рождественское»; – печенье «Гармония».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемые срок годности весовой продукции:** творожное печенье – не более 15 дней; с начинками – не более 15 дней; остальное – не более 30 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** творожное печенье – не более 15 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с применением консерванта при температуре хранения (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: сдобное печенье, песочное печенье – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-143-37676459-2019** **БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ТОРТЫ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на специализированный продукт- безглютеновые кондитерские изделия с содержанием глютена не более 20мг/кг, изготовленные из рисовой и/или кукурузной, и/или гречневой муки, и/или крахмала, и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

АССОРТИМЕНТ: торт «Шоколадная Прага»; торт «Королевская морковь»; торт «Служебный шокороман»; торт «Загадка-шоколадка»; торт «Морозный вечер»; торт «Зефирка»; торт «Графские развалины»; торт «Захер»; торт «Тыквенный»; торт «Лимонный»; торт «Ай шитеру»; торт «Морковный»; торт «Клубнично Кокосовое лакомство»; торт «Шоколадно-кокосовый»; торт «Шоколадная радость»; торт «Медовик»; – торт «Апельсиновый»; – торт «Клубничный»; – торт «Эстерхази»; торт безглютеновый бисквитный «ЭРЛ ГРЭЙ»; торт «Александра»; торт безглютеновый на кокосовой стружке; торт с финиками; торт с клубничным вареньем; торт безглютеновый «Наполеон»; торт из орешков кешью с бананами и сливочным сыром; торт без глютена и лактозы «Лимонный»; торт без глютена и молока с черешней; -торт без глютена кефирно-творожный «Суфле»; торт безглютеновый яблочный с миндалем; – торт «Мечта».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавления консерванта «Униконс» при температуре плюс (2-6) °С – 7 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.22-529-37676459-2019** **ШОКОЛАД**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на шоколад (далее – продукт, продукция). Шоколад вырабатывается из какао-продуктов, с добавлением или без добавления какао-масла, сахара, молочных продуктов, и других видов сырья и вкусо-ароматических компонентов по рецептуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения подразделяют на:** обыкновенный; десертный. Шоколад обыкновенный и десертный в зависимости от состава или структуры может быть: пористый; с тонкоизмельченными добавлениями; с крупными добавлениями; с начинкой; в сочетании.

АССОРТИМЕНТ: ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ: Шоколад молочный «Город-курорт»; Шоколад молочный «С 8 марта»; Шоколад молочный «С 23 февраля»; Шоколад молочный «С Новым годом»; Шоколад молочный «Купюра»; Шоколад молочный «А. С. Пушкин»; Шоколад молочный «Комбинированный»; Шоколад горький «Город-курорт»; Шоколад темный «Ремесленный»; Шоколад молочный «Ремесленный»; Шоколад горький «Ремесленный»; Шоколад «Ремесленный без сахара»; Набор шоколада; **ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Сливочный»; Шоколад «Аленка»; Шоколад «Дюймовочка»; Шоколад «Школьный»; Шоколад «Золушка»; Шоколад «Сказки Пушкина», «Театральный», «Басни Крылова»; Шоколад «Чайка»; Шоколад «Веселые ребята»; Шоколад «Рыжик»; Шоколад «Украинский»; Шоколад «Хрустящий»; Шоколад «Молочный с орехами»; Шоколад «Шоколад с орехами», «Батон с орехами»; Шоколад «Грильяж»; Шоколад «Крымский», с изюмом; Шоколад молочный, с изюмом; Шоколад «Решутукас»; **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ:** Шоколад «Спорт», «Шоколадные медали»; Шоколад «Гвардейский»; Шоколад «Люкс»; Шоколад «Прима»; Шоколад «Серебряный ярлык»; Шоколад «Золотой ярлык», «Наша марка»; Шоколадные фигуры без начинки, шоколад «Узорчатый», «Зоологический»; Шоколад «Красный Октябрь»; Шоколад «К невским берегам»; Шоколадные фигуры из молочного шоколада; Шоколадные фигуры из молочного шоколада, комбинированные; **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Экстра с молоком»; Шоколад «Пингвин»; Шоколад «Молочный»; Шоколад «Юбилейный»; Шоколад «Буратино»; Шоколад «Сказка»; Шоколад «Юбилей Октября»; Шоколад «Мокко с молоком»; Шоколад «Молочный с кофе»; Шоколад «Новая Москва»; Шоколад «Полет»; Шоколад с корицей; Шоколад «Миньон»; Шоколад «Столичный»; Шоколад «Москва»; Шоколад «Ленинград»; Шоколад «Золотой якорь»; Шоколад «Десерт»; Шоколад с цитрусовой корочкой; Шоколад «Калев»; Шоколад «Молочно-грильяжный»; Шоколад «Три поросенка»; Шоколад с вафлями; Шоколад «Молочный» с вафлями; Шоколад «Дружба»; **ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Слава»; Шоколад «Ракета»; Шоколад «Конек-Горбунок»; **ШОКОЛАД С НАЧИНКАМИ:** Шоколад с наполнителем; Шоколад горький с наполнителем; Шоколад молочный с наполнителем; Шоколад темный с наполнителем; Шоколад с пралиновой начинкой; Шоколад с арахисовой начинкой; Шоколад с шоколадно-кремовой начинкой; Шоколад с помадно-шоколадной начинкой; Шоколад с помадно-сливочной начинкой; Шоколад с помадно-фруктовой начинкой; Шоколад с фруктово-мармеладной начинкой; Шоколад с шоколадной начинкой; Шоколад с ореховой начинкой; Шоколад молочный с шоколадной начинкой; Шоколад молочный с пралиновой начинкой; Шоколад молочный с цитрусовой начинкой; Шоколад молочный с фруктово-мармеладной начинкой; Шоколад молочный с фруктово-помадной начинкой; Шоколад молочный с помадно-сливочной начинкой; Шоколад молочный с помадно-лимонной начинкой; Шоколад молочный с помадно-фруктовой начинкой; Шоколад молочный с помадно-кофейной начинкой; Шоколад молочный с глюкозно-медовой начинкой; Шоколад, комбинированный с наполнителем; Набор шоколада комбинированный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции при температуре от 15°С до 21°С: без добавления наполнителей – не более 12 месяцев; с добавлением наполнителей – не более 9 месяцев. **Срок годности продукции** с наполнителями или 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. 7.6. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.82.23-716-37676459-2018 ЗЕФИР

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры – зефир (далее продукт или продукция), полученное из сбивной массы с добавлением структурообразователя, фруктового (овощного) сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок, пищевкусовых компонентов. Продукция выпускается глазированной и неглазированной, с начинкой и без начинки. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Зефир на агаре: зефир «Абрикосовый»; зефир «Бобруйский»; зефир «Ванильный»; зефир «Вишневый»; зефир «Грибы»; зефир «Каштаны»; зефир «Малиновый»; зефир «Одуванчик»; зефир «Северный»; зефир «Сливочный»; зефир «Цитрусовый»; зефир «Черносмородиновый»; зефир «Шоколадный»; зефир «Яблочный»; зефир в шоколаде; зефир «Ассорти «Dolce vita» (Дольче вита). **Зефир на агаре из фурцеллярии:** зефир в шоколаде. **Зефир на цитрусовом пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Красносмородиновый»; зефир «Майский»; зефир «Новинка»; зефир «Осенний»; зефир «Персиковый»; зефир «Ромашка»; зефир «Смородинка»; зефир «Черничный». **Зефир на яблочном пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Весенний»; зефир «Ёжики».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов и/или ягод на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки хранения** продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 10.84.12-130-37676459-2018 КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ (взамен ТУ 9143-130-37676459-2012)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крем на растительных маслах (далее продукт, продукция), изготавливаемый на основе растительных масел с добавлением сахара, консервантов, вкусо-ароматических веществ и других пищевых ингредиентов. 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.

АССОРТИМЕНТ: крем, с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%; крем «Карамельный» с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем с карамельным ароматом, с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем «Шоколадно-карамельный» с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем с шоколадно-карамельным ароматом, с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем «Шоколадно-ореховый» с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%, 35%; крем с шоколадно-ореховым ароматом, с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%, 35%; крем «Ванильно-сливочный» с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем с ванильно-сливочном ароматом, с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем «Ванильный со вкусом сгущенки» с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем ванильный с ароматом сгущенки, с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем «Шоколадный» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом шоколада, с м.д.ж. 10%; крем «Банановый» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом банана, с м.д.ж. 10%; крем «Лимонный» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом лимона, с м.д.ж. 10%; крем «Клубничный» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом клубники, с м.д.ж. 10%; крем «Малиновый» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом малины, с м.д.ж. 10%; крем «Вишневый» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом вишни, с м.д.ж. 10%; крем «Ванильный» с м.д.ж. 10%; крем с ванильным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем «Сырный» с м.д.ж. 10%; крем с сырным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем «Творожный» с м.д.ж. 10%; крем с творожным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем «Молочный» с м.д.ж. 10%; крем с молочным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем «Сливочный» с м.д.ж. 24%, 26%; крем с ароматом сливок, с м.д.ж. 24%, 26%; крем для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем «Сливочный» для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем с ароматом сливок, для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем «Сливочный» кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем с ароматом сливок, кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 11.12.2018 год. Кремы на растительных маслах со вкусом йогурта, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом сметаны, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом творога, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом шоколада, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом сгущенного молока, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом топленого молока, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом крем-брюле, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах с фруктовым вкусом, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом варенки, с массовой долей жира 10%,

12%, 18%; Кремы на растительных маслах со вкусом молочной карамели, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом сыра, с массовой долей жира 20%.

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

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2ºС до плюс 20ºС – 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить в закрытом виде, при температуре не более 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-379-37676459-2018 НАБОРЫ ПОДАРОЧНЫЕ (взамен ТУ 9120-379-37676459-2015)**

Дата введения в действия 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на подарочные наборы (далее наборы, продукт или продукция) из изделий кондитерских двух и более наименований в различных упаковках, предназначенных для непосредственного употребления в пищу. При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий непищевого назначения (игрушек, сувениров, канцтоваров и т.д., далее по тексту – сюрпризное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: набор подарочный «Бочонок сказок»; набор подарочный «Волшебная избушка»; набор подарочный «Ларец»; набор подарочный «Ларец малый»; набор подарочный «Новогодний пакет»; набор подарочный «Новогодняя шкатулка»; набор подарочный «Портфель»; набор подарочный «Подарок №1»; набор подарочный «Подарок №2».

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

Термины и определения кондитерское изделие: Многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов. **набор кондитерских изделий**: Кондитерские изделия различных групп двух или более наименований, упакованные в одну потребительскую тару. **сувенирный набор кондитерских изделий**: Набор кондитерских изделий, внутри или снаружи которого имеется сюрпризное изделие непищевого назначения. **Срок хранения** наборов устанавливают по сроку хранения кондитерских изделий, имеющих наименьший срок хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-837-37676459-2018 ЦУКАТЫ В САХАРЕ И САХАРНОЙ ПУДРЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на цукаты (далее продукт или продукция), вырабатываемые из фруктов, ягод, цитрусовых, овощей в сахарной обсыпке или глазури с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и /или красителей и/или ароматизаторов и/или других пищевых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: цукаты из абрикоса в сахарной пудре; цукаты из абрикоса в сахаре; цукаты из актинидии в сахарной пудре; цукаты из актинидии в сахаре; цукаты из ананаса в сахарной пудре; цукаты из ананаса в сахаре; цукаты из апельсиновых корок в сахарной пудре; цукаты из апельсиновых корок в сахаре; цукаты из арбузных корок в сахарной пудре; цукаты из арбузных корок в сахаре; цукаты из айвы в сахарной пудре; цукаты из айвы в сахаре; цукаты из банана в сахарной пудре; цукаты из банана в сахаре; цукаты из вишни в сахарной пудре; цукаты из вишни в сахаре; цукаты из голубики в сахарной пудре; цукаты из голубики в сахаре; цукаты из груши в сахарной пудре; цукаты из груши в сахаре; цукаты из гуавы в сахарной пудре; цукаты из гуавы в сахаре; цукаты из дыни в сахарной пудре; цукаты из дыни в сахаре; цукаты из дынных корок в сахарной пудре; цукаты из дынных корок в сахаре; цукаты из жимолости в сахарной пудре; цукаты из жимолости в сахаре; цукаты из зеленых помидор в сахарной пудре; цукаты из зеленых помидор в сахаре; цукаты из имбиря в сахарной пудре;

цукаты из имбиря в сахаре; цукаты из инжира в сахарной пудре; цукаты из инжира в сахаре; цукаты из кабачков в сахарной пудре; цукаты из кабачков в сахаре; цукаты из карамболы в сахарной пудре; цукаты из карамболы в сахаре; цукаты из киви в сахарной пудре; цукаты из киви в сахаре; цукаты из кизила в сахарной пудре; цукаты из кизила в сахаре; цукаты из клубники в сахарной пудре; цукаты из клубники в сахаре; цукаты из клюквы в сахарной пудре; цукаты из клюквы в сахаре; цукаты из красной рябины в сахарной пудре; цукаты из красной рябины в сахаре; цукаты из крыжовника в сахарной пудре; цукаты из крыжовника в сахаре; цукаты из кумквата в сахарной пудре; цукаты из кумквата в сахаре; цукаты из лимонных корок в сахарной пудре; цукаты из лимонных корок в сахаре; цукаты из манго в сахарной пудре; цукаты из манго в сахаре; цукаты из мандаринов в сахарной пудре; цукаты из мандаринов в сахаре; цукаты из мушмулы в сахарной пудре; цукаты из мушмулы в сахаре; цукаты из нектарина в сахарной пудре; цукаты из нектарина в сахаре; цукаты из облепихи в сахарной пудре; цукаты из облепихи в сахаре; цукаты из моркови в сахарной пудре; цукаты из моркови в сахаре; цукаты из папайи в сахарной пудре; цукаты из папайи в сахаре; цукаты из патиссонов в сахарной пудре; цукаты из патиссонов в сахаре; цукаты из персика в сахарной пудре; цукаты из персика в сахаре; цукаты из ревеня в сахарной пудре; цукаты из ревеня в сахаре; цукаты из свеклы в сахарной пудре; цукаты из свеклы в сахаре; цукаты из сливы в сахарной пудре; цукаты из сливы в сахаре; цукаты из тыквы в сахарной пудре; цукаты из тыквы в сахаре; цукаты из фейхоа в сахарной пудре; цукаты из фейхоа в сахаре; цукаты из физалиса в сахарной пудре; цукаты из физалиса в сахаре; цукаты из хеномелеса в сахарной пудре; цукаты из хеномелеса в сахаре; цукаты из хурмы в сахарной пудре; цукаты из хурмы в сахаре; цукаты из черешни в сахарной пудре; цукаты из черешни в сахаре; цукаты из черники в сахарной пудре; цукаты из черники в сахаре; цукаты из черной смородины в сахарной пудре; цукаты из черной смородины в сахаре; цукаты из черноплодной рябины в сахарной пудре; цукаты из черноплодной рябины в сахаре; цукаты из шиповника в сахарной пудре; цукаты из шиповника в сахаре; цукаты из яблок в сахарной пудре; цукаты из яблок в сахаре.

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

Продукцию рекомендуется хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок годности продукции** по ГОСТ 28322- не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности**, фасованной негерметично и весовой продукции – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности**, фасованной герметично продукции: – не более 18 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-789-37676459-2018** **ДЕСЕРТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты (далее десерты), изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов или других пищевых ингредиентов приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Шоколадные кексы; Крем-брюле sous vide; Крем-брюле sous vide из тыквы; Крем-фреш sous vide; Крем-брюле из тыквы; Шоколадные трюфели с корицей и апельсином Sous Vide; Карамелизированный мусс из белого шоколада; Сабайон-шампань sous vide; Дульсе де лече sous vide; Крем-брюле sous vide из тыквы; Карамелизированный мусс из белого шоколада; Чизкейк с фисташками и малиновым соусом; Брауни-помадки sous-vide; Мороженое sous vide на ванильных стручках; Тыквенный хлеб sous vide; Темперированный шоколад sous vide; Панфорте sous vide; Персиковый хлебный пудинг sous vide; Классический крем-брюле sous vide; Рождественский пудинг sous vide; Бонет sous vide; «Яблочный десерт sous vide»; Шоколадный сабайон sous-vide; Заварное джелато sous-vide; Рисовый пудинг sius-vide с карамелью и яблоками; Рисовый пудинг sius-vide с изюмом; Лаймовый пирог sous-vide; Пот-де-крем sous-vide с шоколадом и скотчем; Лимонный чизкейк sous-vide; Липкий пудинг sous vide с соусом тоффио сливками и миндалем; Конфеты бонбон sous vide из замороженной черники; Кокосово-рисовый пирог sous vide; Персиковое мороженное sous vide; Плавающие лебеди sous vide с кремом англез; Шоколадные яйца sous vide с арахисовой начинкой; Шоколадное джелато sous vide с мятой; Бибингка sous vide (рождественский кокосовый пирог); Мятное санди sous vide в декадентском стиле; Гаджарка халва sous vide (индийский морковный пудинг).*

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

14 000 РУБ.	ТУ 10.85.13-789-37676459-2018 ДЕСЕРТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты (далее десерты), изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов или других пищевых ингредиентов приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шоколадные кексы; Крем-брюле sous vide; Крем-брюле sous vide из тыквы; Крем-фреш sous vide; Крем-брюле из тыквы; Шоколадные трюфели с корицей и апельсином Sous Vide; Карамелизированный мусс из белого шоколада; Сабайон-шампань sous vide; Дульсе де лече sous vide; Крем-брюле sous vide из тыквы; Карамелизированный мусс из белого шоколада; Чизкейк с фисташками и малиновым соусом; Брауни-помадки sous-vide; Мороженое sous vide на ванильных стручках; Тыквенный хлеб sous vide; Темперированный шоколад sous vide; Панфорте sous vide; Персиковый хлебный пудинг sous vide; Классический крем-брюле sous vide; Рождественский пудинг sous vide; Бонет sous vide; «Яблочный десерт sous vide»; Шоколадный сабайон sous-vide; Заварное джелато sous-vide; Рисовый пудинг sius-vide с карамелью и яблоками; Рисовый пудинг sius-vide с изюмом; Лаймовый пирог sous-vide; Пот-де-крем sous-vide с шоколадом и скотчем; Лимонный чизкейк sous-vide; Липкий пудинг sous vide с соусом тоффио сливками и миндалем; Конфеты бонбон sous vide из замороженной черники; Кокосово-рисовый пирог sous vide; Персиковое мороженное sous vide; Плавающие лебеди sous vide с кремом англез; Шоколадные яйца sous vide с арахисовой начинкой; Шоколадное джелато sous vide с мятой; Бибингка sous vide (рождественский кокосовый пирог); Мятное санди sous vide в декадентском стиле; Гаджарка халва sous vide (индийский морковный пудинг).

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

10 000 РУБ.	ТУ 10.82.23-665-37676459-2018 ЛУКУМ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на лукум, рахат-лукум, вырабатываемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, крахмала, яичных белков, орехов и других продуктов, а также вкусоароматических добавок, красителей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 ароматом вишни; лукум с ароматом лимона; лукум «Рулет ванильно-ореховый»; лукум с корицей; 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 арахисом; рахат-лукум шоколадный с миндалем; рахат-лукум шоколадный с фундуком; рахат-лукум шоколадный с грецким орехом; рахат-лукум шоколадный с фисташками; рахат-лукум шоколадный с кешью; рахат-лукум шоколадный с фисташками и фундуком.

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.07.2018 г. «Султан-Лукум» с фундуком; «Султан-Лукум» с арахисом; «Султан-Лукум» с миндалем; «Султан-Лукум» с грецким орехом; «Султан-Лукум» с фисташками; «Султан-Лукум» с кешью; «Султан-Лукум» с шоколадом; «Султан-Лукум» с шоколадом и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом и арахисом; «Султан-Лукум» с шоколадом и миндалем; «Султан-Лукум» с шоколадом и грецким орехом; «Султан-Лукум» с шоколадом и фисташками; «Султан-Лукум» с шоколадом и кешью; «Султан-Лукум» с молочными сливками; «Султан-Лукум» с молочными сливками и фундуком; «Султан-Лукум» с молочными сливками и арахисом; «Султан-Лукум» с молочными сливками с миндалем; «Султан-Лукум» с молочными сливками с грецким орехом; «Султан-Лукум» с молочными сливками с фисташками; «Султан-Лукум» с молочными сливками с кешью; «Султан-Лукум» с шоколадом и молочными сливками; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и арахисом; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и миндалем; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и грецким орехом; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фисташками; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и кешью; лукум с ароматом апельсина; лукум с ароматом банана; лукум с ароматом вишни (2 вариант); лукум с ароматом граната; лукум с ароматом киви; лукум с ароматом лимона (2 вариант); лукум с ароматом розы; лукум с ароматом яблока; лукум с ароматом клубники; лукум с ароматом лесных ягод; лукум с ароматом шафрана; лукум с ароматом имбиря; лукум с ароматом ванили; лукум с ароматом дыни; лукум с ароматом кофе; лукум с ароматом шоколада; лукум-ролл с ароматом апельсина; лукум-ролл с ароматом банана; лукум-ролл с ароматом вишни; лукум-ролл с ароматом граната; лукум-ролл с ароматом киви; лукум-ролл с ароматом лимона; лукум-ролл с ароматом малины; лукум-ролл с ароматом розы; лукум-ролл с ароматом яблока; лукум-ролл с ароматом клубники; лукум-ролл с ароматом лесных ягод; лукум «Султан» с

ароматом шафрана; лукум «Султан» с ароматом имбиря; лукум «Султан» с ароматом ванили; лукум «Султан» с ароматом дыни; лукум «Султан» с ароматом кофе; лукум «Султан» с ароматом шоколада; лукум «Джезерье»; рахат-лукум с арахисом (2 вариант); рахат-лукум с грецким орехом (2 вариант); рахат-лукум с кедровым орехом; рахат-лукум с миндалем (2 вариант); рахат-лукум с кешью (2 вариант); рахат-лукум с фундуком (2 вариант); рахат-лукум с фисташками (2 вариант); рахат-лукум с кунжутом; рахат-лукум с кокосовой стружкой; рахат-лукум с ядрами подсолнечника; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом банана; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом граната; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом киви; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом малины; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом розы; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом банана; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом граната; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом киви; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом малины; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом розы; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом банана; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом граната; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом киви; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом малины; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом розы; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом банана; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом граната; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом киви; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом малины; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом розы; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом банана; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом граната; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом киви; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом малины; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом розы; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом банана; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом граната; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом киви; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом малины; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом розы; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом лесных ягод; рахат-лукум Султан с арахисом; рахат-лукум Султан с грецким орехом; рахат-лукум Султан с кедровым орехом; рахат-лукум Султан с миндалем; рахат-лукум Султан с кешью; рахат-лукум Султан с фундуком; рахат-лукум Султан с кунжутом; рахат-лукум Султан с фисташками; рахат-лукум Султан с кокосовой стружкой; рахат-лукум Султан с ядрами подсолнечника.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности,** фасованной негерметично и весовой продукции: рахат-лукум – не более 30 суток. -лукум -не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности,** фасованной герметично продукции: рахат-лукум – не более 90 суток. -лукум – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 01.49.21-752-37676459-2018** **ПРОДУКТЫ ИЗ МЁДА**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты из натурального мёда с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов (далее продукт или продукция), фасованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мёд-суфле: мёд-суфле; мёд суфле с абрикосом; мёд-суфле со вкусом абрикоса; мёд суфле с актинидией; мёд-суфле со вкусом актинидии; мёд-суфле с айвой; мёд-суфле со вкусом айвы; мёд-суфле с алычой; мёд-суфле

со вкусом алычи; мёд-суфле с ананасом; мёд-суфле со вкусом ананаса; мёд-суфле с апельсином; мёд-суфле с апельсином и цедрой; мёд-суфле со вкусом апельсина; мёд суфле с бананом; мёд-суфле со вкусом банана; мёд суфле с барбарисом; мёд-суфле со вкусом барбариса; мёд-суфле с боярышником; мёд-суфле со вкусом боярышника; мёд суфле с брусникой; мёд-суфле со вкусом брусники; мёд-суфле с изюмом; мёд-суфле с вишней; мёд-суфле со вкусом вишни; мёд-суфле с голубикой; мёд-суфле со вкусом голубики; мёд-суфле с грушей; мёд-суфле со вкусом груши; мёд-суфле с гуавой; мёд-суфле со вкусом гуавы; мёд-суфле с дыней; мёд-суфле со вкусом дыни; мёд-суфле с ежевикой; мёд-суфле со вкусом ежевики; мёд-суфле с жимолостью; мёд-суфле со вкусом жимолости; мёд-суфле с земляникой; мёд-суфле со вкусом земляники; мёд-суфле с клубникой; мёд-суфле со вкусом клубники; мёд-суфле с имбирем и лимоном; мёд-суфле со вкусом имбиря и лимона; мёд-суфле с инжиром; мёд-суфле со вкусом инжира; мёд-суфле с иргой; мёд-суфле со вкусом ирги; мёд-суфле с калиной; мёд-суфле со вкусом калины; мёд-суфле с киви; мёд-суфле со вкусом киви; мёд-суфле с кизилом; мёд-суфле со вкусом киви; мёд-суфле с кинканом; мёд-суфле со вкусом кинкана; мёд-суфле с клюквой; мёд-суфле со вкусом клюквы; мёд-суфле с крыжовником; мёд-суфле со вкусом крыжовника; мёд-суфле с курагой; мёд-суфле с лаймом; мёд-суфле со вкусом лайма; мёд-суфле с лимоном; мёд-суфле со вкусом лимона; мёд-суфле с малиной; мёд-суфле со вкусом малины; мёд-суфле с манго; мёд-суфле со вкусом манго; мёд-суфле с мандарином; мёд-суфле со вкусом мандарина; мёд-суфле с маракуйей; мёд-суфле со вкусом маракуйи; мёд-суфле с морошкой; мёд-суфле со вкусом морошки; мёд-суфле с облепихой; мёд-суфле со вкусом облепихи; мёд-суфле с персиком; мёд-суфле со вкусом персика; мёд-суфле с рябиной; мёд-суфле со вкусом рябины; мёд-суфле со сливовой; мёд-суфле со вкусом сливы; мёд-суфле со смородиной красной; мёд-суфле со вкусом смородины красной; мёд-суфле со смородиной белой; мёд-суфле со вкусом смородины белой; мёд-суфле со смородиной желтой; мёд-суфле со вкусом смородины желтой; мёд-суфле с фейхоа; мёд-суфле со вкусом фейхоа; мёд-суфле с финиками; мёд-суфле с хурмой; мёд-суфле со вкусом хурмы; мёд-суфле с черешней; мёд-суфле со вкусом черешни; мёд-суфле с рябиной черноплодной (ароníей); мёд-суфле со вкусом рябины черноплодной (аронии); мёд-суфле со черной смородиной; мёд-суфле со вкусом черной смородины; мёд-суфле с черникой; мёд-суфле со вкусом черники; мёд-суфле с черносливом; мёд-суфле с шелковицей; мёд-суфле со вкусом шелковицы; мёд-суфле из шиповника; мёд-суфле со вкусом шиповника; мёд-суфле с яблоком; мёд-суфле со вкусом яблока; мёд-суфле «Ассорти»; мёд суфле с арахисом; мёд-суфле с миндалем; мёд-суфле с кешью; мёд-суфле с орехами грецкими; мёд-суфле с фисташками; мёд-суфле с фундуком; мёд-суфле с орехами кедровыми; мёд-суфле «Ассорти ореховое»; мёд-суфле фруктово-ореховый; мёд-суфле ягодно-ореховый; мёд-суфле с семенами подсолнечника; мёд-суфле с семенами кунжута; мёд-суфле с семенами тыквы; мёд-суфле со смесью семян; мёд-суфле со смесью семян и орехов; мёд-суфле с шоколадом; мёд-суфле со вкусом шоколада; мёд-суфле с кокосом; мёд-суфле с корицей; мёд-суфле с маком; мёд-суфле с мятой; мёд-суфле с «Шоколадно-сливочный» мёд-суфле «Ванильный»; мёд-суфле «Сливочный»; мёд-суфле с молоком сухим; мёд-суфле сливочно-ванильный; мёд-суфле шоколадно-ореховый; мёд-суфле с прополисом (прополиса до 3%); мёд-суфле с пергой (перги до 4%); мёд-суфле с пыльцой (обножкой) (обножки до 3%); мёд-суфле с забрусом (забруса до 5%); мёд-суфле с прополисом и кедровым маслом (прополиса до 2%); мёд-суфле с маточным молочком (маточного молочка до 2%); мёд-суфле с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка до 3%); мёд-суфле с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка до 3%); мёд-суфле с трутневым молочком (трутневого молочка до 2%); мёд-суфле «Парадайз» с абрикосом; мёд-суфле «Кедровый орешек»; мёд-суфле «Мохито» с мелиссой; мёд-суфле «Космополитен» с клюквой; мёд-суфле «Грецкий орешек»; мёд-суфле «Маргарита» с клубникой; мёд-суфле «Малиновый сорбет»; мёд-суфле «Облепиха с женьшенем»; мёд-суфле «Имбирика»; мёд-суфле «Имбирика» с лимоном; мёд-суфле «Смородина»; мёд-суфле «Манго и Маракуйя»; мёд-суфле «Липа амурская»; мёд-суфле «Белый хлопок»; мёд-суфле банановый; мёд-суфле «Амаретто» с кокосом; мёд-суфле «Молочный цветок»; мёд-суфле «Фисташка»; мёд-суфле «Манго-маракуйя»; мёд-суфле «Клубника-земляника»; мёд-суфле «Черничный пунш»; мёд-суфле «Воздушный рис»; мёд-суфле «Зеленый киви»; мёд-суфле «Миндаль» с кокосом; мёд-суфле «Сицилийский апельсин»; мёд-суфле «Бурбонская ваниль»; мёд-суфле «Венский кофе»; мёд-суфле «Яблоко с корицей»; мёд-суфле «Лаванда с черникой»; мёд-суфле «Бельгийский шоколад с фундуком». **крем-мёд:** крем-мёд; крем-мёд с абрикосом; крем-мёд со вкусом абрикоса; крем-мёд с актинидией; крем-мёд со вкусом актинидии; крем-мёд с айвой; крем-мёд со вкусом айвы; крем-мёд с алычей; крем-мёд со вкусом алычи; крем-мёд с ананасом; крем-мёд со вкусом ананаса; крем-мёд с апельсином; крем-мёд с апельсином и цедрой; крем-мёд со вкусом апельсина; крем-мёд с бананом; крем-мёд со вкусом банана; крем-мёд с барбарисом; крем-мёд со вкусом барбариса; крем-мёд с боярышником; крем-мёд со вкусом боярышника; крем-мёд с брусникой; крем-мёд со вкусом брусники; крем-мёд с изюмом; крем-мёд с имбирем и лимоном; крем-мёд со вкусом имбиря и лимона; крем-мёд с вишней; крем-мёд со вкусом вишни; крем-мёд с голубикой; крем-мёд со вкусом голубики; крем-мёд с грушей; крем-мёд со вкусом груши; крем-мёд с гуавой; крем-мёд со вкусом гуавы; крем-мёд с дыней; крем-мёд со вкусом дыни; крем-мёд с ежевикой; крем-мёд со вкусом ежевики; крем-мёд с жимолостью; крем-мёд со вкусом жимолости; крем-мёд с земляникой; крем-мёд со вкусом земляники; крем-мёд с клубникой; крем-мёд со вкусом клубники; крем-мёд с инжиром; крем-мёд со вкусом инжира; крем-мёд с иргой; крем-мёд со вкусом ирги; крем-мёд с калиной; крем-мёд со вкусом калины; крем-мёд с киви; крем-мёд со вкусом киви; крем-мёд с кизилом; крем-мёд со вкусом киви; крем-мёд с кинканом; крем-мёд со вкусом кинкана; крем-мёд с клюквой; крем-мёд со вкусом клюквы; крем-мёд с крыжовником; крем-мёд со вкусом крыжовника; крем-мёд с курагой; крем-мёд с лаймом; крем-мёд со вкусом лайма; крем-мёд с лимоном; крем-мёд со вкусом лимона; крем-мёд с малиной; крем-мёд со вкусом малины; крем-мёд с манго; крем-мёд со вкусом манго; крем-мёд с мандарином; крем-мёд со вкусом мандарина; крем-мёд с маракуйей; крем-мёд со вкусом маракуйи; крем-мёд с морошкой; крем-мёд со вкусом морошки; крем-мёд с облепихой; крем-мёд со вкусом облепихи; крем-мёд с персиком; крем-

мёд со вкусом персика; крем-мёд с рябиной; крем-мёд со вкусом рябины; крем-мёд со сливовой; крем-мёд со вкусом сливы; крем-мёд со смородиной красной; крем-мёд со вкусом смородины красной; крем-мёд со смородиной белой; крем-мёд со вкусом смородины белой; крем-мёд со смородиной желтой; крем-мёд со вкусом смородины желтой; крем-мёд с фейхоа; крем-мёд со вкусом фейхоа; крем-мёд с финиками; крем-мёд с хурмой; крем-мёд со вкусом хурмы; крем-мёд с черешней; крем-мёд со вкусом черешни; крем-мёд с черносливом; крем-мёд с рябиной черноплодной (ароníей); крем-мёд со вкусом рябины черноплодной (аронии); крем-мёд со черной смородиной; крем-мёд со вкусом черной смородины; крем-мёд с черникой; крем-мёд со вкусом черники; крем-мёд с шелковицей; крем-мёд со вкусом шелковицы; крем-мёд из шиповника; крем-мёд со вкусом шиповника; крем-мёд с яблоком; крем-мёд со вкусом яблока; крем-мёд «Ассорти»; крем-мёд с арахисом; крем-мёд с миндалем; крем-мёд с кешью; крем-мёд с кокосом; крем-мёд с орехами грецкими; крем-мёд с фисташками; крем-мёд с фундуком; крем-мёд с орехами кедровыми; крем-мёд «Ассорти ореховое»; крем-мёд фруктово-ореховый; крем-мёд ягодно-ореховый; крем-мёд с семенами подсолнечника; крем-мёд с семенами кунжута; крем-мёд с семенами тыквы; крем-мёд со смесью семян; крем-мёд со смесью семян и орехов; крем-мёд с корицей; крем-мёд с маком; крем-мёд с мятой; крем-мёд с шоколадом; крем-мёд со вкусом шоколада; крем-мёд с «Шоколадно-сливочный» крем-мёд «Ванильный»; крем-мёд «Сливочный»; крем-мёд с молоком сухим; крем-мёд сливочно-ванильный; крем-мёд шоколадно-ореховый; крем-мед с прополисом (прополиса до 3 %); крем-мед с пергой (перги до 4 %); крем-мед с пыльцой (обножкой) (обножки до 3 %); крем-мед с забрусом (забруса до 5 %); крем-мед с прополисом и кедровым маслом (прополиса до 2 %); крем-мед с маточным молочком (маточного молочка до 2 %); крем-мед с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка до 3 %); крем-мед с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка до 3 %); крем-мед с трутневым молочком (трутневого молочка до 2 %). **Взбитый мёд:** взбитый мёд; взбитый мёд с абрикосом; взбитый мёд со вкусом абрикоса; взбитый мёд с актинидией; взбитый мёд со вкусом актинидии; взбитый мёд с айвой; взбитый мёд со вкусом айвы; взбитый мёд с алычей; взбитый мёд со вкусом алычи; взбитый мёд с ананасом; взбитый мёд со вкусом ананаса; взбитый мёд с апельсином; взбитый мёд с апельсином и цедрой; взбитый мёд со вкусом апельсина; взбитый мёд с бананом; взбитый мёд со вкусом банана; взбитый мёд с барбарисом; взбитый мёд со вкусом барбариса; взбитый мёд с боярышником; взбитый мёд со вкусом боярышника; взбитый мёд с брусникой; взбитый мёд со вкусом брусники; взбитый мёд с изюмом; взбитый мёд с вишней; взбитый мёд со вкусом вишни; взбитый мёд с голубикой; взбитый мёд со вкусом голубики; взбитый мёд с грушей; взбитый мёд со вкусом груши; взбитый мёд с гуавой; взбитый мёд со вкусом гуавы; взбитый мёд с дыней; взбитый мёд со вкусом дыни; взбитый мёд с ежевикой; взбитый мёд со вкусом ежевики; взбитый мёд с жимолостью; взбитый мёд со вкусом жимолости; взбитый мёд с земляникой; взбитый мёд со вкусом земляники; взбитый мёд с клубникой; взбитый мёд со вкусом клубники; взбитый мёд с инжиром; взбитый мёд со вкусом инжира; взбитый мёд с иргой; взбитый мёд со вкусом ирги; взбитый мёд с имбирем и лимоном; взбитый мёд со вкусом имбиря и лимона; взбитый мёд с калиной; взбитый мёд со вкусом калины; взбитый мёд с киви; взбитый мёд со вкусом киви; взбитый мёд с кизилом; взбитый мёд со вкусом кизила; взбитый мёд с кинканом; взбитый мёд со вкусом кинкана; взбитый мёд с клюквой; взбитый мёд со вкусом клюквы; взбитый мёд с крыжовником; взбитый мёд со вкусом крыжовника; взбитый мёд с курагой; взбитый мёд с лаймом; взбитый мёд со вкусом лайма; взбитый мёд с лимоном; взбитый мёд со вкусом лимона; взбитый мёд с малиной; взбитый мёд со вкусом малины; взбитый мёд с манго; взбитый мёд со вкусом манго; взбитый мёд с мандарином; взбитый мёд со вкусом мандарина; взбитый мёд с маракуйей; взбитый мёд со вкусом маракуйи; взбитый мёд с морошкой; взбитый мёд со вкусом морошки; взбитый мёд с облепихой; взбитый мёд со вкусом облепихи; взбитый мёд с персиком; взбитый мёд со вкусом персика; взбитый мёд с рябиной; взбитый мёд со вкусом рябины; взбитый мёд со сливовой; взбитый мёд со вкусом сливы; взбитый мёд со смородиной красной; взбитый мёд со вкусом смородины красной; взбитый мёд со смородиной белой; взбитый мёд со вкусом смородины белой; взбитый мёд со смородиной желтой; взбитый мёд со вкусом смородины желтой; взбитый мёд с фейхоа; взбитый мёд со вкусом фейхоа; взбитый мёд с финиками; взбитый мёд с хурмой; взбитый мёд со вкусом хурмы; взбитый мёд с черешней; взбитый мёд со вкусом черешни; взбитый мёд с рябиной черноплодной (ароníей); взбитый мёд со вкусом рябины черноплодной (аронии); взбитый мёд со черной смородиной; взбитый мёд со вкусом черной смородины; взбитый мёд с черникой; взбитый мёд со вкусом черники; взбитый мёд с черносливом; взбитый мёд с шелковицей; взбитый мёд со вкусом шелковицы; взбитый мёд из шиповника; взбитый мёд со вкусом шиповника; взбитый мёд с яблоком; взбитый мёд со вкусом яблока; взбитый мёд «Ассорти»; взбитый мёд с арахисом; взбитый мёд с миндалем; взбитый мёд с кешью; взбитый мёд с орехами грецкими; взбитый мёд с фисташками; взбитый мёд с фундуком; взбитый мёд с орехами кедровыми; взбитый мёд «Ассорти ореховое»; взбитый мёд фруктово-ореховый; взбитый мёд ягодно-ореховый; взбитый мёд с семенами подсолнечника; взбитый мёд с семенами кунжута; взбитый мёд с семенами тыквы; взбитый мёд со смесью семян; взбитый мёд со смесью семян и орехов; взбитый мёд с шоколадом; взбитый мёд со вкусом шоколада; взбитый мёд с кокосом; взбитый мёд с корицей; взбитый мёд с маком; взбитый мёд с мятой; взбитый мёд шоколадно-сливочный; взбитый мёд ванильный; взбитый мёд «Сливочный»; взбитый мёд с молоком сухим; взбитый мёд сливочно-ванильный; взбитый мёд шоколадно-ореховый; ввзбитый мёд с прополисом (прополиса до 3 %); ввзбитый мёд с пергой (перги до 4 %); ввзбитый мёд с пыльцой (обножкой) (обножки до 3 %); ввзбитый мёд с забрусом (забруса до 5 %); ввзбитый мёд с прополисом и кедровым маслом (прополиса до 2 %); ввзбитый мёд с маточным молочком (маточного молочка до 2 %); ввзбитый мёд с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка до 3 %); ввзбитый мёд с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка до 3 %); ввзбитый мёд с трутневым молочком (трутневого молочка до 2 %). **Рекомендуемый срок хранения** продукции без каких-либо компонентов при температуре не более 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укупоренной таре – не

более 1 года от даты упаковывания.

Рекомендуемый срок хранения продукции с компонентами при температуре не более 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укупоренной таре – не более 9 месяцев от даты упаковывания.

Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре не более 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 2 месяцев (Срок хранения продукции не должен выходить за пределы общего срока хранения).

Продукция должна храниться в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.82.23-309-37676459-2018 СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ (взамен ТУ 9129-309-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. **Без ограничения срока действия.**

Настоящие технические условия распространяются на сладости восточные безе, нуга в глазурью или без, лукум, рахат-лукум, чурчхела, козинаки в глазурью или без, грильяж в глазури или без, ядра орехов в глазури, цукаты в шоколадной глазури, сухофрукты в шоколадной глазури: вырабатываемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, крахмала, яичных белков, орехов и других продуктов, а также вкусоароматических добавок; вырабатываемые из орехов, масличных культур и воздушного риса, с добавлением или без добавления сухофруктов, сахара, патоки, меда натурального и других продуктов, а также вкусоароматических добавок; вырабатываемые из цукатов или сухофруктов с добавлением или без добавления патоки, сахара, миндаля, грецкого ореха, и других продуктов, а также красителей и вкусоароматических добавок (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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; меренги классические; меренги клубничные; меренги миндальные; меренги хрустящие; 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 абрикосовая с миндалем в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с миндалем в белой глазури; нуга абрикосовая с арахисом в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с арахисом в белой глазури; нуга абрикосовая с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с грецким орехом в белой глазури; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в белой глазури; нуга абрикосовая с фисташками в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с фисташками в белой глазури; нуга фруктовая в шоколадной глазури; нуга фруктовая в белой глазури; нуга фруктовая с арахисом в шоколадной глазури; нуга фруктовая с арахисом в белой глазури; нуга фруктовая с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга фруктовая с грецким орехом в белой глазури; нуга фруктовая с фисташками в шоколадной глазури; нуга фруктовая с фисташками в белой глазури; нуга с черносливом в шоколадной глазури; нуга с черносливом в белой глазури; нуга с вишней в шоколадной глазури; нуга с вишней в белой глазури; нуга с клубникой в шоколадной глазури; нуга с клубникой в белой глазури; нуга с финиками в шоколадной глазури; нуга с финиками в белой глазури; нуга с ананасами в шоколадной глазури; нуга с ананасами в белой глазури; нуга с цукатами в шоколадной глазури; нуга с цукатами в белой глазури; нуга с кокосом в шоколадной глазури; нуга с кокосом в белой глазури; нуга с кешью в шоколадной глазури; нуга с кешью в белой глазури; нуга с миндалем в шоколадной глазури; нуга с миндалем в белой глазури; нуга с кедровыми орешками в шоколадной глазури; нуга с кедровыми орешками в белой глазури; нуга с фисташками в шоколадной глазури; нуга с фисташками в белой глазури; нуга с бразильским орехом в белой глазури; нуга с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга с грецким орехом в белой глазури; нуга с фундуком в шоколадной глазури; нуга с фундуком в белой глазури; нуга с арахисом в шоколадной глазури; нуга с арахисом в белой глазури; нуга с тыквенными семечками в шоколадной глазури; нуга с тыквенными семечками в белой глазури; нуга с семенами подсолнечника в шоколадной глазури; нуга с семенами подсолнечника в белой глазури; нуга с абрикосовым ядром в шоколадной глазури; нуга с абрикосовым ядром в белой глазури; нуга с маком в шоколадной глазури; нуга с маком в белой глазури; нуга с воздушным рисом в шоколадной глазури; нуга с воздушным рисом в белой глазури; нуга шоколадная в темной глазури; нуга шоколадная в белой глазури; нуга шоколадная с миндалем в темной глазури; нуга шоколадная с миндалем в белой глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в темной глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в белой глазури; нуга шоколадная с арахисом в темной

глазури; нуга шоколадная с арахисом в белой глазури; нуга шоколадная с орехами в темной глазури; нуга шоколадная с орехами в белой глазури; нуга с изюмом; чуч-хела. чурчхела; чурчхела фруктовая; щербет с арахисом; щербет особый; щербет изюмный; щербет с цукатами; щербет изюмный с какао; колбаска сливочная; колбаска сливочная полесская; полено сливочное; 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; козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом; козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури; козинаки из подсолнечника с арахисом и кунжутом; козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и кунжутом; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури; козинаки «Восточные»; 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; 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; пекан 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; пекан 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; пекан в сахарной глазури; бразильский орех в сахарной глазури; орех макадамия в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; смесь Восточный двор; смесь сладостей (Арахис в сахаре, Миндаль в сахаре, Фундук в сахаре, Кешью в сахаре); смесь сладостей (Арахис в кунжуте, Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте, Кешью в кунжуте, Бразильский орех в кунжуте); смесь сладостей (Арахис в сахарной глазури, Фундук в сахарной глазури, Бразильский орех в сахарной глазури); смесь сладостей (Арахис в сахаре, Миндаль в сахаре, Фундук в сахаре, Бразильский орех в сахаре, Пекан в сахаре); смесь сладостей (Арахис в кунжуте, Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте); смесь сладостей (Арахис в сахаре, Арахис в кунжуте, Арахис в сахарной глазури); смесь сладостей (Арахис в сахарной глазури, Миндаль в сахарной глазури, Фундук в сахарной глазури, Кешью в сахарной глазури); смесь сладостей (Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте, Кешью в кунжуте, Бразильский орех в кунжуте, Пекан в кунжуте).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной негерметично и весовой продукции: из подсолнечника – не более 2 месяцев; безе, нуга – не более 30 суток; остальные – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной герметично продукции: из подсолнечника – не более 4 месяцев; безе, нуга – не более 60 суток; остальные – 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-358-37676459-2018 ПОВИДЛО «АРОМА» (взамен ТУ 9163-358-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на повидло «Арома», изготовленное из яблочного пюре путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом с использованием ароматических и красящих веществ, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консерванта (далее по тексту – повидло, или продукт, или продукция). Повидло «Арома» предназначены для непосредственного употребления в пищу. Повидло «Арома» предназначено для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования. В зависимости от способа производства повидло «Арома» подразделяют на: стерилизованное, в том числе фасованное методом «горячего розлива» в герметично укупоренную упаковку (консервы); нестерилизованное (с консервантом или без консерванта); нестерилизованное-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта). **Повидло «Арома», в зависимости от применяемого ароматизатора, вырабатывают с ароматом:** абрикоса; апельсина; ананаса; айвы; актинидии; алычи; банана; брусники; вишни; винограда; груши; голубики; грейпфрута; дыни; жимолости; жерделей; ежевики; земляники; ирги; клубники; клюквы; крыжовника; киви; лимона; малины; мандарина; манго; нектарина; облепихи; персика; сливы; черешни; чернослива; черной смородины; черники; черноплодной рябины; цитрусов; хурмы; фейхоа; яблока; лесных ягод; тропических фруктов и ягод.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованного в стеклянных банках – 2 года, в металлических банках – 1 год; нестерилизованного (с консервантом) в стеклянных и металлических банках 9 месяцев; нестерилизованного (с консервантом), в том числе в термоформованной таре, при температуре хранения от 2 до 10°С – 6 месяцев, от 10 до 25°С 3 месяца; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до 12°С 3 месяца. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 01.49.21-252-37676459-2018 МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОПРОИЗВОДСТВА (взамен ТУ 9882-252-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мед натуральный с добавлением продуктов пчеловодства (далее по тексту – продукция/продукт). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мёд с прополисом (от 1,5 не более 3 %); мёд с пергой (от 1,0 не более 4 %); мёд с пыльцой (обножкой) (от 1,0 не более 3 %); мёд с забрусом (печаткой меда) (забруса от 1,0 не более 5 %); мёд с прополисом и кедровым маслом (прополиса от 1,0 не более 2 %); мёд с маточным молочком (маточного молочка от 0,5 не более 2 %); мёд с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка от 0,5 не более 3%); мёд с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка от 0,5 не более 3%); мёд с трутневым молочком (трутневого молочка (гомогенат трутневого расплода) от 0,5 не более 2 %).

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

Термины и определения: *продукт пчеловодства:* Продукт, произведенный на пасеке в результате жизнедеятельности пчелиной семьи. *мед натуральный:* Природный сладкий продукт питания результат жизнедеятельности пчел, вырабатываемый из нектара растений или выделений живых частей растений, или выделений насекомых, паразитирующих на живых частях растений, которые пчелы собирают, преобразуют, смешивая с производимыми ими особыми веществами, складывают в ячейки сотов, обезвоживают, накапливают и оставляют в сотах для созревания. *прополис* (Нрк. пчелиный клей): Продукт, произведенный пчелами из смолистых выделений растений, секрета мандибулярных желез пчел и пчелиного воска. *маточное молочко:* Продукт, производимый пчелами для кормления личинок и маток. *перга:* Продукт, произведенный пчелами из пыльцевой обножки, уложенной в ячейки сотов и залитой медом. *пыльцевая обножка:* Продукт, произведенный пчелами из пыльцевых зерен с добавлением нектара и секрета желез пчелы. *печатка меда (забрус):* Восковые крышечки, которыми пчелы запечатывают ячейки сотов с медом. *гомогенат трутневого расплода (трутневое молочко):* Гомогенизированные

личинки, предкуколки и куколки до 17-суточного возраста после откладки яйца трутней. Продукцию хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20°С. Не допускается хранение совместно с пылящими продуктами и продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** продукции в герметично укупоренной таре не более 24 месяцев от даты упаковывания. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-230-37676459-2018** **КУЛИЧИ** **(взамен ТУ 9116-230-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на куличи, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Заварной»; кулич «По-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «По-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «По-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый» заварной; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич дрожжевой; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком; кулич с изюмом; кулич с цукатами; кулич с курагой; кулич «Творожный» с цукатами.

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

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованной продукции массой от 350 до 500 грамм – не более 120 часов; упакованной продукции массой до 350 грамм – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок хранения** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 6 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-254-37676459-2018** **ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ** **(взамен ТУ 9131-254-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия – печенье овсяное и печенье овсяное на фруктозе (далее продукция). Продукция вырабатывается из муки, сахара, фруктозы, жира, яиц с добавлением измельченных ядер орехов, цукатов, сухофруктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Овсяное печенье: печенье овсяное; печенье овсяное «Московское»; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное с изюмом «Московское»; печенье овсяное с маком; печенье овсяное с маком и корицей; печенье овсяное с маком и кунжутом; печенье овсяное с семенами подсолнечника; печенье овсяное с подсолнечником и черносливом; печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом; печенье овсяное с тыквенными семечками; печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой; печенье овсяное с кунжутом; печенье овсяное с кунжутом и кокосовой стружкой; печенье овсяное с кунжутом и имбирем (постное); печенье овсяное с шоколадным дном; печенье овсяное с глазурью; печенье овсяное с белым шоколадным дном; печенье морковно-овсяное, покрытое шоколадной глазурью; печенье овсяное с кофейной глазурью; печенье овсяное с черным шоколадом; печенье овсяное с фисташками и белым шоколадом; печенье овсяное шоколадное с хрустящим рисом; печенье овсяное с курагой и белым шоколадом; печенье овсяное с орехом и изюмом; печенье овсяное с орехом и медом; печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом; печенье овсяное с цукатами; печенье овсяное с апельсиновыми цукатами; печенье овсяное с цукатами и грецким орехом; печенье овсяное с морковными цукатами; печенье овсяное с цукатами из вишни; печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом; печенье овсяное с сухофруктами; печенье овсяное с сухофруктами и миндалем; печенье овсяное со смесью из сухофруктов с орехами; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами; печенье банано-овсяное; печенье овсяное со злаками; печенье овсяное «5 злаков»; печенье овсяное с зефирной начинкой. **Овсяное печенье на фруктозе:** печенье овсяное на фруктозе; печенье овсяное на фруктозе «Московское»; печенье овсяное классическое на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе

«Московское»; печенье овсяное с изюмом на фруктозе «Тамбовское»; печенье овсяное с маком на фруктозе; печенье овсяное с маком и корицей на фруктозе; печенье овсяное с маком и кунжутом на фруктозе; печенье овсяное с семенами подсолнечника на фруктозе; печенье овсяное с подсолнечником и черносливом на фруктозе; печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом на фруктозе; печенье овсяное с тыквенными семечками на фруктозе; печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой на фруктозе; печенье овсяное с кунжутом на фруктозе; печенье овсяное с глазурью на фруктозе; печенье овсяное с орехом и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с цукатами на фруктозе; печенье овсяное с цукатами на фруктозе «Московское»; печенье овсяное с апельсиновыми цукатами на фруктозе; печенье овсяное с цукатами и грецким орехом на фруктозе; печенье овсяное с цукатами из вишни на фруктозе; печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с сухофруктами на фруктозе; печенье овсяное с сухофруктами и миндалем на фруктозе; печенье овсяное со смесью из сухофруктов и орехов на фруктозе; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами на фруктозе; печенье банано-овсяное на фруктозе; печенье овсяное со злаками на фруктозе; печенье овсяное «5 злаков» на фруктозе; печенье овсяное «Африканка» на фруктозе; печенье овсяное «Солнышко» на фруктозе; печенье овсяное «Люкс» на фруктозе; печенье овсяное с орехом на фруктозе; печенье овсяное глазированное на фруктозе. Допускается выпускать печенье в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее трех видов печенья.

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

Рекомендуемый срок годности весовой продукции со дня выработки при температуре (18±5)°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей не более 15 дней; с добавлением антиокислителей не более 60 дней. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции со дня выработки без герметичного упаковывания при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без добавления антиокислителей не более 30 дней. с добавлением антиокислителей не более 60 дней. **Рекомендуемый срок годности** герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей не более 6 месяцев; с добавлением антиокислителей не более 12 месяцев. Срок годности наборов печенья устанавливается по печенью с наименьшим сроком годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.51.55-756-37676459-2018** **ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на желе, изготовленное из молочной сыворотки и желирующих веществ с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: *Желе из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями:* желе из молочной сыворотки с абрикосом; желе из молочной сыворотки с ананасом; желе из молочной сыворотки с апельсином; желе из молочной сыворотки с актинидией; желе из молочной сыворотки с брусникой; желе из молочной сыворотки с бананом; желе из молочной сыворотки с вишней; желе из молочной сыворотки с виноградом; желе из молочной сыворотки с голубикой; желе из молочной сыворотки с грушей; желе из молочной сыворотки с дыней; желе из молочной сыворотки с ежевикой; желе из молочной сыворотки с жимолостью; желе из молочной сыворотки с клубникой; желе из молочной сыворотки с крыжовником; желе из молочной сыворотки с лимоном; желе из молочной сыворотки с малиной; желе из молочной сыворотки с мандарином; желе из молочной сыворотки с облепихой; желе из молочной сыворотки с персиком; желе из молочной сыворотки со сливой; желе из молочной сыворотки с черникой; желе из молочной сыворотки с черешней; желе из молочной сыворотки с черной смородиной; желе из молочной сыворотки с яблоком; желе из молочной сыворотки с лесными ягодами; желе из молочной сыворотки со сливками; желе из молочной сыворотки с ванилином; желе из молочной сыворотки с кокосом; желе из молочной сыворотки с шоколадом; желе из молочной сыворотки с какао; желе из молочной сыворотки со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерской глазури; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис и другие; желе из молочной сыворотки с шариками хрустящими глазированными и неглазированными; желе из молочной сыворотки с цукатами; желе из молочной сыворотки с сушеными фруктами; желе из молочной сыворотки с конфетным драже. *Желе из молочной сыворотки с ароматизаторами:* желе из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; желе из молочной сыворотки с ароматом ананаса; желе из молочной сыворотки с ароматом апельсина; желе из молочной сыворотки с ароматом актинидии; желе из молочной сыворотки с ароматом брусники; желе из молочной сыворотки с ароматом банана; желе из молочной сыворотки с ароматом вишни; желе из молочной сыворотки с ароматом винограда; желе из

молочной сыворотки с ароматом голубики; желе из молочной сыворотки с ароматом груши; желе из молочной сыворотки с ароматом дыни; желе из молочной сыворотки с ароматом ежевики; желе из молочной сыворотки с ароматом жимолости; желе из молочной сыворотки с ароматом клубники; желе из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; желе из молочной сыворотки с ароматом лимона; желе из молочной сыворотки с ароматом малины; желе из молочной сыворотки с ароматом мандарина; желе из молочной сыворотки с ароматом облепихи; желе из молочной сыворотки с ароматом персика; желе из молочной сыворотки с ароматом сливы; желе из молочной сыворотки с ароматом черники; желе из молочной сыворотки с ароматом черешни; желе из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; желе из молочной сыворотки с ароматом яблока; желе из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; желе из молочной сыворотки с ароматом ванили; желе из молочной сыворотки с ароматом шоколада; желе из молочной сыворотки с кофейным ароматом; желе из молочной сыворотки с ароматом кокоса; желе из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности желе из молочной сыворотки при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 14 суток; с консервантом не более – 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-745-37676459-2017** **ВАРЕНЬЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на варенье, изготовленное из свежих или замороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей), лепестков роз с добавлением или без добавления орехов путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Варенье предназначено для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: абрикосовое; айвовое; ананасовое; апельсиновое; алычевое; из брусники; из барбариса; из боярышника; из бузины; из бергамота; из банана; вишневое; вишневое с косточкой; виноградное; грушевое; из голубики; из душицы; из дыни; ежевичное; из ежемалины; жерделевое; из жимолости; земляничное; из зеленых помидоров; инжирное; из имбиря клубничное; из крыжовника; кизиловое; клюквенное; из калины из киви; из красной смородины; из кедрового ядра. из кедровой шишки; кедровое ядро в кедровом сиропе; кедровое ядро в сосновом сиропе; из крапивы; лимонное; из лепестков роз; из лепестков белой акации; из лепестков каштана; «Липовый цвет». малиновое; из молодых сосновых побегов; из еловых лапок; из сосновых шишек; манговое; морошковое; из мандарина; из мяты; из моркови; из нектарина; облепиховое; из одуванчика; орехи грецкие в сосновом меду; персиковое; «Райские яблочки»; из рябины; из ревеня; сливовое; из свеклы; из тархуна; из тыквы; из фейхоа; из физалиса; из фиалок; из хурмы; из чабреца; из черешни; черничное черносливовое. из черноплодной рябины; из черной смородины; из шиповника; из шелковицы; из щавеля; яблочное; яблочное с гвоздикой; из абрикоса с миндалем; из вишни и клубники; из клюквы и яблока; из красной смородины и малины; из крыжовника с апельсиновыми корочками; из клубники и земляники; из малины и крыжовника; из яблок с черной смородиной; из яблок с красной смородиной; «Ассорти».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** 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.; нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 $дм^3$ 3 мес. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 2 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 10.39.25-739-37676459-2017 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на начинки фруктовые и фруктовоовощные термостабильные, (далее – продукт или продукция) изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевкусовых компонентов. Термостабильные начинки – начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170°С. Начинки термостабильные используют в качестве полуфабрикатов для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на пищевых предприятиях и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовые: ананасовая; апельсиновая; абрикосовая; айвовая; алычевая; банановая; барбарисовая брусничная; виноградная; вишневая; из голубики: грушевая; ежевичная; из жимолости земляничная; инжирная; из ирги; из калины из киви; киви; кизиловая; клубничная; клюквенная; крыжовниковая; из лайма; лимонная; из красники; малиновая; мандариновая; из морошки; облепиховая персиковая; рябины черноплодной (аронии); сливовая; смородиновая; из терна; черничная; черешневая; из шелковицы из хурмы; яблочная; яблочная «Шарлотка»; лесные ягоды; «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации). **фруктово-овощные:** яблочно-тыквенная; мандариново-тыквенная; яблочно-кабачковая; абрикосово-кабачковая; яблочно-морковная; апельсиново-морковная; вишнево-свекольная; смородиново-свекольная; лимонно-тыквенная.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием фруктов и/или ягод и/или овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых начинки сохраняют свое качество при относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, с консервантом, при температуре от 0°С до 25°С не более 6 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, без консерванта, при температуре от 2°С до 6°С не более 1 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в стеклянные банки, укупоренные металлическими лакированными крышками при температуре хранения от 0°С до 25°С не более двух лет с даты изготовления; нестерилизованные фасованные в металлические банки при температуре хранения от 0°С до 25°С не более 12 мес с даты изготовления; фасованные в асептические трехслойные мешки при температуре хранения от 0°С до 25°С не более 12 мес с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 10.72.12-219-37676459-2017 КЕКСОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ (взамен ТУ 9136-219-37676459-2014)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кексовые изделия – мучные кондитерские изделия, выпеченные из муки, сахара, жира и яйцепродуктов с добавлением или без добавления изюма, цукатов, шоколада, глазури и других компонентов, с разнообразной внешней отделкой (далее продукция). Продукцию выпускается в готовом и готовом замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению, готовом замороженном виде после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кексовые изделия на химических разрыхлителях: кекс «Столичный»; кекс «Шафранный»; кекс «Золотой ярлык»; кекс «Московский»; кекс «Десерт»; кекс в шоколаде; кекс «Краснодарский»; кекс «Меревайк»; 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»; кекс творожный с изюмом; кекс «Творожный»; кекс «Воронежский»; кекс «Кофейно-ореховый»; кекс «Лимонный»; кекс «Мишка» с конфитюром; кекс «Мишка» с кремовой начинкой; кекс «Тюльпан» с конфитюром; кекс «Тюльпан» с кремовой начинкой; кекс «Загадка» с конфитюром; кекс «Загадка» с кремовой начинкой; кекс «Лодочка» с конфитюром; кекс «Лодочка» с кремовой начинкой; кексы с изюмом; кексы с варёной сгущенкой; кексы с вишневым повидлом; кексы с крем-какао; набор кексов «Ассорти»; набор кексов «Ассорти» (2 вариант); капкейк с грецким орехом; капкейк с малиной; капкейк с черникой; капкейк с шоколадом; маффины «Каппучино»; маффины «Малиновые»; маффины «Ореховые»; маффины «Классические»; маффины с черникой и изюмом; маффины лимонно-яблочные; маффины с глазурью и цукатами; маффины с глазурью и изюмом; маффины с глазурью; «Магдаленки» ванильные; «Магдаленки» сливочные; «Магдаленки» шоколадные; «Магдаленки» творожные; «Магдаленки» маковые; «Мадленки» ванильные; «Мадленки» сливочные; «Мадленки» шоколадные; «Мадленки» творожные; «Мадленки» маковые; «Мини-Магдаленки» ванильные; «Мини-Магдаленки» сливочные; «Мини-Магдаленки» шоколадные; «Мини-Магдаленки» творожные; «Мини-Магдаленки» маковые; «Мини-

Мадленки» ванильные; «Мини-Мадленки» сливочные; «Мини-Мадленки» шоколадные; «Мини-Мадленки» маковые; «Мини-Мадленки» творожные. **Кексовые изделия без разрыхлителей:** кекс «Миндальный»; кекс «Серебряный ярлык»; кекс «Юбилейный»; кекс «Бисквитный»; кекс «С цукатами»; кекс «С корицей»; **Кексовые изделия дрожжевые:** кекс «Весенний»; кекс «Славянский»; кекс «Молочный»; кекс «Апрельский»; кекс «Домашний»; кекс «Луганский»; кекс «Здоровье»; кекс «Новый»; кекс «Донской»; кекс «Спортивный»; кекс «Российский»; кекс «Кавказский»; кекс «Неженка»; кекс «Мандариновый»; кекс «Яблочно-шоколадный»; кекс фруктовый; кекс яблочный; кекс айвовый; кекс сливовый.

Изменение № 1. Дата введения в действии 05.02.2018 год. Кексовые изделия на химических разрыхлителях: кекс «Столичный» (8 вариант); кекс «Творожный» (4 вариант); кекс «Оригинальный» с цукатами; кекс «Оригинальный» с вишней. **Кексовые изделия дрожжевые:** кекс «Весенний» (5 вариант); кекс «Пасхальный».

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при указанных условиях хранения: 2 суток – для кексов, изготовляемых на дрожжах; 12 суток – для кексов, изготовляемых на дрожжах в полимерной упаковке; 7 суток – для кексов, изготовляемых на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей. **Рекомендуемый срок годности** продукции с момента изготовления – 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 месяцев. При отсутствии холода замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

8 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-736-37676459-2017** **БАБЫ РОМОВЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бабы ромовые (далее – продукция), представляющие собой мучное кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира и яйцепродуктов с добавлением или без добавления изюма, цукатов, шоколада, глазури и других компонентов. Продукцию изготавливают механизированным или ручным способом. Продукция, реализуемая в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 желейными шариками; баба ромовая с шоколадными капельками в тёмной 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 тёмной глазури; баба ромовая с изюмом в белой глазури; баба ромовая с курагой в тёмной глазури; баба ромовая с курагой в белой глазури. баба ромовая с вишней в тёмной глазури; баба ромовая с вишней в белой глазури; баба ромовая с фундуком в тёмной глазури; баба ромовая с фундуком в белой глазури; баба ромовая с арахисом в тёмной глазури; баба ромовая с арахисом в белой глазури; баба ромовая с миндалём в тёмной глазури; баба ромовая с миндалём в белой глазури; баба ромовая с ананасом в тёмной глазури; баба ромовая с ананасом в белой глазури.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: баба ромовая, неупакованная продукция не более 48 часов. баба ромовая, упакованная продукция герметично не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантами с момента изготовления: герметично упакованной не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 75±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 допускается. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 01.49.21-077-37676459-2017** **МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВКАМИ** **(взамен ТУ 9882-077-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мед натуральный с добавлением пищевкусовых компонентов (далее продукт или продукция), фасованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мед натуральный с апельсином и цедрой; мёд натуральный с арахисом; мёд натуральный с бразильским орехом; мед натуральный с вишней; мёд натуральный с воздушным рисом; мёд натуральный с грецким орехом; мёд натуральный с грецким орехом и арахисом; мёд натуральный с грецким и кедровым орехами; мёд натуральный с грецким орехом и кешью; мед натуральный с ежевикой; мед натуральный с ежевикой; мед натуральный с земляникой; мёд натуральный с изюмом; мёд натуральный с кедровыми орешками; мёд натуральный с кедровым орехом и черносливом; мёд натуральный с кешью; мед натуральный с клубникой; мед натуральный с клюквой; мёд натуральный с кокосом; мед натуральный с корицей; мед натуральный с красной смородиной; мёд натуральный с кунжутом; мёд натуральный с курагой; мёд натуральный с курагой и изюмом; мёд натуральный с курагой и финиками; мёд натуральный с курагой и черносливом; мёд натуральный с курагой, черносливом и арахисом; мёд натуральный с курагой, черносливом и грецким орехом; мёд натуральный с курагой, черносливом и кедровыми орешками; мёд натуральный с курагой, черносливом и кешью; мёд натуральный с курагой, черносливом и миндалем; мёд натуральный с курагой, черносливом и семенами подсолнечника; мед натуральный с лимоном и имбирем; мёд натуральный с маком; мед натуральный с малиной; мёд натуральный с миндалем; мёд натуральный с миндалем и курагой; мед натуральный с облепихой; мёд натуральный с орехами; мёд натуральный с ореховым ассорти; мёд натуральный с орехом пекан; мёд натуральный с орехово-фруктовым ассорти; мёд натуральный с орехово-фруктовой смесью; мёд натуральный с семечками тыквы; мёд натуральный с финиками; мёд натуральный с фисташками; мёд натуральный с фруктовым ассорти; мёд натуральный с фундуком; мёд натуральный с фундуком и арахисом; мёд натуральный с фундуком и кедровым орехом; мёд натуральный с фундуком и курагой; мёд натуральный с фундуком и миндалем; мёд натуральный с фундуком и черносливом; мёд натуральный с цукатами; мед натуральный с черникой; мёд натуральный с черносливом; мед натуральный с черной смородиной; мёд натуральный с ядром абрикосовым; мёд натуральный с ядром подсолнечника; мёд натуральный с ядром подсолнечника и кунжутом; мёд натуральный с ядрами подсолнечника и тыквы; мед натуральный с добавками «Ассорти из сухофруктов в меде» (киви, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из сухофруктов в меде» (инжир, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из сухофруктов в меде» (изюм, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из сухофруктов в меде» (киви, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из сухофруктов в меде» (инжир, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из сухофруктов в меде» (изюм, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Сухофрукты в меде» (киви, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Сухофрукты в меде» (инжир, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Сухофрукты в меде» (изюм, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из сухофруктов в меде» (киви, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из сухофруктов в меде» (инжир, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из сухофруктов в меде» (изюм, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (фундук (ядра), миндаль, инжир, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (кешью, фундук, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), миндаль, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (ядра орехов грецких, курага, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), ягоды Годжи, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (ядро орехов кедровых, ядро орехов грецких, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (фундук (ядра), миндаль, инжир, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (кешью, фундук, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), миндаль, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (ядра орехов грецких, курага, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), ягоды Годжи, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (ядро орехов кедровых, ядро орехов грецких, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меде» (фундук (ядра), миндаль, инжир, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меде» (кешью, фундук, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меде» (орех грецкий (ядро), миндаль, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меде» (ядра орехов грецких, курага, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меде» (орех грецкий (ядро), ягоды Годжи, чернослив, мед натуральный); мед натуральный

с добавками «Орехи и сухофрукты в меде» (ядро орехов кедровых, ядро орехов грецких, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меде» (фундук (ядра), миндаль, инжир, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меде» (кешью, фундук, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), миндаль, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меде» (ядра орехов грецких, курага, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), ягоды Годжи, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меде» (ядро орехов кедровых, ядро орехов грецких, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов в меде» (ядро орехов кедровых, фундук, кешью, миндаль, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов в меде» (ядро орехов кедровых, грецких, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов в меде» (ядро орехов грецких, фундук, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов в меде» (ядро орехов кедровых, фундук, кешью, миндаль, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов в меде» (ядро орехов кедровых, грецких, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов в меде» (ядро орехов грецких, фундук, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи в меде» (ядро орехов кедровых, фундук, кешью, миндаль, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи в меде» (ядро орехов кедровых, грецких, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи в меде» (ядро орехов грецких, фундук, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов в меде» (ядро орехов кедровых, фундук, кешью, миндаль, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов в меде» (ядро орехов кедровых, грецких, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов в меде» (ядро орехов грецких, фундук, миндаль, кешью, мед натуральный).

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

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре не более 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укупоренной таре – не более 2 лет от даты упаковывания. **Рекомендуемый срок хранения** натурального меда в плотно укупоренных емкостях, бочках и другой транспортной таре 1 год от даты проведения экспертизы. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-260-37676459-2017** **ПРЯНИКИ, КОВРИЖКИ, КОРЖИКИ** **(взамен ТУ 9133-260-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пряники, коврижки и коржики, вырабатываемые из муки высшего, 1-го, 2-го сорта, смеси пшеничной и ржаной сеяной муки, и добавленного сырья согласно рецептурам (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пряники из муки высшего сорта: пряники «Ванильные»; пряники «Детские»; пряники «Лимонные»; пряники «Липецкие»; пряники «Любительские»; пряники «Мятные»; пряники «Невские»; пряники «Новость»; пряники «Памятные»; пряники «Тульские»; пряники имбирные «KOZA&Co»; пряники имбирные сольбинские «Праздничные»; пряники имбирные сольбинские «Сувенирные»; пряники ванильные «Фэнтези». **Пряники из муки 1-го сорта:** пряники «Алма-атинские»; пряники «Банан»; пряники «Волжские»; пряники «Воронежские»; пряники «Выборгская смесь»; пряники «Вяземские»; пряники «Глазированные»; пряники «Городские»; пряники «Детские»; пряники «Дорожные»; пряники «Забава»; пряники «Загорские»; пряники «Игрушки»; пряники «Клюквенные»; пряники «Комсомольские»; пряники «Коржики сахарные»; пряники «Кофейные»; пряники «Крымские» с начинкой; пряники «Львовские» с маком; пряники «Маковые»; пряники «Медовые»; пряники «Минские»; пряники «Московские»; пряники «Мятные фигурные»; пряники «Нижегородские»; пряники «Новинка»; пряники «Одесские»; пряники «Ореховые»; пряники «Особые» глазированные; пряники «Пикантные»; пряники «Пионерские»; пряники «Подмосковные» (молочные); пряники «Подсолнечные»; пряники «Сахарные»; пряники «Сдобные» с начинкой; пряники «Северные»; пряники «Симферопольские»; пряники «С изюмом»; пряники «Тульские»; пряники «Фигурные» глазированные; пряники «Школьные»; пряники «Шоколадные». **Пряники из муки 2-го сорта:** пряники «Днепровские» глазированные; пряники «Карамельные»; пряники «Карельские»; пряники «Линда»; пряники «Молодежные». **Пряники из смеси пшеничной и ржаной муки.** пряники «Ароматные»; пряники «Детские»; пряники «Дружба»; пряники «Ленинградские»; пряники «Союзные»; пряники «Спортивные»; пряники «Чайные». **Коврижки из муки высшего сорта:** коврижка с начинкой. **Коврижки из муки 1-го сорта:** коврижка «Виноградная»; коврижка «Любительская» с изюмом; коврижка «Медовая» без начинки; коврижка «Медовая»; коврижка «Особая»; коврижка «Шоколадная с изюмом». **Коврижки из муки 2-го сорта:** коврижка «Южная». **Коврижки из смеси пшеничной и ржаной муки:** коврижка «Минская» с изюмом. **Коржики из муки высшего сорта:** коржики «Молочные»; коржики «Сахарные»; коржики с

маком; коржики с кокосом; коржики «Шоколадные»; коржики «Глазированные»; коржики «Ореховые»; коржики «Сливочные»; коржики «Медовые»; коржики с корицей.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±5 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки хранения** продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, в сутках, не более: сырцовых неглазированных (кроме мятных) пряников и коврижек – 20 суток; сырцовых и заварных пряников типа мятных в летнее время – 10 суток; сырцовых и заварных пряников типа мятных в зимнее время – 15 суток; сырцовых глазированных пряников и коврижек – 20 суток; заварных пряников в летнее время – 20 суток; заварных пряников в зимнее время – 30 суток; заварных коврижек – 20 суток; коврижек, содержащих более 11% жира – 15 суток; коржиков – 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±5 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: Заварные пряники глазированные – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.71.12-194-37676459-2017** **ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ** **(ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК-ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРАБЬЕ)** **(взамен ТУ 9139-194-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на восточные сладости мучные, изготовляемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Пудинги реализуют при комнатной температуре, в охлажденном и быстрозамороженном виде. Пудинги при реализации при комнатной температуре и в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном после дефростации. Продукция полностью готова к употреблению без термической обработки.

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; пахлава турецкая; пахлава индонезийская; пахлава мадагаскарская; пахлава русская; пахлава узбекская; пахлава испанская; пахлава армянская; тулумба лимонная; тулумба вишневая; тулумба апельсиновая; тулумба малиновая; тулумба клубничная. кулча ленкоранская; 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 начинкой; 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 гозинаки; унлу-щербет; 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 «Лисички» хворост с сахарной пудрой; хворост с сахарной пудрой и корицей; хворост пряный; хворост медовый; хворост «Хворост»; хворост ореховый в глазури; хворост с лимонной цедрой в глазури; хворост розочки в глазури; хворост звездочки с корицей в глазури; хворост пряный в глазури; хворост медовый в глазури; хворост в глазури; 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; «Ишли финики»; слоеное изделие «Шайба»; слоеное изделие «Коло»; слоеное изделие «Бохча»; слоеное изделие «Мат» маленький; слоеное изделие «Мат» большой; слоеное изделие «Порт»; слоеное изделие «Ласт»; набор слоеных изделий «Ассорти»; пудинг грушевый; пудинг сливочный; пудинг вишневый; пудинг персиковый; пудинг яблочный; пудинг абрикосовый; пудинг

земляничный (клубничный); пудинг ананасовый; пудинг лимонный; пудинг айвовый; пудинг лимонниковый; пудинг черносмородничный; пудинг облепиховый; пудинг актинидиевый (киви); пудинг банановый; пудинг малиновый; пудинг черничный; пудинг жимолостный; пудинг из ирги.

Изменение № 1. Дата введения в действие 12.07.2018 г. пахлава «Восточная» с грецким орехом; пахлава «Восточная» с арахисом; пахлава «Восточная» с фундуком; пахлава «Восточная» с фисташкой; пахлава «Восточная» с кешью; пахлава «Восточная» с кокосом; пахлава «Восточная» с кунжутом; пахлава «Классическая» с грецким орехом; пахлава «Классическая» с арахисом; пахлава «Классическая» с фундуком; пахлава «Классическая» с фисташкой; пахлава «Классическая» с кешью; пахлава «Классическая» с кокосом; пахлава «Классическая» с кунжутом; пахлава турецкая «Сютлю»; пахлава турецкая «Сютлю» с грецким орехом; пахлава турецкая «Сютлю» с арахисом; пахлава турецкая «Сютлю» с фундуком; пахлава турецкая «Сютлю» с фисташкой; пахлава турецкая «Сютлю» с кешью; пахлава турецкая «Бурма» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бурма» с арахисом; пахлава турецкая «Бурма» с фундуком; пахлава турецкая «Бурма» с фисташкой; пахлава турецкая «Бурма» с кешью; пахлава турецкая «Сарма» с грецким орехом; пахлава турецкая «Сарма» с арахисом; пахлава турецкая «Сарма» с фундуком; пахлава турецкая «Сарма» с фисташкой; пахлава турецкая «Сарма» с кешью; пахлава турецкая «Шобиет» с грецким орехом; пахлава турецкая «Шобиет» с арахисом; пахлава турецкая «Шобиет» с фундуком; пахлава турецкая «Шобиет» с фисташкой; пахлава турецкая «Шобиет» с кешью; пахлава турецкая «Озель» с грецким орехом; пахлава турецкая «Озель» с арахисом; пахлава турецкая «Озель» с фундуком; пахлава турецкая «Озель» с фисташкой; пахлава турецкая «Озель» с кешью; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с арахисом; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с фундуком; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с фисташкой; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с кешью; пахлава турецкая «Мендиль» с грецким орехом; пахлава турецкая «Мендиль» с арахисом; пахлава турецкая «Мендиль» с фундуком; пахлава турецкая «Мендиль» с фисташкой; пахлава турецкая «Мендиль» с кешью; пахлава турецкая «Дюрум» с грецким орехом; пахлава турецкая «Дюрум» с арахисом; пахлава турецкая «Дюрум» с фундуком; пахлава турецкая «Дюрум» с фисташкой; пахлава турецкая «Дюрум» с кешью; пахлава турецкая «Чим-чик» с грецким орехом; пахлава турецкая «Чим-чик» с арахисом; пахлава турецкая «Чим-чик» с фундуком; пахлава турецкая «Чим-чик» с фисташкой; пахлава турецкая «Чим-чик» с кешью; пахлава турецкая «Дильбер» с грецким орехом; пахлава турецкая «Дильбер» с арахисом; пахлава турецкая «Дильбер» с фундуком; пахлава турецкая «Дильбер» с фисташкой; пахлава турецкая «Дильбер» с кешью; пахлава турецкая «Бохча» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бохча» с арахисом; пахлава турецкая «Бохча» с фундуком; пахлава турецкая «Бохча» с фисташкой; пахлава турецкая «Бохча» с кешью; пахлава турецкая «Хавуч» с грецким орехом; пахлава турецкая «Хавуч» с арахисом; пахлава турецкая «Хавуч» с фундуком; пахлава турецкая «Хавуч» с фисташкой; пахлава турецкая «Хавуч» с кешью; пахлава турецкая «Шоколадная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Шоколадная» с арахисом; пахлава турецкая «Шоколадная» с фундуком; пахлава турецкая «Шоколадная» с фисташкой; пахлава турецкая «Шоколадная» с кешью; пахлава турецкая «Глазурная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Глазурная» с арахисом; пахлава турецкая «Глазурная» с фундуком; пахлава турецкая «Глазурная» с фисташкой; пахлава турецкая «Глазурная» с кешью; пахлава турецкая «Изысканная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Изысканная» с арахисом; пахлава турецкая «Изысканная» с фундуком; пахлава турецкая «Изысканная» с фисташкой; пахлава турецкая «Изысканная» с кешью; пахлава турецкая «Нежная» с кешью.

Изменение № 2. Дата введения в действие 17.07.2018 г. пахлава «Восточная» с грецким орехом; пахлава «Восточная» с арахисом; пахлава «Восточная» с фундуком; пахлава «Восточная» с фисташкой; пахлава «Восточная» с кешью; пахлава «Восточная» с кокосом; пахлава «Восточная» с кунжутом; пахлава «Классическая» с грецким орехом; пахлава «Классическая» с арахисом; пахлава «Классическая» с фундуком; пахлава «Классическая» с фисташкой; пахлава «Классическая» с кешью; пахлава «Классическая» с кокосом; пахлава «Классическая» с кунжутом; пахлава турецкая «Сютлю»; пахлава турецкая «Сютлю» с грецким орехом; пахлава турецкая «Сютлю» с арахисом; пахлава турецкая «Сютлю» с фундуком; пахлава турецкая «Сютлю» с фисташкой; пахлава турецкая «Сютлю» с кешью; пахлава турецкая «Бурма» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бурма» с арахисом; пахлава турецкая «Бурма» с фундуком; пахлава турецкая «Бурма» с фисташкой; пахлава турецкая «Бурма» с кешью; пахлава турецкая «Сарма» с грецким орехом; пахлава турецкая «Сарма» с арахисом; пахлава турецкая «Сарма» с фундуком; пахлава турецкая «Сарма» с фисташкой; пахлава турецкая «Сарма» с кешью; пахлава турецкая «Шобиет» с грецким орехом; пахлава турецкая «Шобиет» с арахисом; пахлава турецкая «Шобиет» с фундуком; пахлава турецкая «Шобиет» с фисташкой; пахлава турецкая «Шобиет» с кешью; пахлава турецкая «Озель» с грецким орехом; пахлава турецкая «Озель» с арахисом; пахлава турецкая «Озель» с фундуком; пахлава турецкая «Озель» с фисташкой; пахлава турецкая «Озель» с кешью; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с арахисом; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с фундуком; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с фисташкой; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с кешью; пахлава турецкая «Мендиль» с грецким орехом; пахлава турецкая «Мендиль» с арахисом; пахлава турецкая «Мендиль» с фундуком; пахлава турецкая «Мендиль» с фисташкой; пахлава турецкая «Мендиль» с кешью; пахлава турецкая «Дюрум» с грецким орехом; пахлава турецкая «Дюрум» с арахисом; пахлава турецкая «Дюрум» с фундуком; пахлава турецкая «Дюрум» с фисташкой; пахлава турецкая «Дюрум» с кешью; пахлава турецкая «Чим-чик» с грецким орехом; пахлава турецкая «Чим-чик» с арахисом; пахлава турецкая «Чим-чик» с фундуком; пахлава турецкая «Чим-чик» с фисташкой; пахлава турецкая «Чим-чик» с кешью; пахлава турецкая «Дильбер» с грецким орехом; пахлава турецкая «Дильбер» с арахисом; пахлава турецкая «Дильбер» с фундуком; пахлава турецкая «Дильбер» с фисташкой; пахлава турецкая «Дильбер» с кешью; пахлава турецкая «Бохча» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бохча» с арахисом; пахлава турецкая «Бохча»

с фундуком; пахлава турецкая «Бохча» с фисташкой; пахлава турецкая «Бохча» с кешью; пахлава турецкая «Хавуч» с грецким орехом; пахлава турецкая «Хавуч» с арахисом; пахлава турецкая «Хавуч» с фундуком; пахлава турецкая «Хавуч» с фисташкой; пахлава турецкая «Хавуч» с кешью; пахлава турецкая «Шоколадная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Шоколадная» с арахисом; пахлава турецкая «Шоколадная» с фундуком; пахлава турецкая «Шоколадная» с фисташкой; пахлава турецкая «Шоколадная» с кешью; пахлава турецкая «Глазурная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Глазурная» с арахисом; пахлава турецкая «Глазурная» с фундуком; пахлава турецкая «Глазурная» с фисташкой; пахлава турецкая «Глазурная» с кешью; пахлава турецкая «Изысканная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Изысканная» с арахисом; пахлава турецкая «Изысканная» с фундуком; пахлава турецкая «Изысканная» с фисташкой; пахлава турецкая «Изысканная» с кешью; пахлава турецкая «Нежная» с кешью.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые 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** пудингов быстрозамороженных с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 65-75%. герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной – 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** пудингов 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; **Рекомендуемый срок годности** пудингов с момента изготовления при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха 65-75%: не более 2 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции,** выработанной с добавлением антиокислителей и добавок, препятствующих черствлению не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

8 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-345-37676459-2017** **ВАТА САХАРНАЯ** **(взамен ТУ 9129-345-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство ваты сахарной, предназначенной для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: вата сахарная; вата сахарная со вкусоароматическими добавками.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 12 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Срок годности герметично** упакованной продукции с момента изготовления при температуре 12-25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 30 дней. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-716-37676459-2017** **ЗЕФИР**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Зефир на агаре: зефир «Абрикосовый»; зефир «Бобруйский»; зефир «Ванильный»; зефир в шоколаде; зефир «Грибы»; зефир «Малиновый»; зефир «Одуванчик»; зефир «Северный»; зефир «Сливочный»; зефир «Цитрусовый»; зефир «Черносмородиновый»; зефир «Яблочный»; зефир «Каштаны». зефир «Вишневый»; зефир «Шоколадный»; ассорти «Dolce vita» (Дольче вита). **Зефир на агаре из фурцеллярии:** зефир в шоколаде. **Зефир на цитрусовом пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Красносмородиновый»; зефир «Майский»; зефир «Новинка»; зефир «Осенний»; зефир «Ромашка»; зефир «Смородинка»; зефир «Черничный»; зефир «Персиковый». **Зефир на яблочном пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Весенний»; зефир «Ёжики».

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

Сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие: 1 месяц для зефира, зефира в шоколаде; **Срок хранения, отправляемых в районы Крайнего Севера** и приравненные к ним местности 3 месяца. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре $+18^0$ и относительной влажности воздуха не более 75±5% не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-717-37676459-2017** **ПАСТИЛА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пастилу (далее продукт или продукция), вырабатываемую на основе фруктового или ягодного, или фруктово-ягодного, или ягодно-фруктового пюре с добавлением сахара или без добавления сахара, пенообразователя, студнеобразователя, ароматических и пищевкусовых компонентов. **Пастилу вырабатывают:** глазированную; неглазированную; с начинкой; комбинированную; с крупными добавлениями. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пастила на агаре и пектине: пастила «Абрикосовая»; пастила «Ванильная»; пастила в шоколаде; пастила «Малиновая»; пастила «Сластена»; пастила «Цитрусовая»; пастила «Черносмородиновая». пастила абрикосовая; пастила айвовая; пастила алычовая; пастила ананасовая; пастила банановая; пастила вишневая; пастила грушевая; пастила ежевичная; пастила клубничная; пастила клюквенная; пастила из крыжовника; пастила из киви; пастила из кизила; пастила малиновая; пастила манговая; пастила персиковая; пастила сливовая; пастила смородиновая; пастила из черешни; пастила черничная; пастила из хурмы; пастила яблочная; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-манговая; пастила яблочно-малиновая; пастила мангово-персиковая; пастила клубнично-банановая; пастила «Ассорти» (ежевика, черника, малина»); пастила «Ассорти» (клубника, черешня, банан); пастила яблочная слоеная; **пастила на белке:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая. **пастила на сахаре:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая. **пастила фруктовая:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-ежевичная; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-крыжовниковая; пастила яблочно-лимонная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-манговая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая; пастила яблочно-черешневая; пастила яблочно-черничная; пастила из яблок и киви; пастила из яблок и хурмы. **пастила фруктовая без добавления сахара** пастила с ароматом абрикоса; пастила с ароматом айвы; пастила с ароматом ананаса; пастила с ароматом апельсина; пастила с ароматом банана; пастила с ароматом вишни; пастила с ароматом грейпфрута; пастила с ароматом груши; пастила с ароматом ежевики; пастила с ароматом клубники; пастила с ароматом клюквы; пастила с ароматом крыжовника; пастила с ароматом киви; пастила с корицей; пастила с ароматом лайма; пастила с ароматом лимона; пастила с ароматом малины; пастила с ароматом манго; пастила с ароматом персика; пастила с ароматом сливы; пастила с ароматом смородины; пастила с ароматом фейхоа; пастила с ароматом черешни; пастила с ароматом черники; пастила с ароматом хурмы; пастила яблочная; пастила «Ассорти». **пастила хрустящая:** пастила хрустящая яблочная; пастила хрустящая яблочно-абрикосовая; пастила хрустящая яблочно-алычовая; пастила хрустящая яблочно-ананасовая; пастила хрустящая яблочно-айвовая; пастила хрустящая яблочно-банановая; пастила хрустящая яблочно-вишневая; пастила хрустящая яблочно-грушевая; пастила хрустящая яблочно-ежевичная; пастила хрустящая яблочно-кизиловая; пастила хрустящая яблочно-клубничная; пастила хрустящая яблочно-клюквенная; пастила хрустящая яблочно-крыжовниковая; пастила хрустящая яблочно-лимонная; пастила хрустящая яблочно-малиновая; пастила хрустящая яблочно-манговая; пастила хрустящая яблочно-персиковая; пастила хрустящая яблочно-сливовая; пастила хрустящая яблочно-смородиновая; пастила хрустящая яблочно-черешневая; пастила хрустящая яблочно-черничная; пастила хрустящая из яблок и киви; пастила хрустящая из яблок и хурмы.

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

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. для клеевой пастилы – не более 1 месяца; для заварной пастилы в шоколаде, вырабатываемой на автоматизированной линии – не более 3 месяцев;

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения – 5-30°С и относительной влажности воздуха не более 75%. для пастилы на белке и на сахаре с консервантами, герметично упакованной в металлизированную упаковку не более 12 месяцев; для пастилы на белке и на сахаре с консервантами, в герметичной упаковке (кроме металлизированной) – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения – 20±5°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для весовой неглазированной пастилы фруктовой – не более 5 мес; для пастилы фруктовой, упакованной в негерметичную тару – не более 9 мес; для пастилы фруктовой, упакованной в герметичную тару – не более 12 мес. для пастилы фруктовой, для пастилы хрустящей в герметичной упаковке (в том числе в ПЭТ пакетах) и металлизированной упаковке – не более 1 года; для пастилы фруктовой, для пастилы хрустящей в крафт-пакетах с ПЭТ-пленкой – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.19-274-37676459-2017** **КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ** **(взамен ТУ 9116-274-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на куличи праздничные на химических разрыхлителях, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта с добавлением муки первого сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре и в замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, полностью готова к употреблению, замороженная после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич «Творожный»; кулич «Столичный»; кулич в глазури; кулич в сахарном сиропе; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Пасхальный творожный»; кулич «Заварной»; кулич «по-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «по-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «по-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый заварной»; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич «Дрожжевой»; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком.

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

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемые срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже: -не более 1 месяца. **Рекомендуемые срок хранения продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов с момента изготовления при температуре плюс 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, негерметично упакованная– не более 30 суток; продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток; продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток; замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже – не более 180 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-255-37676459-2017** **КЕКСЫ, БАБЫ, РУЛЕТЫ** **(взамен ТУ 9136-255-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кексы, бабы ромовые, рулеты выпеченные (далее – продукция), представляющие собой мучное кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира и яйцепродуктов с добавлением или без добавления изюма, цукатов, шоколада, глазури и других компонентов. Продукцию реализуют при комнатной температуре, рулеты выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 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; кекс «Изюминка»; кекс «Ламбада творожно-фруктовая»; кекс «Ламбада фруктовая»; кекс «Маффинс фруктовый»; кекс «Нателла»; кекс «Постный» медово-ореховый; кекс с инжиром и курагой; кекс с курагой и творогом; кекс «Солнышко»; кекс «Творожный» с черносливом; кекс «Шоколадно-ягодный»; кекс «Ягодный соблазн»; кекс-десерт «Брауни»; кекс «Столичный»; маффины Каппучино; маффины Малиновые; маффины Ореховые; маффины Классические; маффины с черникой и изюмом; маффины лимонно-яблочные; маффин с шоколадом; маффин сливочный; маффин «Тюльпан». **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; рулет бисквитный со сливочным кремом и орехами; рулет бисквитный со сливочным кремом и маком; рулет бисквитный с повидлом и орехами; рулет бисквитный с повидлом и маком; рулет «Баунти»; рулет «Киевский»; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый». **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 желейными 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.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: кексы, изготовляемые на дрожжах не более 48 часов; кексы, изготовляемые на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей не более 7 суток; кексы, изготовляемые 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. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре плюс 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%: 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 **Рекомендуемый срок годности** рулетов при температуре плюс 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 75% с добавлением сорбиновой кислоты: рулеты со сливочными кремами не более 120 часов; рулеты с начинками из крема на растительных маслах промышленного производства – не более 120 часов; рулеты с остальными начинками не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 75±5% не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-107-37676459-2017** **КОНФИТЮРЫ** **(взамен ТУ 9163-107-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на конфитюры, изготовленные из ягод и фруктов, уваренных с сахаром, или уваренных без сахара с добавлением заменителей сахара, пектином или пектиносодержащим порошком, или желирующими веществами, с добавлением или без добавления консервантов, пищевых кислот, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Конфитюры предназначены для непосредственного употребления в пищу, для использования в качестве добавок в продукцию для молочной, хлебобулочной, кондитерской, и другой отрасли пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; из актинидии; банановый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; грепфрутовый; грушевый; дынный; жерделевый; из жимолости; ежевичный; земляничный; инжировый; из кумкватов; клубничный; клюквенный; калиновый; кизиловый; крыжовниковый; из киви; лимонный; малиновый; мандариновый; из манго; из морошки; из нектарина; облепиховый; из папайи; персиковый; сливовый; из фейхоа; из хурмы; черничный; черешневый; черносмородиновый; черноплоднорябиновый; яблочный; фруктово-ягодный микс (из смеси фруктов и ягод); из брусники с кедровыми ядрами; из голубики с кедровыми ядрами; из клюквы с кедровыми ядрами; из черники с кедровыми ядрами; фруктового с кедровыми ядрами; ягодного с кедровыми ядрами; «Ассорти» с кедровыми ядрами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** 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. нестерилизованных (с консервантом) – 9 мес., упакованные в ведра из полимерных материалов с мешком вкладышем, массой до 14кг и в барабаны древесноволокнистые набивные с мешком-вкладышем, массой от 20 до 30кг; При температуре от 0 °С до плюс 18 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3 мес. нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 9 мес.; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-346-37676459-2017** **РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ** **(взамен ТУ 9136-346-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бисквитные рулеты кондитерские изделия, представляющие собой свернутые тонкие пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные различными кремами и начинками (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Охлажденную продукцию изготавливают с добавлением консерванта или без него. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 шоколадный с карамельной начинкой; рулет бисквитный шоколадный со сливочным кремом; рулет бисквитный шоколадный со сливочно-ореховым кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый».

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.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6°С: с творогом, со сметанным кремом не более 24 часов; с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6°С с начинками сливочной, фруктовой, с повидлом, с цукатами, со сгущенным молоком: не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2 до плюс 6°С: сосливочными кремами – не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 72 часов; с начинками из крема на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха не выше 75 % не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.72.12-458-37676459-2017 РУЛЕТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ (взамен ТУ 9136-458-37676459-2016)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бисквитные рулеты кондитерские изделия, представляющие собой свернутые в виде рулета тонкие пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные различными кремами и начинками (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном виде. Охлажденную продукцию изготавливают с добавлением консерванта. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 шоколадный с карамельной начинкой; рулет бисквитный шоколадный со сливочным кремом; рулет бисквитный шоколадный со сливочно-ореховым кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый».

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.

Продукцию хранят при относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и фасованной охлажденной продукции с фруктовыми начинками, с вареным сгущенным молоком при температуре от плюс 18°С до плюс 20°С не более 90 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 РУБ.	ТУ 10.82.22-728-37676459-2017 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фигуры шоколадные (далее продукция). Шоколадные фигуры вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Продукция может выпускаться с сюрпризом, в наборах. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фигуры шоколадные темные; фигуры шоколадные молочные; фигуры шоколадные комбинированные; фигуры шоколадные с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры шоколадные и кондитерские в наборах; фигуры кондитерские темные; фигуры кондитерские молочные; фигуры кондитерские комбинированные; фигуры кондитерские с сюрпризом.

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

Правила транспортирования и хранения. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 18°С±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света.

Срок годности весовой продукции при температуре 18°С±3°С: 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°С±3°С: без добавления молочных продуктов — не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов — не

более 6,0 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-727-37676459-2017 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фигуры шоколадные, кондитерские (далее продукция). Кондитерские фигуры вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция может выпускаться с сюрпризом, в наборах. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фигуры шоколадные белые; фигуры шоколадные йогуртовые; фигуры из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); фигуры шоколадные белые с отделкой (орехи); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские белые; фигуры кондитерские из цветной глазури; фигуры кондитерские с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры кондитерские с сюрпризом; фигуры шоколадные и кондитерские в наборах.

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

Правила транспортирования и хранения. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 18°С±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Срок годности весовой продукции** при температуре 18°С±3°С: 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°С±3°С: без добавления молочных продуктов — не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов — не более 6,0 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.22-667-37676459-2017 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: плитка шоколадная темная; плитка шоколадная «Альтер Соло» темная; плитка шоколадная молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка шоколадная комбинированная; плитка шоколадная темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка шоколадная комбинированная с отделкой (цукаты, печенье, вафельная крошка); плитка кондитерская темная; плитка кондитерская «Альтер Соло» темная; плитка кондитерская молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка кондитерская комбинированная; плитка кондитерская темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская комбинированная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

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

Правила транспортирования и хранения. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С: без добавления молочных

продуктов не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 2,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс 15°С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-666-37676459-2017 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: плитка шоколадная белая; плитка шоколадная «Альтер Соло» белая; плитка шоколадная йогуртовая; плитка цветная из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); плитка шоколадная белая с отделкой (орехи); плитка кондитерская белая; плитка кондитерская «Альтер Соло» белая; плитка кондитерская из цветной глазури; плитка кондитерская белая с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская из цветной глазури с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

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

Правила транспортирования и хранения. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 2,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс 15°С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-665-37676459-2017 ЛУКУМЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на лукум, рахат-лукум, вырабатываемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, крахмала, яичных белков, орехов и других продуктов, а также вкусоароматических добавок; Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 ароматом вишни; лукум с ароматом лимона; 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 арахисом; рахат-лукум шоколадный с миндалем; рахат-лукум шоколадный с фундуком; рахат-лукум шоколадный с грецким орехом; рахат-лукум шоколадный с фисташками; рахат-лукум шоколадный с кешью; рахат-лукум шоколадный с фисташками и фундуком.

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

Правила транспортирования и хранения. Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок годности фасованной** негерметично и весовой продукции: не более 30 суток. **Срок годности фасованной** герметично продукции: – не более 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-403-37676459-2017 ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ (взамен ТУ 9137-403-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вафельные полуфабрикаты (далее вафли или продукт/продукция), вырабатываемые из муки различных сортов, сахара-песка, меланжа, жира и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок, используемые для фасования пищевых продуктов (мороженого, творожков, кремов, кондитерских изделий и т.д.) Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли листовые; вафли листовые сахарные; вафельные стаканчики; вафельные стаканчики сахарные; вафельные рожки сахарные; вафельные рожки шоколадные; вафельные трубочки; вафельные трубочки шоколадные; вафельные корзиночки; вафельная крошка.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, не более: вафли листовые – не более 1 месяца; вафельные стаканчики – не более 1 месяца; вафельная крошка – не более 1 месяца; вафли листовые сахарные, вафельные стаканчики сахарные, вафельные рожки сахарные, вафельные рожки шоколадные, вафельные трубочки, вафельные трубочки шоколадные и вафельные корзиночки – не более 10 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.82.23-231-37676459-2017 ДРАЖЕ (взамен ТУ 9122-231-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на драже кондитерские изделия небольших размеров, вырабатываемые с ядровыми, фруктово-ягодными и сахарными корпусами, с накатанной оболочкой из глазури различных видов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 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: драже помадное; драже ликерное; драже желейное; драже на карамельной основе; драже цукатное; драже марципановое; драже сбивное; драже кофе-зерна в глазури; драже «Холодок»; драже «Медовое»; драже «Лимончики»; драже «Сладкий орешек»; драже «Цветные камушки»; драже «Тик-Так»; драже «Ягодное»; драже «Лимонное»; драже «Морские камушки» с изюмом; драже «Время кофе»; драже «Наслаждение гурмана».

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

Допускается выпускать продукцию в виде смесей, содержащих два и более наименования продукции. **Рекомендуемый срок годности фасованной негерметично и весовой продукции:** в глазурях с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев; остальной продукции не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной герметично продукции:** в глазурях с добавлением молочных продуктов не более 5 месяцев; остальной продукции не более 10 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-116-37676459-2017** **КРУАССАНЫ** **(взамен ТУ 9115-116-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные слоеные — круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста из пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки, с начинками и без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Круассаны из дрожжевого слоеного теста из пшеничной муки без начинки круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **с начинкой** круассаны с повидлом; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой; круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой; **из пресного слоеного теста без начинки -** круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; **с начинкой** - круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки без начинки** - круассаны ржано-пшеничные «Чесночные»; круассаны ржано-пшеничные «Пикантные»; круассаны ржано-пшеничные «Хлебушки». **с начинкой** - круассаны ржано-пшеничные с зеленым луком и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с морковью и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с сыром; круассаны ржано-пшеничные с сыром и чесноком. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки без начинки** - круассаны пшенично-гречневые; круассаны пшенично-гречневые «Обсыпные». **с начинкой** - круассаны пшенично-гречневые с мармеладом; круассаны пшенично-гречневые с изюмом; круассаны пшенично-гречневые с орехами; круассаны пшенично-гречневые с курагой; круассаны пшенично-гречневые с черносливом;

круассаны пшенично-гречневые с курагой в джеме; круассаны пшенично-гречневые с черносливом в джеме; круассаны пшенично-гречневые с сыром; круассаны пшенично-гречневые с творогом; круассаны пшенично-гречневые с творогом и вишней; круассаны пшенично-гречневые с вареным сгущенным молоком.

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

Продукция должна хранится в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий после выемки из печи не более 6 ч. Рекомендуемый срок годности круассанов: не упакованных — 16 часов; упакованных — 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-086-37676459-2017** **ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ** **(взамен ТУ 9131-086-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на печенье слоеное – мучные кондитерские изделия, выработанные из муки пшеничной, сахара, жира, яиц и других видов сырья и пищевкусовых продуктов (далее продукция). Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассан с абрикосовой начинкой; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с ананасовой начинкой; круассан с 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 подсолнечником; 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; слойка с яблочной начинкой; слойка с лимоном; слойка с маком; слойка ленивая; слойка с фруктовой начинкой (апельсин); слойка жемчужная; слойка Сиртаки; слойка бантик; слойка «Вкусняшка»; слойка «Вкусняшка» со сливочной начинкой; слойка клубничная; слойка-круассан яблоко с корицей; слойка-круассан клубника со сливками; слойка-круассан с абрикосом; слойка-круассан с ванильной начинкой; слойка-круассан с фруктовой начинкой (клубника); слойка-круассан с черной смородиной; слойка-круассан с шоколадной начинкой; слойка «Кукленок»; слойка «Маргарита» с бананом; слойка кунжутная; слойка ванильная; слойка овсяная; слойка кукурузная; слойка сырная; слойка ушки; слойка ушки с маком; слойка французская; слойка язычок; слойка со злаками.

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.10.2017 год. Печенье слоеное «Северное с ламинарией»; печенье слоеное «Семечко»; печенье слоеное «Сырное»; печенье слоеное «Томатное»; печенье слоеное «Фитнесс Микс»; печенье слоеное «Чесночное»; печенье слоеное «8 злаков»; печенье слоеное «Луковое».

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.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. **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 с использованием консервантов – не более 90 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.72.12-579-37676459-2017 ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты длительного хранения мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 бисквитно-кремовый (бисквитный); 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 орехово-шоколадный; 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 бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный «Медовый» со сметанным кремом; торт бисквитный «Клубничный флирт»; торт бисквитный «Нежность» с вкусом пломбира; торт бисквитный «Прованс»; торт бисквитный «Зебра»; торт бисквитный «В гостях у сказки»; торт бисквитный «Смугляночка»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Мимоза»; торт бисквитный «Монастырский» (постный); торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Ночная Прага»; торт бисквитный с Ананасом; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Клубника со сливками»; торт бисквитный «Маска»; торт бисквитный «Медовые шарики»; торт бисквитно-суфлейный «Ожидание»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт «Лесная сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Беатриче» (бисквитно-кремовый); торт «Тоффи» (бисквитно-кремовый); торт «Сицилия» (бисквитно-кремовый); торт «Эйфория» (бисквитно-кремовый); торт «Бархат ночи» (бисквитно-кремовый); торт «Пражский классический» (бисквитно-кремовый); торт «Золотая симфония» (бисквитно-кремовый); торт «Для любимых» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчужная нить» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанник» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» (бисквитно-кремовый); торт «Лорд» (бисквитно-кремовый); торт «Диана» (бисквитно-кремовый); торт «Домашний» (бисквитно-кремовый); торт весовой «Фрутелла» (бисквитно-кремовый); торт «Наслаждение» (бисквитно-кремовый); торт «Сладкая жизнь» (бисквитно-кремовый); торт «Царь государь» (бисквитно-кремовый); торт «Кис-кис» (бисквитно-кремовый); торт «Мулатка» (бисквитно-кремовый); торт «Романтика» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейный аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Олимпия» (бисквитно-кремовый); торт «Очарование» (бисквитно-кремовый); торт «Райский сад» (медовый бисквит со взбитыми сливками); торт «Ералаш» (бисквитно-кремовый); торт «Вкусняшка» (бисквитно-кремовый); торт «Авалон» (бисквитно-кремовый); торт «Афродита» (бисквитно-кремовый); торт «Колобок» (бисквитно-кремовый); торт «Бейлиз» (бисквитно-муссовый); торт «Грант» (бисквитный с джемом); торт «Йогуртовый» (бисквитно-кремовый); торт «Маковый» (бисквитно-кремовый); торт «Тирамису» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфельный» (бисквитно-муссовый); торт «Трюфель» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфель Гранд» (бисквитно-кремовый); торт «Чемпион» (бисквитно-муссовый с кремом); торт «Птичье молоко с ягодами» (бисквитный с суфле); торт «Апельсиновый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Восточная Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Фисташковый» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовая Новинка» (бисквитно-кремовый); торт «Чудо» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадно-Банановый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодный» (бисквитно-кремовый); торт «Натали» (бисквитно-кремовый); торт «Морковный» (бисквитно-кремовый); торт «Мираж» (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» (бисквитно-кремовый); торт «Прага» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой «Игрушка» (бисквитно-кремовый); торт «С Юбилеем» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» с марципаном (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» (бисквитно-муссовый); торт Чиз-кейк «Классический» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Карамельный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Кофейный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк холодного приготовления (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Пирамида» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Фруктовый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Черный Принц» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с клубникой (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с вишней (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк шоколадный на пару (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» ягодный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» с белым шоколадом (бисквитно-кремовый); торт

«Фрау Либе» (бисквитно-муссовый); торт «Монблан» (бисквитно-муссовый); торт «Клубника со сливками» (бисквитно-муссовый); торт «Мингер» (бисквитно-кремовый); торт «Мулин Руж» (бисквитно-муссовый); торт «Бушидо» (бисквитно-кремовый); торт «Примавера» (бисквитно-кремовый); торт «Подарочный» (бисквитно-кремовый); торт «Итальянский» (бисквитно-муссовый); торт «Ореховое искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Птичье молоко» (бисквитно-муссовый); торт «Каталонский» (бисквитно-кремовый); торт «Санчо» (бисквитно-кремовый); торт «Графские развалины» (бисквитно-кремовый); торт «Шварцвальд» (бисквитно-кремовый); торт «Дипломат» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Смайлик» (бисквитно-кремовый); торт «Пьяная вишня» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый фреш» (бисквитно-кремовый); торт «Кучерявый мальчик» (бисквитно-кремовый); торт «Сказочный» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый коктейль» (бисквитно-кремовый); торт «Венеция» (бисквитно-муссовый); торт «Клубничная свежесть» (бисквитно-кремовый); торт «Киви» (бисквитно-кремовый); торт «Ежик» (бисквитно-кремовый); евроторт «Кастелла» (бисквитно-кремовый); торт «Ассорти фруктовое» (бисквитно-кремовый); торт «Бананово-Клубничный шик» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Брусника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Клубника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Малина» (бисквитно-кремовый); торт «Буржуй» (бисквитно-кремовый); торт «Забава» (бисквитно-кремовый); торт «Для тебя» (бисквитно-кремовый); торт «Ежевика со сливками» (бисквитно-кремовый); торт «Заказной» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт киви» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт черника» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт ананас» (бисквитно-кремовый); торт «Кантри Чиз» (бисквитно-кремовый); торт «Карамель» (бисквитно-кремовый); торт «Клюква в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Колизей» (бисквитно-кремовый); торт «Краски Лета» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле абрикос» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле» (бисквитно-кремовый); торт «Латта-Мачата» (бисквитно-кремовый); торт «Маково-Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Медвежонок» (бисквитно-кремовый); торт «Муравейник» (бисквитно-кремовый); торт «Нежность» (бисквитно-кремовый); торт «Нежный» (бисквитно-кремовый); торт «Ника» сметанный (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» медовый (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» шоколадный с ананасами (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» (бисквитно-кремовый); торт «Пассаж» (бисквитно-кремовый); торт «Пенек» (бисквитно-кремовый); торт «Полет» (бисквитно-кремовый); торт «Праздничный» (бисквитно-кремовый); торт «Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Старый замок» (бисквитно-кремовый); торт «Творожно-шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Чародейка» (бисквитно-кремовый); торт «Черный лес» (бисквитно-кремовый); торт «Шарм» (бисквитно-кремовый); торт «Шахерезада» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадное танго» (бисквитно-кремовый); торт «Экзотика» (бисквитно-кремовый); торт «Schwarzwald» (бисквитно-кремовый); торт «Love is…» (бисквитно-муссовый); торт «Mon Cheri» (бисквитно-кремовый); торт «Амстердам» (бисквитно-кремовый); торт «Венецианский» (бисквитно-кремовый); торт «Ностальжи» (бисквитно-муссовый); торт «Сахер» (бисквитно-кремовый); торт «Жардин» (бисквитно-муссовый); торт «Кайзер» (бисквитно-кремовый); торт «Палермо» (бисквитно-муссовый); торт «Эгоист» (бисквитно-кремовый); торт «Три шоколада» (бисквитно-муссовый); торт «Сырный» с фруктовой начинкой(бисквитно-муссовый); торт «Раффаэлло» (бисквитно-кремовый); торт «Сникерс» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный мусс» (бисквитно-муссовый); торт «Баунти» (бисквитно-кремовый); торт «Киевский» (бисквитно-кремовый); торт «Лукошко» (бисквитно-кремовый); торт «Маргарита» (бисквитный); торт «Поленница» (бисквитно-кремовый); торт «Снежная Долина» (бисквитно-кремовый); торт «Грильяж» (бисквитно-кремовый); торт «Нарцисс» (бисквитно-кремовый); торт «Марго» (бисквитно-кремовый); торт «Кармен» (бисквитно-кремовый); торт «Именинница» (бисквитно-кремовый); торт «Эдельвейс» (бисквитно-кремовый); торт «Ромео» (бисквитно-кремовый); торт бисквитный «Зеландия» (бисквитно-кремовый); торт «Смолянка» (бисквитно-кремовый); торт «Белый танец» (бисквитно-кремовый); торт «Сюрприз» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчуг» (бисквитно-кремовый); торт «Лайм» (бисквитно-кремовый); торт «Молочная Крынка» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» (бисквитно-кремовый); торт «Лохмач» (бисквитно-кремовый); торт «Белиссимо» (бисквитно-кремовый); торт «Блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт «Коста-браво» (бисквитно-муссовый); торт «Хольц» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадное искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Десертный набор пирожных» (песочно-кремовый); торт «Медунок» (песочно-кремовый); торт «Крепкий орешек» (песочно-кремовый); торт «Медовый рай» (песочно-кремовый); торт «Ореховый» (песочно-кремовый); торт «Сластена» (песочно-кремовый); торт «Монастырская изба» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк с инжиром (песочно-кремовый); торт «Чизкейк шоколадный» (песочно-муссовый); торт «Чизкейк лимонный» (песочно-муссовый); торт «Фомильер» (песочно-кремовый); торт пудинг из свежих ягод (песочно-кремовый); «Фруже» (песочно-кремовый); торт «Ленинградский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» (песочно-кремовый); тарталет «Виладжио» (песочно-кремовый); тарталет «Лимонный» (песочно-кремовый); торт «Бирофф» (песочно-кремовый); торт «Фахер» (песочно-кремовый); торт песочный «Медовое наслаждение» (медовый с кремом); торт песочный «Корсика» (песочно-кремовый); торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый); торт песочный «Муравьиная горка» (песочно-кремовый); торт песочный «Подлипка» (песочно-кремовый); торт «Шоколотье» (песочно-кремовый); торт заварной (заварной с кремом); торт заварной «Опенок» (заварной с кремом); торт «Дамские пальчики» (заварной с кремом); торт песочный «Вкус детства» (заварной с кремом); торт медово-ореховый (медовый с кремом); торт медовый с апельсинами (медовый с кремом); торт «Медовик Традиционный» (медовый с кремом); торт «Медовый» (медовый с кремом); торт слоеный с заварным кремом; торт слоеный с

заварным кремом и сливками; торт слоеный «Жозефина» (слоеный с кремом); торт «Наполеон» (слоеный с кремом); торт «Наполеон с черникой» (слоеный с кремом); торт творожный с персиками (бисквитный с крем-суфле); торт фруктовый с сырным суфле (бисквитный с суфле) торт шоколадный (бисквитно-кремовый); торт ягодный (бисквитно-йогуртовый); торт «Кокетка» (воздушный с кремом); торт «Эстерхази» (воздушный с кремом); торт «Паутинка» (воздушный с кремом); торт «Монтекристо» (воздушный с кремом); торт сырный «Сафтия» (муссовый); торт «Шоколадный с грушей» (бисквитный); торт «Воздушный» (воздушный с кремом); торт «Славянский блинный» (блинный с кремом); торт «Бабушкин» (песочный); торт «Манник»; торт «Сухарный»; торт «Черемуховый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» (бисквитно-муссовый); торт «Медовик» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный улей» (бисквитно-кремовый); торт «Ореховая пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадная пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый смак» (бисквитно-кремовый); торт «Медея» (бисквитно-кремовый); торт «Молочный смак» (бисквитно-кремовый); торт «Пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Ореховый медовик» (бисквитно-кремовый); торт «Мед в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Лесная быль» (бисквитно-кремовый); торт «Медовик» со «Сливочно-ореховым» кремом (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный медовика» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый» с вареной сгущенкой (бисквитно-кремовый).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (2-6) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.71.12-075-37676459-2017** **ТОРТЫ** **(взамен ТУ 9134-075-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 бисквитно-кремовый (бисквитный); 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 орехово-шоколадный; 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

бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный «Медовый» со сметанным кремом; торт бисквитный «Клубничный флирт»; торт бисквитный «Нежность» с вкусом пломбира; торт бисквитный «Прованс»; торт бисквитный «Зебра»; торт бисквитный «В гостях у сказки»; торт бисквитный «Смугляночка»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Мимоза»; торт бисквитный «Монастырский» (постный); торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Ночная Прага»; торт бисквитный с Ананасом; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Клубника со сливками»; торт бисквитный «Маска»; торт бисквитный «Медовые шарики»; торт бисквитно-суфлейный «Ожидание»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт «Лесная сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Беатриче» (бисквитно-кремовый); торт «Тоффи» (бисквитно-кремовый); торт «Сицилия» (бисквитно-кремовый); торт «Эйфория» (бисквитно-кремовый); торт «Бархат ночи» (бисквитно-кремовый); торт «Пражский классический» (бисквитно-кремовый); торт «Золотая симфония» (бисквитно-кремовый); торт «Для любимых» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчужная нить» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанник» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» (бисквитно-кремовый); торт «Лорд» (бисквитно-кремовый); торт «Диана» (бисквитно-кремовый); торт «Домашний» (бисквитно-кремовый); торт весовой «Фрутелла» (бисквитно-кремовый); торт «Наслаждение» (бисквитно-кремовый); торт «Сладкая жизнь» (бисквитно-кремовый); торт «Царь государь» (бисквитно-кремовый); торт «Кис-кис» (бисквитно-кремовый); торт «Мулатка» (бисквитно-кремовый); торт «Романтика» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейный аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Олимпия» (бисквитно-кремовый); торт «Очарование» (бисквитно-кремовый); торт «Райский сад» (медовый бисквит со взбитыми сливками); торт «Ералаш» (бисквитно-кремовый); торт «Вкусняшка» (бисквитно-кремовый); торт «Авалон» (бисквитно-кремовый); торт «Афродита» (бисквитно-кремовый); торт «Колобок» (бисквитно-кремовый); торт «Бейлиз» (бисквитно-муссовый); торт «Грант» (бисквитный с джемом); торт «Йогуртовый» (бисквитно-кремовый); торт «Маковый» (бисквитно-кремовый); торт «Тирамису» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфельный» (бисквитно-муссовый); торт «Трюфель» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфель Гранд» (бисквитно-кремовый); торт «Чемпион» (бисквитно-муссовый с кремом); торт «Птичье молоко с ягодами» (бисквитный с суфле); торт «Апельсиновый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Восточная Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Фисташковый» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовая Новинка» (бисквитно-кремовый); торт «Чудо» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадно-Банановый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодный» (бисквитно-кремовый); торт «Натали» (бисквитно-кремовый); торт «Морковный» (бисквитно-кремовый); торт «Мираж» (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» (бисквитно-кремовый); торт «Прага» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой «Игрушка» (бисквитно-кремовый); торт «С Юбилеем» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» с марципаном (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» (бисквитно-муссовый); торт Чиз-кейк «Классический» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Карамельный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Кофейный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк холодного приготовления (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Пирамида» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Фруктовый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Черный Принц» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с клубникой (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с вишней (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк шоколадный на пару (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» ягодный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» с белым шоколадом (бисквитно-кремовый); торт «Фрау Либе» (бисквитно-муссовый); торт «Монблан» (бисквитно-муссовый); торт «Клубника со сливками» (бисквитно-муссовый); торт «Мингер» (бисквитно-кремовый); торт «Мулин Руж» (бисквитно-муссовый); торт «Бушидо» (бисквитно-кремовый); торт «Примавера» (бисквитно-кремовый); торт «Подарочный» (бисквитно-кремовый); торт «Итальянский» (бисквитно-муссовый); торт «Ореховое искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Птичье молоко» (бисквитно-муссовый); торт «Каталонский» (бисквитно-кремовый); торт «Санчо» (бисквитно-кремовый); торт «Графские развалины» (бисквитно-кремовый); торт «Шварцвальд» (бисквитно-кремовый); торт «Дипломат» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Смайлик» (бисквитно-кремовый); торт «Пьяная вишня» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый фреш» (бисквитно-кремовый); торт «Кучерявый мальчик» (бисквитно-кремовый); торт «Сказочный» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый коктейль» (бисквитно-кремовый); торт «Венеция» (бисквитно-муссовый); торт «Клубничная свежесть» (бисквитно-кремовый); торт «Киви» (бисквитно-кремовый); торт «Ежик» (бисквитно-кремовый); евроторт «Кастелла» (бисквитно-кремовый); торт «Ассорти фруктовое» (бисквитно-кремовый); торт «Банановo-Клубничный шик» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Брусника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Клубника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Малина» (бисквитно-кремовый); торт «Буржуй» (бисквитно-кремовый); торт «Забава» (бисквитно-кремовый); торт «Для тебя» (бисквитно-кремовый); торт «Ежевика со сливками» (бисквитно-кремовый); торт «Заказной» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт киви» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт черника» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт ананас» (бисквитно-кремовый); торт «Кантри Чиз» (бисквитно-кремовый); торт «Карамель» (бисквитно-кремовый); торт «Клюква в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Колизей» (бисквитно-кремовый); торт «Краски Лета» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле абрикос» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле» (бисквитно-кремовый); торт «Латта-Мачата» (бисквитно-кремовый); торт «Маково-Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Медвежонок» (бисквитно-кремовый); торт «Муравейник» (бисквитно-кремовый); торт «Нежность» (бисквитно-кремовый); торт «Нежный» (бисквитно-кремовый); торт «Ника» сметанный (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» медовый (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» шоколадный с ананасами (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» (бисквитно-кремовый); торт «Пассаж» (бисквитно-

кремовый); торт «Пенек» (бисквитно-кремовый); торт «Полет» (бисквитно-кремовый); торт «Праздничный» (бисквитно-кремовый); торт «Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Старый замок» (бисквитно-кремовый); торт «Творожно-шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Чародейка» (бисквитно-кремовый); торт «Черный лес» (бисквитно-кремовый); торт «Шарм» (бисквитно-кремовый); торт «Шахерезада» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадное танго» (бисквитно-кремовый); торт «Экзотика» (бисквитно-кремовый); торт «Schwarzwald» (бисквитно-кремовый); торт «Love is…» (бисквитно-муссовый); торт «Mon Cheri» (бисквитно-кремовый); торт «Амстердам» (бисквитно-кремовый); торт «Венецианский» (бисквитно-кремовый); торт «Ностальжи» (бисквитно-муссовый); торт «Сахер» (бисквитно-кремовый); торт «Жардин» (бисквитно-муссовый); торт «Кайзер» (бисквитно-кремовый); торт «Палермо» (бисквитно-муссовый); торт «Эгоист» (бисквитно-кремовый); торт «Три шоколада» (бисквитно-муссовый); торт «Сырный» с фруктовой начинкой(бисквитно-муссовый); торт «Раффаэлло» (бисквитно-кремовый); торт «Сникерс» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный мусс» (бисквитно-муссовый); торт «Баунти» (бисквитно-кремовый); торт «Киевский» (бисквитно-кремовый); торт «Лукошко» (бисквитно-кремовый); торт «Маргарита» (бисквитный); торт «Поленница» (бисквитно-кремовый); торт «Снежная Долина» (бисквитно-кремовый); торт «Грильяж» (бисквитно-кремовый); торт «Нарцисс» (бисквитно-кремовый); торт «Марго» (бисквитно-кремовый); торт «Кармен» (бисквитно-кремовый); торт «Именинница» (бисквитно-кремовый); торт «Эдельвейс» (бисквитно-кремовый); торт «Ромео» (бисквитно-кремовый); торт бисквитный «Зеландия» (бисквитно-кремовый); торт «Смолянка» (бисквитно-кремовый); торт «Белый танец» (бисквитно-кремовый); торт «Сюрприз» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчуг» (бисквитно-кремовый); торт «Лайм» (бисквитно-кремовый); торт «Молочная Крынка» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» (бисквитно-кремовый); торт «Лохмач» (бисквитно-кремовый); торт «Белиссимо» (бисквитно-кремовый); торт «Блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт «Коста-браво» (бисквитно-муссовый); торт «Хольц» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадное искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Десертный набор пирожных» (песочно-кремовый); торт «Медунок» (песочно-кремовый); торт «Крепкий орешек» (песочно-кремовый); торт «Медовый рай» (песочно-кремовый); торт «Ореховый» (песочно-кремовый); торт «Сластена» (песочно-кремовый); торт «Монастырская изба» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк с инжиром (песочно-кремовый); торт «Чизкейк шоколадный» (песочно-муссовый); торт «Чизкейк лимонный» (песочно-муссовый); торт «Фомильер» (песочно-кремовый); торт пудинг из свежих ягод (песочно-кремовый); «Фруже» (песочно-кремовый); торт «Ленинградский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» (песочно-кремовый); тарталет «Виладжио» (песочно-кремовый); тарталет «Лимонный» (песочно-кремовый); торт «Бирофф» (песочно-кремовый); торт «Фахер» (песочно-кремовый); торт песочный «Медовое наслаждение» (медовый с кремом); торт песочный «Корсика» (песочно-кремовый); торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый); торт песочный «Муравьиная горка» (песочно-кремовый); торт песочный «Подлипка» (песочно-кремовый); торт «Шоколотье» (песочно-кремовый); торт заварной (заварной с кремом); торт заварной «Опенок» (заварной с кремом); торт «Дамские пальчики» (заварной с кремом); торт песочный «Вкус детства» (заварной с кремом); торт медово-ореховый (медовый с кремом); торт медовый с апельсинами (медовый с кремом); торт «Медовик Традиционный» (медовый с кремом); торт «Медовый» (медовый с кремом); торт слоеный с заварным кремом; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт слоеный «Жозефина» (слоеный с кремом); торт «Наполеон» (слоеный с кремом); торт «Наполеон с черникой» (слоеный с кремом); торт творожный с персиками (бисквитный с крем-суфле); торт фруктовый с сырным суфле (бисквитный с суфле) торт шоколадный (бисквитно-кремовый); торт ягодный (бисквитно-йогуртовый); торт «Кокетка» (воздушный с кремом); торт «Эстерхази» (воздушный с кремом); торт «Паутинка» (воздушный с кремом); торт «Монтекристо» (воздушный с кремом); торт сырный «Сафтия» (муссовый); торт «Шоколадный с грушей» (бисквитный); торт «Воздушный» (воздушный с кремом); торт «Славянский блинный» (блинный с кремом); торт «Бабушкин» (песочный); торт «Манник»; торт «Сухарный»; торт «Черемуховый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» (бисквитно-муссовый).

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.05.2017 г. Торт пломбирный «С Днем рожденья»; торт «Наполеон» (3 вариант); торт «Сказка» (2 вариант); торт «Сказка» (3 вариант); торт «Мечта»; торт «Птичье молоко» (5 вариант); торт «Анечка».

Изменение № 2. Дата введения в действие 16.05.2017 г. Торт «Фруктовая нежность»; торт «Наполеон» (4 вариант); торт «Шоколадный» (3 вариант); торт «Тирамису» (6 вариант); торт «Красный бархат»; торт «Аленка»; торт-пляцок «Пани Валевска»; торт-пляцок «Цыганская тропа»; торт-пляцок «Секрет монашки».

Изменение № 3. Дата введения в действие 10.07.2017 г. Торт-десерт «Тирамису» (7 вариант); торт «Бавария»; торт «Графские развалины» (4 вариант); торт «Ежик» (3 вариант); торт «Капучино»; торт «Красный бархат»; торт «Ночка»; торт «Орео»; торт «Птичье молоко» (6 вариант); торт «Светлана»; торт «Торжество»; торт «Александра»; торт «Зебра» (3 вариант); торт «Каприз»; торт «Лебединое озеро»; торт «Маков цвет»; торт «Нарьян-Мар»; торт «Остров детства»; торт «Песочно-медовый»; торт «Прага» (6 вариант); торт «Фейерверк вкуса»; торт «Фруктовый сад»; торт «Шнит вишнево-клубничный»; торт-рулет «Домашний»; торт-рулет «Кофемания»; торт-рулет «Сказка»; торт-рулет «Фантазия»; торт-рулет «Фруктовый»; торт-рулет «Трюфель».

Изменение № 5. Дата введения в действие 11.01.2018 г. Торт «Пирог Сливочный» с брусникой; торт «Пирог Сливочный» с малиной; торт «Пирог Шоколадный» с черникой; торт «Пирог Шоколадный» с вишней; торт «Пирог Фантазия» с лимоном; торт «Пирог Фантазия» с клубникой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно** СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; для тортов «Прага» и «Сметанный» – 72 часов; для тортов «Медовик Традиционный» и «Птичье молоко» – 96 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавления консерванта «Униконс» при температуре плюс (2-6) °С – 7 суток.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-483-37676459-2017** **КАРАМЕЛЬ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на карамель сахаристые кондитерские изделия (далее продукция). **Карамель подразделяется на:** леденцовую; с начинкой. **Карамель изготавливается со следующими начинками:** фруктово-ягодной; ликерной; медовой; молочной; помадной; марципановой; масляно-сахарной (прохладительной); сбивной; кремово-сбивной; ореховой; шоколадно-ореховой; желейной; из злаковых, бобовых и масляных культур. **Карамель в зависимости от количества начинок и их расположений изготовляют:** с одной начинкой; с двумя начинками; с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку). **Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготавливают:** с нетянутой оболочкой; с тянутой оболочкой; с жилками, полосками. **Открытую карамель в зависимости от способа защитной обработки поверхности подразделяют на:** глянцованную; дражированную. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Карамель леденцовая: карамель леденцовая «Спорт»; карамель леденцовая «Маковая»; карамель леденцовая «Праздничная»; карамель леденцовая «Барбарис»; карамель леденцовая «Дюшес»; карамель леденцовая «Мятная»; карамель леденцовая «Жимолость»; карамель леденцовая «Актинидия»; карамель леденцовая «Лимонник»; карамель леденцовая «Голубика»; карамель леденцовая «Годжи»; карамель леденцовая «Облипиховая»; карамель леденцовая «Черная смородина»; карамель леденцовая «Рябиновая»; карамель леденцовая «Шиповник»; карамель леденцовая «Ирга»; карамель леденцовая «Театральная»; карамель леденцовая «Соломка»; карамель леденцовая «Золотистая»; карамель леденцовая «Фигурная»; карамель леденцовая «Грильяжная»; карамель леденцовая «Молочно-грильяжная»; карамель леденцовая «Цитрина»; карамель леденцовая «Буратино»; карамель леденцовая «Петушки»; карамель леденцовая «Взлетная»; карамель леденцовая «Апельсиновые дольки»; монпансье леденцовое; монпансье леденцовое «Самоцвет»; монпансье леденцовое «Лимонно-апельсиновые корочки»; монпансье леденцовое «Крымский виноград»; карамель леденцовая «Звездочка»; карамель леденцовая «Лимонно-апельсиновые дольки». **Карамель с фруктово-ягодными начинками:** карамель «Виктория»; карамель «Пуншевая»; карамель «Фруктово-ягодный букет»; карамель «Лесная»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Лимонник»; карамель «Голубика»; карамель «Годжи»; карамель «Облепиховая»; карамель «Рябиновая»; карамель «Шиповник»; карамель «Ирга»; карамель «Апельсин»; карамель «Лимон»; карамель «Вишня»; карамель «Малина»; карамель «Клюква»; карамель «Черная смородина»; карамель «Слива»; карамель «Яблоко»; карамель «Абрикос»; карамель «Мандарин»; карамель «Брусника»; карамель «Кизил»; карамель «Груша»; карамель «Лимончики»; карамель «Вишневый сад»; карамель «Красная малина»; карамель «Малиновая»; карамель «Десертная»; карамель «Ежевика»; карамель «Цукатная»; карамель «Мичуринская»; карамель «Шарада»; карамель «Загадка»; карамель «Ягодка». **Карамель с ликерными начинками:** карамель «Клюквенная»; карамель «Ромовая»; карамель «Бенедиктин»; карамель «Октябренок»; карамель «Киевская»; карамель «Арктика»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Лимонник»; карамель «Голубика»; карамель «Годжи»; карамель «Облепиховая»; карамель «Черная смородина»; карамель «Рябиновая»; карамель «Шиповник»; карамель «Ирга»; карамель «Мелитопольская»; карамель «Апельсиновый ликер»; карамель «Вишня ликерная»; карамель «Клубника ликерная»; карамель «Малина ликерная»; карамель «Сливовый ликер»; карамель «Крымская»; карамель «Сливянка»; карамель «Земляничка»; карамель «Вишенка»; карамель «Мелитопольская»; карамель «Весенняя»; карамель «Вишневый ликер»; карамель «Цитрусовые дольки»; карамель «Ракушки»; карамель «Ликерная». **Карамель с медовыми начинками:** карамель «Золотой улей»; карамель «Пчелка»; карамель «Медовый марципан»; карамель «Ракушки». **Карамель с помадными начинками:** карамель «Лимонная»; карамель «Мечта»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Голубика»; карамель «Мороженные трубочки»; карамель «Фруктовые трубочки»; карамель «Клубничная»; карамель «Днепровская»; карамель «Апельсиновая»; карамель «Северянка»; карамель «Криница»; карамель «Лепесток»; карамель «Привет»; карамель «Помадная». **Карамель с молочными начинками:** карамель «Кофейная»; карамель «Малина со сливками»; карамель «Клубника со сливками»; карамель «Мотылек»; карамель «Маскарад»; карамель «Грецкий

орех»; карамель «Шешупе»; карамель «Спортивная»; карамель «Пташка»; карамель «Выставочная»; карамель «Молочная»; карамель «Молочная с кофе»; карамель «Коньячная»; карамель «Молочный ликер»; карамель «Солнечная»; карамель «Шоколадно-коньячная»; карамель «Студенческая»; карамель «Ладога»; карамель «Юбилейная»; карамель «Дубок»; карамель «Дружба»; карамель «Тисса»; карамель «Морская»; карамель «Питательная»; карамель «Кофейная подушечка»; карамель «Клубника с молоком»; карамель «Сказка»; карамель «Ивушка»; карамель «Крем-брюле»; карамель «Майская». **Карамель с прохладительными (масляно-сахарными) начинками:** карамель «Снежок»; карамель «Северное сияние»; карамель «Свежесть»; карамель «Освежающая»; карамель «Белоснежка»; карамель «Незабудка»; карамель «Футбол»; карамель «Ракушки»; карамель «Пикантная»; карамель «Молодежная»; карамель «Кокосовый орех»; карамель «Шална». **Карамель со сбивными начинками:** карамель «Неженская рябина»; карамель «Красный мак»; карамель «Лакомка»; карамель «Миргородская»; карамель «Зеленый гай»; карамель «Улыбка»; карамель «Янтарь». **Карамель с марципановой начинкой:** карамель «Золотая рыбка»; карамель «Рекорд»; карамель «Ореховая»; карамель «Марципан»; карамель «Орешек». **Карамель с желейными начинками:** карамель «Белка»; карамель «Стрелка»; карамель «Москва»; карамель «Банановая». **Карамель с ореховыми начинками:** карамель «Крабы»; карамель «Колибри»; карамель «Дружеская»; карамель «Рустави»; карамель «Коралл»; карамель «Детская»; карамель «Чайка»; карамель «Новая»; карамель «Орешек»; карамель «Эсмеральда»; карамель «Мокко»; карамель «Китайский орешек»; карамель «Ракушки»; карамель «Янтарная». **Карамель с шоколадно-ореховыми начинками:** карамель «Рачки»; карамель «Заря»; карамель «Гусиные лапки»; карамель «Сибирь»; карамель «Буревестник»; карамель «Раковая шейка»; карамель «Бон-Бон»; карамель «Золотой колос»; карамель «Маяк»; карамель «Балтийская»; карамель «Атласная подушка»; карамель «Столичная»; карамель «Край родной»; карамель «Молочно-шоколадная»; карамель «Ленинград». **Карамель с двойными начинками:** карамель «Мичуринская»; карамель «Куколка»; карамель «Кармен»; карамель «Волгоградская»; карамель «Птичье молоко»; карамель «Волжанка»; карамель «Звездочка»; карамель «Космическая»; карамель «Октябрьская»; карамель «Петушок»; карамель «Костер»; карамель «Лесной орех». **Карамель с кукурузными начинками:** карамель «Восход»; карамель «Королева полей»; карамель «Кукурузная»; карамель «Светоч». **Смеси из карамели:** карамель «Восточная смесь»; карамель «Курортная смесь»; карамель «Рижская смесь»; карамель «Ракушки».

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

Рекомендуемые сроки хранения карамели при указанных условиях со дня выработки: 15 суток – для карамели «соломка» и фигур, завернутых. 1 месяц – для глазированной жировой глазурью; 1,5 месяца – для мягкой, полутвердой, глазированной шоколадной глазурью, завернутой; 2 месяца – для леденцовой с добавлениями, карамели с желейными, содержащими орехи начинками и с начинками из злаковых, бобовых и масличных культур, завернутой, открытой с защитной обработкой поверхности, с ликерными начинками, открытой без защитной обработки поверхности в герметически закрытых банках или мешках из полиэтиленовой пленки; 3 месяца – для молочной карамели, карамели с ликерными, молочными, сбивными и масляно-сахарными начинками, завернутой и открытой с защитной обработкой поверхности (кроме ликерных начинок); 4 месяца – для карамели с шоколадными начинками и глазированной шоколадной глазурью, завернутой; 6 месяцев – для леденцовой без добавлений, открытой, упакованной в металлические банки или коробки, или завернутой «фигурной», «Ментоловых пастилок», витаминизированной, карамели с фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками, завернутой; Для карамели, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера, срок хранения удваивается. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-364-37676459-2017 ВАФЛИ (взамен ТУ 9137-364-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли листовые; вафли «Ананасные»; вафли «Апельсинные»; вафли «Ароматные»; вафли «Артек»; вафли «Бельгийские»; вафли «Березка»; вафли бисквитные; вафли «Венские»; вафли «Венские» классические; вафли «Василек»; вафли «Весенние»; вафли «Восточные»; вафли «Восход»; вафли «Десертные»; вафли «Диетические» с глюкозой; вафли «Динамо»; вафли «Днепровские»; вафли «Здоровье» с глюкозой; вафли «Земляничка»; вафли «Запорожские»; вафли «Каймак»; вафли «Карагандинские»; вафли «Карнавальные»; вафли «Космические»; вафли «Кофейные»; вафли «Лакомка»; вафли «Лесная быль»; вафли «Лимонные»; вафли «Льежские»; вафли «Миндаль»; вафли «Малиновые»; вафли «Маринка»; вафли «Маричка»; вафли «Медовые»; вафли «Миндальные»; вафли «Молочные»; вафли «Московские»; вафли «Мятные»;

вафли «Невские»; вафли «Нежные»; вафли «Новинка»; вафли на дрожжах; вафли на йогурте; вафли «Осень»; вафли «Осенние»; вафли «Орешки»; вафли «Ореховые»; вафли «Ореховые с молоком»; вафли «Ореховые» в шоколадной глазури; вафли «Папардес зиедс»; вафли «Переяславские»; вафли песочные; вафли «Пионерские»; вафли «По-Гамбургски»; вафли «По-Калифорнийски»; вафли «Праздничные»; вафли «Прохладительные»; вафли «Радуга»; вафли «Ракушки»; вафли «Рот Фронт»; вафли «Светлячок»; вафли сдобные; вафли «С кремом»; вафли «Сливочные»; вафли «Со сливочным кремом»; вафли «С сыром»; вафли «Снегурочка» с глюкозой; вафли «Снежинка»; вафли «Спартак»; вафли «Таежные»; вафли «Творожные»; вафли «Украинские»; вафли «Фруктовые»; вафли «Хрустящие»; вафли «Школьные»; вафли «Шоколадные»; вафли «Штирийские»; вафли «Южные»; вафли «Ягодные»; вафли «Яичные»; вафли с вареным сгущенным молоком «Трубочки»; вафли «Венские» с начинкой «Лесная ягода»; вафли «Венские» с начинкой «Вишня»; вафли «Венские» с начинкой «Малина»; вафли «Венские» с начинкой «Земляника»; вафли «Венские» с начинкой «Черника»; вафли «Венские» с начинкой «Клубника»; вафли «Венские» с начинкой «Клюква»; вафли «Венские» с клюквенной начинкой; вафли «Венские» с джемом «Абрикос»; вафли «Венские» с суфле; вафли «Венские» с суфле в шоколадной глазури; вафли «Венские» с суфле в белой глазури; вафли «Венские» с суфле в молочной глазури; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Лесная ягода»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Вишня»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Малина»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Земляника»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Черника»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Клубника»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Клюква»; вафли «Венские» с суфле и клюквенной начинкой; вафли «Венские» с суфле и джемом «Абрикос» вафли с вареным сгущенным молоком; вафли «Австрийские»; вафли «Австрийские» с карамельной начинкой; вафли «Австрийские зефирюшки». **В зависимости от технологии производства и рецептуры продукт изготавливают:** плоской формы; объемной формы; с начинкой; без начинки; глазированные; частично глазированные; неглазированные; с отделкой поверхностей; без отделки поверхностей. **В зависимости от состава сырья начинки подразделяются:** на жировые; пралине; типа пралине; помадные; фруктовые.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 21.08.2017 год. Вафли «Бельгийские» (3 вариант).

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

Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс 18±5°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, в сутках, не более: вафли с жировой, пралине и типа пралине начинками – 2 месяца; вафли с фруктовыми начинками – 1 месяц; вафли с помадными начинками – 25 суток; вафли с жировыми начинками целиком на сливочном масле – 15 суток; вафли без начинки – 3 месяца. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре не выше плюс 21°С: весовой и негерметично упакованной продукции – не более 20 суток; герметично упакованной – не более 40 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: вафли с вареным сгущенным молоком «Трубочки» – 12 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-153-37676459-2017** **ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ** **(взамен ТУ 9137-153-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вафельные трубочки из простого и сдобного теста, с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия длительного хранения. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. **В зависимости от технологии производства и рецептуры продукт изготавливают:** с начинкой; без начинки; глазированные; не глазированные. **В зависимости от состава сырья начинки подразделяются:** на жировые; пралине; типа пралине; помадные; фруктовые; сбивные; пастильные. **Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.**

АССОРТИМЕНТ: Вафельные трубочки из простого теста: вафельные трубочки без начинки; 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; вафельные 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. **Вафельные трубочки из сдобного теста:** вафельные трубочки «Ванильные» без начинки; вафельные трубочки «Ванильные» с

фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с помадной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с кремовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с ореховой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки «Ванильные» с зефирной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с суфле; вафельные трубочки «Ванильные» с шоколадным суфле; вафельные трубочки «Ванильные» с кремом; вафельные трубочки «Ванильные» с творожной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-молочной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с белково-фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» без начинки; вафельные трубочки «Шоколадные» с фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с помадной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с кремовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с ореховой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки «Шоколадные» с зефирной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с суфле; вафельные трубочки «Шоколадные» с шоколадным суфле; вафельные трубочки «Шоколадные» с кремом; вафельные трубочки «Шоколадные» с творожной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-молочной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с белково-фруктовой начинкой **Вафельные трубочки из сдобного теста глазированные:** вафельные рожки сахарные с джемом в глазури; вафельные рожки сахарные с фруктово-ягодной начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с вареным сгущенным молоком в глазури; вафельные трубочки сахарные с творожной начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с зефирной начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с ореховой начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с кремовой начинкой в глазури.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фантазийными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком – не более 12 суток; вафельные трубочки со сбивными начинками – не более 8 суток; вафельные трубочки с творожной начинкой – не более 7 суток; вафельные трубочки со сливочным кремом – не более 9 суток; остальной продукции не более 8 суток; вафельные трубочки с кремом на растительных маслах – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консервантов «Униконс» и «Униконс ТК-12» при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком – не более 25 суток; вафельные трубочки со сбивными начинками – не более 20 суток; вафельные трубочки с творожной начинкой – не более 20 суток; вафельные трубочки со сливочным кремом – не более 20 суток; остальной продукции не более 20 суток; вафельные трубочки с кремом на растительных маслах – не более 25 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.82.22-361-37676459-2017** **КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 9120-361-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие техническое условие распространяются на конфеты глазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). **Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:** полностью глазированные; частично глазированные. **Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:** помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; халвичную; фруктовую (овощную, фруктово-овощную); желейную; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; пралине; типа пралине; кремовую; из взорванных круп; из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых); на основе жиров; ликерную; из заспиртованных фруктов (овощей); шоколадную массу для производства конфет. Конфеты глазируются следующими видами глазури: шоколадной глазурью; шоколадно-молочной глазурью; белой глазурью; йогуртовой глазурью; йогуртово-шоколадной глазурью; жировой глазурью; сахарной глазурью; помадной глазурью. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Конфеты с помадными корпусами: конфеты «Аленький цветочек»; конфеты «Буревестник»; конфеты «Василек»; конфеты «Вечер»; конфеты «Вишневый сад»; конфеты «Детям»; конфеты «Загадка»; конфеты «Кизиловые»; конфеты «Клубничные»; конфеты «Колокольчик»; конфеты «Кофейные»; конфеты «Крымское яблоко»; конфеты «Медовые»; конфеты «Медок»; конфеты «Осенний сад»; конфеты «Пилот»; конфеты «Ромашка»; конфеты «Снежок»; конфеты «Солнышко»; конфеты «Чайная»; конфеты «Южные орехи»; конфеты «Ягодные». **Конфеты с фруктовыми корпусами:** конфеты «Абрикосовые»; конфеты «Брусничные»; конфеты «Волга-Волга»; конфеты «Клюковка»; конфеты «Колибри»; конфеты «Мичуринские»; конфеты «Слива»; конфеты «Сливовые листья»; конфеты «Смородинка»; конфеты «Цитрусовые»; конфеты «Южная ночь»; конфеты с мармеладом; конфеты «Чернослив с грецким орехом» в шоколадной глазури; конфеты «Курага с грецким орехом» в шоколадной глазури; конфеты «Курага» в шоколадной глазури; конфеты «Чернослив» в шоколадной глазури. **Конфеты с молочными корпусами:** конфеты «Зорька»; конфеты «Ленинградские»; конфеты «Магнолия»; конфеты «Припять»; конфеты «Эстрадные». **Конфеты с ликерными корпусами:** конфеты «Абрикосовый ликер»; конфеты «Вишневый ликер»; конфеты «Запорожец за Дунаем»; конфеты «Клубничный ликер»; конфеты «Кофейный ликер»; конфеты «Кянну-Кукк»; конфеты «Ликерис Бочю»; конфеты «Лунные»; конфеты «Медный всадник»; конфеты «Медовый ликер»; конфеты «Молочный ликер»; конфеты «Песни Кольцова»; конфеты «Прозит»; конфеты «Руслан и Людмила»; конфеты «Шахтерский набор»; конфеты «Эстафета»; конфеты «Язычки с ликером». **Конфеты с кремовым корпусом:** конфеты «Басни Крылова»; конфеты «Весильна»; конфеты «Вильнюс»; конфеты «Гражина»; конфеты «Колос»; конфеты «Космические»; конфеты «Красная москва»; конфеты «Лакомство»; конфеты «Мечта»; конфеты «Полтавка»; конфеты «Регина»; конфеты «Салют»; конфеты «Сигулда»; конфеты «Стрела»; конфеты «Трюфели экстра»; конфеты «Апельсиновая карамель»; конфеты «Мохито»; конфеты «Клубничные»; конфеты шоколадные «Клубника со сливками»; конфеты шоколадные «Кофе со сливками»; конфеты шоколадные «Ванильные сливки»; конфеты шоколадные «Крем-ирис»; конфеты шоколадные «Крем-какао». **Конфеты со сбивным корпусом:** конфеты «Весенние»; конфеты «Золотая рыбка»; конфеты «Зоологические»; конфеты «Репка»; конфеты «Садовая клубничка»; конфеты «Снегурочка»; конфеты «Стратосфера»; конфеты «Суфле»; конфеты «Черевички»; конфеты «Юбилейные». **Конфеты с кремово-сбивным корпусом:** конфеты «Птичье молоко» со сливочной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с шоколадной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с лимонной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с малиновой начинкой; конфеты «Птичье молоко» с черносмородиновой начинкой; конфеты «Птичье молоко» с клубничной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с клюквенной начинкой; конфеты «Птичье молоко» со сливовой начинкой. **Конфеты с пралиновыми корпусами:** конфеты «Алеко»; конфеты «Белочка»; конфеты «Грецкий орех в шоколаде»; конфеты «Золотая нива»; конфеты «Кабардинка»; конфеты «Кара-кум»; конфеты «Колобок»; конфеты «Кофейный аромат»; конфеты «Красный мак»; конфеты «Ладога»; конфеты «Лесная песня»; конфеты «Маска»; конфеты «Орешки в шоколаде»; конфеты «Петушок – золотой гребешок»; конфеты «Пчелка»; конфеты «Театральные»; конфеты «Чародейка»; конфеты «Чудесница»; конфеты «Южные»; конфеты «Фисташковые»; конфеты с ореховой начинкой «Миндаль»; конфеты с ореховой начинкой «Фундук»; конфеты с ореховой начинкой «Фисташка»; конфеты с ореховой начинкой «Грецкий орех». **Конфеты с марципановыми корпусами:** конфеты «Май»; конфеты «Хортица»; конфеты «Эльбрус». **Конфеты с начинкой между слоями вафель:** конфеты «Ананасные»; конфеты «Антракт»; конфеты «Арфа»; конфеты «Воронежские»; конфеты «Восторг»; конфеты «Гулливер»; конфеты «Красная шапочка»; конфеты «Мелодия»; конфеты «Метеор»; конфеты «Мишка на севере»; конфеты «Снежинка»; конфеты «Тузик»; конфеты «Шоколадный крем»; конфеты «Юбилей»; конфеты «Юность». **Конфеты с грильяжными корпусами:** конфеты «Грильяж восточный»; конфеты «Грильяж киевский»; конфеты «Грильяж в шоколаде»; конфеты «Космонавт»; конфеты «Серенада»; конфеты «Фруктовый грильяж с цукатами». **Конфеты с комбинированным корпусами:** конфеты «Гвоздика»; конфеты «Жар-птица»; конфеты «Красный цветок»; конфеты «Курочка-ряба»; конфеты «Лакомка»; конфеты «Лебедь»; конфеты «Ленинград»; конфеты «Лилея»; конфеты «Майские»; конфеты «Малиновые»; конфеты «Мандариновые»; конфеты «Пламя»; конфеты «Славянские»; конфеты «Спутник»; конфеты «Эсмеральда»; конфеты «Яхта»; конфеты с зеленым чаем и мятой; конфеты «Штрейзель»; конфеты «Малибу». **Конфеты, глазированные жировой глазурью:** конфеты «Апельсиновые»; конфеты «Ароматные»; конфеты «Пчелка»; конфеты «Ветерок»; конфеты «Вишнёвые»; конфеты «Волна»; конфеты «Кавказские»; конфеты «Лимонные»; конфеты «Осенние»; конфеты «Спортивные»; конфеты «Ежик». **Наборы, ассорти и смеси конфет:** набор конфет «Мингер»; набор конфет «Ассорти»; набор конфет «Юбилейные»; набор конфет «К юбилею» (фруктовые); набор конфет «К юбилею» (сливочные).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75% и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок хранения и транспортирования конфет** устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: **Глазированных шоколадной глазурью:** 4 месяца – для завернутых конфет; 3 месяца – с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из сбивных масс, с использованием экструдированных круп для завернутых конфет; 2 месяца с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки – завернутых конфет; 2 месяца – для шоколадных конфет с начинками типа «Ассорти» для завернутых и (или) фасованных конфет; 1 месяц – с корпусами из молочных,

шоколодно-кремовых, кремовых масс, с использованием сук из взорванных круп, шоколадных бутылочек с ликером и коньяком, завернутых и (или) фасованных; 1 месяц – с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки, незавернутых или фасованных; 15 суток – с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом, лиаерных и заспиртованных ягод и фруктов; **Глазированных молочно-шоколадной, молочно-ореховой, миндально-шоколадной и жировой глазурью:** 1,5 месяца – для завернутых и (или) фасованных; 1 месяц – для незавернутых; **Глазированных помадной глазурью:** 1 месяц – для завернутых и (или) фасованных; 15 суток – с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом; 15 суток – для незавернутых; **Глазированных сахарной глазурью:** 15 суток – для завернутых и незавернутых. Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-362-37676459-2017** **КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ** **(взамен ТУ 9124-362-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие техническое условие распространяются на конфеты неглазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). **Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:** неглазированные; неглазированные из комбинированных конфетных масс. **Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:** помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; пралине; типа пралине; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; желейную; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; кремовую; шоколадную массу для производства конфет. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Помадные конфеты: конфеты «Детские»; конфеты «Звездные»; конфеты «Какао-крем»; конфеты «Киевская помадка»; конфеты «Кофе-крем»; конфеты «Кремок»; конфеты «Молочно-медовые»; конфеты «Нежная помадка»; конфеты «Нектар»; конфеты «Освежающие»; конфеты «Премьера»; конфеты «Светлячок»; конфеты «Сливочная помадка»; конфеты «Сливочная помадка с цукатами»; конфеты «Театральная помадка»; конфеты «Фруктовая помадка»; конфеты «Фруктово-ягодный сахар»; конфеты «Цукатная помадка»; конфеты «Черничные»; конфеты «Школьные»; конфеты «Школьная помадка»; конфеты «Юрате». **Молочные конфеты:** конфеты «Дюймовочка»; конфеты «Коровка»; конфеты «Малютка»; конфеты «Невские»; конфеты «Сливочная тянучка»; конфеты «Сливочная тянучка» (2 вариант); конфеты «Старт». **Комбинированные конфеты:** конфеты «Заря»; конфеты «Золотая осень»; конфеты «Крем ирис»; конфеты «Куколка»; конфеты «Молочные»; конфеты «Мотылек»; конфеты «Пионерские»; конфеты «Северные»; конфеты «Спорт»; конфеты «Фонтанка»; конфеты «Эстафета». **Пралиновые конфеты:** конфеты «Батоны ореховые»; конфеты «Елочные». **Сбивные конфеты:** конфеты «Зайка-зазнайка». **Марципановые конфеты:** фрукты, овощи и фигуры из марципана «Арахисовые»; фрукты, овощи и фигуры из марципана «Миндальные». **Шоколадно-кремовые конфеты:** конфеты «Костер»; конфеты «Трюфели»; трюфели с кокосовым ликером; трюфели с кайенским перцем и лимоном; трюфели «Хеннесси»; трюфели с орехом и пивом; трюфели «Бейлиз»; трюфели «Бакарди»; трюфели «Три шоколада»; трюфели вишня с коньяком; трюфели с лесным орехом и темным пивом. **Грильяжные конфеты:** конфеты «Орехи в карамели».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75 % и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок хранения и транспортирования** конфет устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: 2 месяца с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из масс с использованием подсолнечной муки, экструдированных круп для завернутых и не завёрнутых; 1 месяца с корпусами из масс с использованием муки из экструдированных круп для завернутых и не завёрнутых; для конфет с помадными корпусами: 1,5 месяца для завернутых; 25 суток для не завёрнутых; 15 суток для конфет и наборов конфет из помадных масс; 10 суток для молочных конфет, формуемых прокаткой; 5 суток для молочных конфет типа «тянучка», формуемых отливкой и изготовленных на формующе-заверточном оборудовании; 3 суток для конфет из сливочной помады; 1 месяц для конфет марципановых, покрытых защитным слоем; 10 суток для фигур марципановых без защитного слоя, фасованных в целлофан или полимерные пленки; 1,5 месяца для фигур марципановых на основе кондитерского жира с использованием пальмоядрового масла (твердого жира). Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения. 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-578-37676459-2017** **ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пирожные длительного хранения мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 с маком; пирожное бисквитное с орехом; пирожное бисквитное «Гармония вкуса»; пирожное бисквитное «Ромашка»; пирожное бисквитное «Халвинка»; пирожное бисквитное «Кремовое»; пирожное бисквитное «Манник»; пирожное бисквитное «Ягодка»; пирожное бисквитное нарезное «Ретро»; пирожное бисквитное нарезное «Мираж»; пирожное бисквитное нарезное «Неженка»; пирожное «Полоска бисквитная»; пирожное медовое; пирожное медовое с вареной сгущенкой; пирожное медовое «Домашнее»; пирожного «Медок»; пирожное песочное; пирожное песочное шоколадное; пирожное песочное с помадой; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное песочное желейное; пирожное песочное «Полянка»; пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной»; пирожное песочное «Берёзонька»; пирожное песочное «Сметанное»; пирожное песочное «Кольцо песочное»; пирожное песочное «Турбинное»; пирожное песочное «Корж молочный»; пирожное песочное «Лакомство»; пирожное песочное «Муравьиная горка»; пирожное песочное нарезное «Медовичок»; пирожное песочное кольцо с орехами; пирожное песочное с корицей; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное «Песочное» глазированное помадой; пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой; пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью; пирожное «Орешек» с шоколадным кремом; пирожное «Корзиночка»; 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 «Корзиночка» со сгущёнкой; пирожное «Корзиночка со сгущенным молоком»; пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом; пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом; пирожное корзиночка песочная «Лакомка»; пирожное «Кольцо» с орехом; пирожное «Школьное»; пирожное «Устрица» с кремом; пирожное «Трубочка» со сгущенкой; пирожное «Трубочка с обсыпкой»; пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Эклер классический»; пирожное «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Эклер с малиновым кремом»; пирожное «Эклер» со сгущенкой; пирожное «Эклер» с кремом; пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с клубничной начинкой; пирожное «Эклер» с лимонной начинкой; пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер Ванильный»; пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью; пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью; пирожное «Профитроли с фруктами»; пирожное «Профитроли со сгущенкой»; пирожное «Профитроли»; пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками; пирожное «Профитроли» со сливками; пирожное «Профитроли миндальные»; 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 с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное заварное с творожной начинкой; пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой; пирожное заварное «Кольцо» с творогом; пирожное заварное «Заварное кольцо»; пирожное заварное «Вкусняшка» крем с добавлением вареной сгущёнки; пирожное «Затея»; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное с творожной начинкой; пирожное слоеное с конфитюром. пирожное слоеное «Наполеон»; пирожное слоеное «Муфточка»; пирожное слоеное «Трубочка с кремом»; пирожное слоеное «Трубочка с белковым кремом»; пирожное слоеное «Трубочка со сливочным кремом»; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное «Воздушное» со сгущенкой; пирожное «Воздушное со сливками»; пирожное воздушное «Меренги»; пирожное «Меренги» крем-брюле; пирожное «Меренги» малиновые; пирожное «Меренги»; пирожное безе; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное «Картошка»; пирожное «Картошка с молочным шоколадом»; пирожное «Картошка с глазурью»; пи-

рожное «Картошка с белым шоколадом»; пирожное крошковое «Картошка» обсыпная; пирожное «Любительское»; пирожное «Любительское особенное»; пирожное «Лакомка»; пирожное «Корзиночка Карамельная»; пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой; пирожное «Тарталетка с фруктами»; пирожное «С любовью»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Тирамису» по-итальянски; пирожное «Удовольствие»; пирожное «Шоколадное»; пирожное «Шаганэ»; пирожное «Десерт Карамельный»; пирожное «Десерт Шахматы»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Пражское»; пирожное «Чизкейк с яблоком»; пирожное «Чизкейк с вишней»; пирожное «Чизкейк с малиной»; пирожное «Чизкейк»; пирожное «Мусс кокосовый»; пирожное «Мусс малиновый»; пирожное «Мусс клубничный»; пирожное «Любимое»; безе «Поцелуйчики»; безе с конфитюром; пирожное «Блэк энд Вайт»; пирожное «Гаваи» фруктовое; пирожное «Детское»; пирожное «Кремона»; пирожное «Прага»; пирожное «Принцесса»; пирожное «Рафаэлло»; пирожное «Рожок» слоеный; пирожное «Сластена»; пирожное «Банановый рай»; пирожное «Белоснежка»; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви; пирожное «Бисквитно- творожное» с вишней; пирожное «Бисквитно- творожное» с персиком; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Дамский каприз»; пирожное «Два шоколада»; пирожное «Дон Кихот»; пирожное «Дыня»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Лесные ягоды»; пирожное «Мон Ами»; пирожное «Мон Плезир»; пирожное «Мон Шер»; пирожное «Ночка»; пирожное «Очарование»; пирожное «Панчо»; пирожное «Пражский карнавал»; пирожное «Ромовое»; пирожное «Санчо»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Экзотик»; пирожное «Бланш»; пирожное «Пломбир»; пирожное «Канноли с миндалем»; пирожное «Канноли с цукатами»; пирожное «Канноли с шоколадом»; пирожное «Августин»; пирожное «Брауни с грушей»; пирожное «Каприз»; пирожное «Манго Джус»; пирожное «Мохито»; пирожное «Пина Колада»; пирожное «Рафаэль»; пирожное «Три шоколада»; пирожное «Черничные ночи»; пирожное «Бананчики» с творогом; пирожное «Ежики»; пирожное «Кофейное»; пирожное «Макаронс»; пирожное «Брауни» шоколадный; пирожное «Брауни» карамельный; пирожное «Медовик»; пирожное «Нутелла»; пирожное «Кара-кум»; пирожное «Столбик»; пирожное «Ракушка»; пирожное глазированное; пирожное «Бисквитный рулет»; пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый; пирожное «Бисквитный рулет» со сливками; пирожное «Солнышко»; пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»; пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»; пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Муссовое»; пирожное «Дамские пальчики»; пирожное «Бланманже»; пирожное «Маковое»; пирожное «Вишенка»; пирожное «Буше»; пирожное «Ева»; пирожное «Сочень»; пирожное «Грибок»; пирожное «Персик»; пирожное «Сэндвичи песочные»; пирожное «Зайчик с кокосом»; пирожное «Милашка»; пирожное «Ангел»; пирожное «Даймонд»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Итальянец»; пирожное «Маэстро»; пирожное «Размори»; пирожное с йогуртом; пирожное «Санторини»; пирожное «Тропикаль»; пирожное «Элен»; пирожное «Японская вишня».

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:** для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:** для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:** для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:** для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.71.12-189-37676459-2017** **ПИРОЖНЫЕ** **(взамен ТУ 9135-189-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 с маком; пирожное бисквитное с орехом; пирожное бисквитное «Гармония вкуса»; пирожное бисквитное «Ромашка»; пирожное бисквитное «Халвинка»; пирожное бисквитное «Кремовое»; пирожное бисквитное «Манник»; пирожное бисквитное «Ягодка»; пирожное бисквитное нарезное «Ретро»; пирожное бисквитное нарезное «Мираж»; пирожное бисквитное нарезное «Неженка»; пирожное «Полоска бисквитная»; 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 желейное; пирожное песочное «Полянка»; пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной»; пирожное песочное «Берёзонька»; пирожное песочное «Сметанное»; пирожное песочное «Кольцо песочное»; пирожное песочное «Турбинное»; пирожное песочное «Корж молочный»; пирожное песочное «Лакомство»; пирожное песочное «Муравьиная горка»; пирожное песочное нарезное «Медовичок»; пирожное песочное кольцо с орехами; пирожное песочное с корицей; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой; пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью; пирожное «Орешек» с шоколадным кремом; пирожное «Корзиночка»; 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 «Корзиночка» со сгущёнкой; пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом; пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом; пирожное корзиночка песочная «Лакомка»; пирожное «Кольцо» с орехом; пирожное «Школьное»; пирожное «Трубочка» со сгущенкой; пирожное «Трубочка с обсыпкой»; пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Эклер классический»; пирожное «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Эклер с малиновым кремом»; пирожное «Эклер» со сгущенкой; пирожное «Эклер» с кремом; пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с клубничной начинкой; пирожное «Эклер» с лимонной начинкой; пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер Ванильный»; пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью; пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью; пирожное «Профитроли с фруктами»; пирожное «Профитроли со сгущенкой»; пирожное «Профитроли»; пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками; пирожное «Профитроли» со сливками; пирожное «Профитроли миндальные»; 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 с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное заварное с творожной начинкой; пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой; пирожное заварное «Кольцо» с творогом; пирожное заварное «Заварное кольцо»; пирожное заварное «Вкусняшка» крем с добавлением вареной сгущёнки; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное с творожной начинкой; пирожное слоеное с конфитюром. пирожное слоеное «Наполеон»; пирожное слоеное «Муфточка»; пирожное слоеное «Трубочка с кремом»; пирожное слоеное «Трубочка с белковым кремом»; пирожное слоеное «Трубочка со сливочным кремом»; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное «Воздушное» со сгущенкой; пирожное «Воздушное со сливками»; пирожное воздушное «Меренги»; пирожное «Меренги» крем-брюле; пирожное «Меренги» малиновые; пирожное «Меренги»; пирожное безе; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное «Картошка»; пирожное «Картошка с молочным шоколадом»; пирожное «Картошка с глазурью»; пирожное «Картошка с белым шоколадом»; пирожное крошковое «Картошка» обсыпная; пирожное «Любительское»; пирожное «Любительское особенное»; пирожное «Лакомка»; пирожное «Корзиночка Карамельная»; пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой; пирожное «Тарталетка с фруктами»; пирожное «С любовью»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Тирамису» по-итальянски; пирожное «Удовольствие»; пирожное «Шоколадное»; пирожное «Шаганэ»; пирожное «Десерт Карамельный»; пирожное «Десерт Шахматы»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Пражское»; пирожное «Чизкейк с яблоком»; пирожное «Чизкейк с вишней»; пирожное «Чизкейк с малиной»; пирожное «Чизкейк»; пирожное «Мусс кокосовый»; пирожное «Мусс малиновый»; пирожное «Мусс клубничный»; пирожное «Любимое»; безе «Поцелуйчики»; безе с конфитюром; пирожное «Блэк энд Вайт»; пирожное «Гаваи» фруктовое; пирожное «Детское»; пирожное «Кремона»; пирожное «Прага»; пирожное «Принцесса»; пирожное «Рафаэлло»; пирожное «Рожок» слоеный; пирожное «Сластена»; пирожное «Банановый рай»; пирожное «Белоснежка»; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви; пирожное «Бисквитно- творожное» с вишней; пирожное «Бисквитно- творожное» с персиком; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Дамский каприз»; пирожное «Два шоколада»; пирожное «Дон Кихот»; пирожное «Дыня»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Лесные ягоды»; пирожное «Мон Ами»; пирожное «Мон Плезир»; пирожное «Мон Шер»; пирожное «Ночка»; пирожное «Очарование»; пирожное «Панчо»; пирожное «Пражский карнавал»; пирожное «Ромовое»; пирожное «Санчо»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Экзотик»; пирожное «Бланш»; пирожное «Пломбир»; пирожное «Канноли с миндалем»; пирожное «Канноли с цукатами»; пирожное «Канноли с шоколадом»; пирожное «Августин»; пирожное «Брауни с грушей»; пирожное «Каприз»; пирожное «Манго Джус»; пирожное «Мохито»; пирожное «Пина Колада»; пирожное «Рафаэль»; пирожное «Три шоколада»; пирожное «Черничные ночи»; пирожное «Бананчики» с творогом; пирожное «Ежики»; пирожное «Кофейное»; пирожное «Макаронс»; пирожное «Брауни» шоколадный;

пирожное «Брауни» карамельный; пирожное «Медовик»; пирожное «Нутелла»; пирожное «Кара-кум»; пирожное «Столбик»; пирожное «Ракушка»; пирожное глазированное; пирожное «Бисквитный рулет»; пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый; пирожное «Бисквитный рулет» со сливками; пирожное «Солнышко»; пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»; пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»; пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Муссовое»; пирожное «Дамские пальчики»; пирожное «Бланманже»; пирожное «Маковое»; пирожное «Вишенка»; пирожное «Буше»; пирожное «Ева»; пирожное «Сочень»; пирожное «Грибок»; пирожное «Персик»; пирожное «Сэндвичи песочные»; пирожное «Зайчик с кокосом»; пирожное «Милашка»; пирожное «Ангел»; пирожное «Даймонд»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Итальянец»; пирожное «Маэстро»; пирожное «Размори»; пирожное с йогуртом; пирожное «Санторини»; пирожное «Тропикаль»; пирожное «Элен»; пирожное «Японская вишня».

Изменение №1. Дата введения в действие 17.05.2017 г. Пирожное «Наполеон» (4 вариант); пирожное «Фруктовая нежность»; пирожное «Шоколадное» (3 вариант); пирожное «Красное»; пирожное «Картошка» (6 вариант); пирожное «Мозаика»; пирожное «Лимонное»; пирожное «Киндер Милк Слайс»; пирожное «Анна Павлова»; пирожное «Сникерс»; пирожное «Мишутка»; пирожное «Тирамису» (3 вариант); пирожное «Цыганская тропа»; пирожное «Секрет монашки»; пирожное «Рулет со сгущенкой»; пирожное «Капкейк»; пирожное трубочка с белковым кремом (2 вариант).

Изменение №2 Дата введения в действие 13.07.2017 г. пирожное «Десерт панакота»; пирожное «Ева» (2 вариант); пирожное «Ежик» (3 вариант); пирожное «Ленинградское»; пирожное «Маффины»; пирожное «Мозайка» (2 вариант); пирожное «Суфле»; пирожное «Трубочка с кремом из сливок»; пирожное «Эклер» с шоколадным кремом; пирожное «Эклер» с шоколадными сливками; пирожное «Эклер» с вареной сгущенкой; пирожное «Лакомка» (2 вариант); пирожное «Сюрприз»; пирожное «Кольцо заварное» (2 вариант); пирожное «Медовое» (2 вариант); пирожное «Корзинка фруктовая»; пирожное «Корзинка со сливками».

Изменение №3. Дата введения в действие 11.10.2017 г. Пирожное «Абрикосовый ноктюрн»; пирожное «Корзиночка» с кремом «Шантильи» и фруктами; пирожное «Лимонный тарт»; пирожное «Морковно-абрикосовый бисквит»; пирожное «Картошка темная»; пирожное «Мильфей»; пирожное «Птичье молоко»; пирожное «Чизкейк» на банановом корже; пирожное «Анастасия»; пирожное «Безе с орехом» большое; пирожное «Безе радужное» малое; пирожное «Пай морковный с орехами»; пирожное «Пай тыквенный с апельсином»; пирожное «Кейкпопс»; пирожное «Малина-розмарин»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Трюфель»; пирожное «Наполеон» (4 вариант); пирожное «Эклер» с белой глазурью; пирожное «Эклер» с черной глазурью; пирожное «Макаруне Манго-маракуйя»; пирожное «Макаруне Фисташка»; пирожное «Макаруне Черная смородина»; пирожное «Макаруне Шоколад»; пирожное «Медовик» (2 вариант); пирожное «Три шоколада» (2 вариант); пирожное «Тарталетка с фруктами» (2 вариант); пирожное «Тирамису» (2 вариант) пирожное «Панакота с малиной»; пирожное «Трюфель с творожным сыром».

Изменение №4. Дата введения в действие 19.10.2017 г. Пирожное бисквитное с повидлом; пирожное «Песочница»; пирожное песочное глазированное помадкой; пирожное песочное «Кольцо»; пирожное «Чиз-кейк ягодный».

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно** СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: 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. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности. **Рекомендуемые сроки годности** продукции без добавления сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С °С: для пирожного «Эклер Ванильный» – 96 часов; для пирожного «Картошка» – 72 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.12-225-37676459-2017 НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ (взамен ТУ 9143-225-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 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.

АССОРТИМЕНТ: начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом карамели» м.д.ж 10,0%; начинка

кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом крем-боюле» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом шоколада» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом ванили» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом банана» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом клубники» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом вишни» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом малины» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом лимона» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская кремовая «Патисьер» м.д.ж 8,0%; начинка кондитерская «Сливочная» м.д.ж 9,5%; начинка кондитерская «Шоколадная» м.д.ж 5,5%; начинка кондитерская со вкусом ванили м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская «Карамельная» м.д.ж 8,5%; начинка кондитерская «Йогуртовая» м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская «Тёмный шоколад» м.д.ж 5,0%; начинка кондитерская со вкусом миндаля м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская со вкусом ореха м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская со вкусом карамели м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом крем-боюле м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом шоколада м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом банана м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом клубники м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом лимона м.д.ж 10,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 13.11.2017 год. Начинка кондитерская «Медовая»; начинка кондитерская «Шоколадная»; начинка кондитерская «Творожная»; начинка кондитерская «Сгущённое молоко»; начинка кондитерская «Ванильная»; начинка кондитерская «Банановая»; начинка кондитерская «Вареная сгущенка»; начинка кондитерская «Клубничная»; начинка кондитерская «Капучино»; начинка кондитерская «Кофейная»; начинка кондитерская «Сырная». **Изменение № 2 Дата введения в действие 18.12.2017 год.** Начинка кондитерская «Шоколадно-ореховая»; начинка кондитерская «Молочная»; начинка кондитерская.

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 4°С до плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 18±2ºС не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 4±2ºС не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 20ºС – не более 12 месяцев. Срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2ºС до 6ºС – не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 4°С до плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 18±2ºС не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 4±2ºС не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 20ºС – не более 12 месяцев. Срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2ºС до 6ºС – не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.62.13-553-37676459-2016** **СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА»**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

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

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 12 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.71.12-530-37676459-2016** **ТОРТЫ С САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯМИ**

Дата введения в действие 2016 год. **Без ограничения срока действия.**

Настоящая технологическая инструкция распространяется на торты мучные кондитерские изделия, изготовленные из муки первого сорта, муки высшего сорта, муки цельнозерновой, представляющие собой мучное кондитерское изделие с большим содержанием жира и с заменой сахара на сахарозаменители (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов с добавлением (в зависимости от рецептуры) ядер орехов, свежих и консервированных фруктов и ягод, мюсли, взорванных круп, сухофруктов. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт «Наполеон»; торт «Медовик» (бисквит заварной крем); торт «Медовик» (медовые коржи – сливочный крем); торт «Птичье молоко» (бисквит – суфле – шоколадное желе); торт «Кофейный» (бисквит – сливочно-кофейный крем); торт «Фрукты на облаке» (безе – взбитые сливки –свежие фрукты); торт «Зебра» (бисквит – сметанный крем); торт «Ириска» (бисквит – творожный крем); торт «Малинка» (бисквит – суфле – малиновое желе); торт «Клубника со сливками» (бисквит – ванильно-клубничный пудинг – свежая клубника); торт «Трюфель» (шоколадный бисквит-трюфельная масса); торт «Карамельное яблочко» (бисквит – суфле – яблочное пюре – карамель); торт «Маковый» (маково-ореховый бисквит – заварной крем); торт «Тирамису» (бисквит – сыр Маскарпоне); торт «Творожно-сливочный» (бисквит – творожный крем –взбитые сливки); торт «Шоколадный» (шоколадный бисквит – шоколадный крем); торт «Сметанный» (бисквит – сметанный крем); торт «Капучино»; торт «Рыжий» (бисквит – суфле – апельсиновое желе); торт «Оттонель» (бисквит – суфле – казинаки); торт «Бодрый лимон» (бисквит – творожное суфле – лимонный джем); торт «Праздничный» (бисквит – творожный крем); торт «Морковный» (медово-морковный бисквит – творожный крем); торт «Шоколадный купол» (бисквит – шоколадное суфле); торт «Кокосовое лакомство» (безе – крем из кокосового молока); торт «Йогуртовый» (ореховый бисквит – творожно-йогуртовый крем-мусс – вишневое желе); торт «Рубиновый» (бисквит суфле – ягодное желе); торт «Банановый блюз» (бисквит – йогуртово-творожный крем – бананы).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со взбитыми сливками – не более 18 часов; с заварным кремом – не более 18 часов; со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; с желе, муссами – не более 24 часов со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением сорбиновой кислоты: со взбитыми сливками – не более 36 часов; с заварным кремом – не более 36 часов; со сметанным кремом не более 72 часов; с творожным кремом не более 72 часов; с желе, муссами – не более 72 часов со сливочным кремом не более 120 часов; остальной продукции 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.82.22-529-37676459-2016** **ШОКОЛАД**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия

АССОРТИМЕНТ: ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ: Шоколад «Сливочный» Шоколад «Аленка» Шоколад «Дюймовочка» Шоколад «Школьный» Шоколад «Золушка» Шоколад «Сказки Пушкина», «Театральный», «Басни Крылова» Шоколад «Чайка» Шоколад «Веселые ребята» Шоколад «Рыжик» Шоколад «Белый шоколад» Шоколад «Украинский» Шоколад «Хрустящий» Шоколад «Молочный с орехами» Шоколад «Шоколад с орехами», «Батон с орехами» Шоколад «Грильяж» Шоколад «Крымский» (с изюмом) Шоколад с изюмом Шоколад «Решутукас». **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ:** Шоколад «Спорт», «Шоколадные медали» Шоколад «Гвардейский» Шоколад «Люкс» Шоколад «Прима» Шоколад «Серебряный ярлык» Шоколад «Золотой ярлык», «Наша марка» Шоколадные фигуры без начинки, шоколад «Узорчатый», «Зоологический» Шоколад «Красный Октябрь» Шоколад «К невским берегам». **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Экстра с молоком» Шоколад «Пингвин» Шоколад «Молочный» Шоколад «Юбилейный» Шоколад «Буратино» Шоколад «Сказка» Шоколад «Юбилей Октября» Шоколад «Мокко с молоком» Шоколад «Молочный с кофе» Шоколад «Новая Москва» Шоколад «Полет» Шоколад с корицей Шоколад «Миньон»

Шоколад «Столичный» Шоколад «Москва» Шоколад «Ленинград» Шоколад «Золотой якорь» Шоколад «Десерт» Шоколад с цитрусовой корочкой Шоколад «Калев» Шоколад «Молочно-грильяжный» Шоколад «Три поросенка» Шоколад с вафлями Шоколад «Молочный» с вафлями Шоколад «Дружба». **ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Слава» Шоколад «Ракета» Шоколад «Конек-Горбунок». **ШОКОЛАД С НАЧИНКАМИ:** Шоколад с начинкой Шоколад с пралиновой начинкой Шоколад с арахисовой начинкой Шоколад с шоколадно-кремовой начинкой Шоколад с помадно-шоколадной начинкой Шоколад с помадно-сливочной начинкой Шоколад с помадно-фруктовой начинкой Шоколад с фруктово-мармеладной начинкой Шоколад с шоколадной начинкой Шоколад с ореховой начинкой Молочный шоколад с шоколадной начинкой Молочный шоколад с пралиновой начинкой Молочный шоколад с цитрусовой начинкой Молочный шоколад с фруктово-мармеладной начинкой Молочный шоколад с фруктово-помадной начинкой Молочный шоколад с помадно-сливочной начинкой Молочный шоколад с помадно-лимонной начинкой Молочный шоколад с помадно-фруктовой начинкой Молочный шоколад с помадно-кофейной начинкой Молочный шоколад с глюкозно-медовой начинкой.

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

Сроки хранения шоколада при указанных условиях хранения и транспортирования, в том числешоколада, предназначенного для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, со дня изготовления в месяцах: 6 — без добавлений, с добавлением спирта, завернутого и фасованного; 3 — с добавлениями; с начинками и диабетического, завернутого и фасованного; 4 — без добавлений весового незавернутого; 2 — с добавлениями весового незавернутого; 1 — белого.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.19-527-37676459-2016** **КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крекер и галеты (далее по тексту – продукция) – мучные кондитерские изделия слоистой структуры, вырабатываемые из пшеничной муки с применением дрожжей и химических разрыхлителей с добавлением или без добавления различного вида сырья. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляной с лимоном; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с вермонтским чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом.

Изменение 1. *Дата введения в действие 16.03.2017 г.* Крекер соленый со вкусом бекона; крекер соленый со вкусом грибов; крекер соленый со вкусом лука; крекер соленый со вкусом чеснока, крекер соленый со вкусом барбекю; крекер соленый со вкусом мексиканского соуса; крекер соленый со вкусом сметаны с зеленью; крекер соленый со вкусом ветчины с сыром; крекер соленый со вкусом красной икры; крекер соленый со вкусом холодца с хреном; крекер соленый со вкусом шашлыка; крекер соленый со вкусом аджики; крекер соленый со вкусом лука со сметаной; крекер соленый со вкусом охотничьих колбасок; крекер соленый со вкусом томата с зеленью; крекер соленый со вкусом свинины с горчицей; крекер соленый со вкусом телятины с аджикой; крекер соленый со вкусом паприки; крекер соленый со вкусом сыра со шпинатом; крекер соленый со вкусом соуса Песто; крекер соленый со вкусом перца и соли; крекер соленый со вкусом сыра и зелени; крекер соленый со вкусом чеснока и паприки; крекер соленый со вкусом крылышек барбекю; крекер соленый со вкусом чеснока и зелени; крекер соленый со вкусом семечек и соли; крекер соленый со вкусом васаби; крекер соленый со вкусом васаби с зеленью; крекер соленый со вкусом чили с кунжутом; крекер соленый со вкусом соуса Сальса.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фантазийными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях со дня выработки: **Для крекера:** 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. **Для галет:** простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных

правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фантазийными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях со дня выработки: **Для крекера:** 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. **Для галет:** простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

8 000 РУБ.	**ТУ 9129-089-37676459-2013** **СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ ТИПА КАРАМЕЛИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сладости восточные типа карамели, вырабатываемые из орехов, масличных культур и воздушного риса, с добавлением или без добавления сухофруктов, сахара, патоки, меда натурального и других продуктов, а также вкусоароматических добавок (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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; 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; пекан 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; пекан 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; пекан 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.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **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. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.72.12-092-37676459-2016** **ПЕЧЕНЬЕ** **(взамен ТУ 9131-092-37676459-2013)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сдобное печенье: печенье сдобное с шоколадными чипсами; печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой; печенье сдобное «Лимонное»; печенье сдобное с ароматом рома; печенье сдобное с ароматом вишни; печенье сдобное с ароматом малины; печенье сдобное «Мятное»; печенье сдобное с кокосовой стружкой; печенье сдобное с ароматом карамели; печенье сдобное с какао; печенье сдобное с корицей; печенье сдобное «Ванильное»; печенье сдобное «Мозаика»; печенье сдобное с повидлом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное Орешек со сгущенным молоком; печенье Овсяное; печенье сдобное «Простое»; печенье сдобное «Простое» с повидлом; печенье сдобное «Простое» плодово-ягодное; печенье сдобное «Мозаичный рулетик»; печенье сдобное с «Завиток» с повидлом; печенье сдобное с крошкой и повидлом; печенье Десертное с начинками (вишневой, апельсиновой, персиковой, клубничной, черничной, абрикосовой, клюквенной, лимонной, малиновой, грушевой); печенье Десертное с персиковым конфитюром; печенье Десертное с вареным сгущенным молоком и орехом; печенье Десертное с апельсиновым конфитюром; печенье Десертное с мягкой карамелью и кокосовой стружкой; печенье Сдобное с зефиром; печенье Сдобное с зефиром в глазури (темной, молочной, белой); печенье с абрикосовой начинкой; печенье с персиковой начинкой; печенье с вишневой начинкой; печенье с яблочной начинкой; печенье с грушевой начинкой; печенье с черничной начинкой; печенье с земляничной начинкой; печенье с апельсиновой начинкой; печенье с малиновой начинкой; печенье с ликерной начинкой; печенье с ванильной начинкой; печенье с шоколадной начинкой; печенье с ореховой начинкой; печенье с шоколадно-ореховой начинкой; печенье со сливочной начинкой; печенье с мармеладом; печенье с орехом; печенье с карамелью; печенье со вкусами абрикоса (персика, вишни, яблока, груши, черники, земляники, малины, апельсина, банана, какао, шоколада, кокоса, ореха) печенье вариант «Северянка»; печенье «Северянка» с абрикосовой начинкой; печенье «Северянка» с персиковой начинкой; печенье «Северянка» с вишневой начинкой; печенье «Северянка» с яблочной начинкой; печенье «Северянка» с грушевой начинкой; печенье «Северянка» с черничной начинкой; печенье «Северянка» с земляничной начинкой; печенье «Северянка» с апельсиновой начинкой; печенье «Северянка» с малиновой начинкой; печенье «Северянка» с ликерной начинкой; печенье «Северянка» с ванильной начинкой; печенье с шоколадной начинкой; печенье «Северянка» с ореховой начинкой; печенье «Северянка» с шоколадно-ореховой начинкой; печенье «Северянка» со сливочной начинкой; печенье «Южанка» с мармеладом; печенье «Северянка» с орехом; печенье «Северянка» с карамелью; печенье «Южанка» со вкусами абрикоса (персика, вишни, яблока, груши, черники, земляники, малины, апельсина, банана, какао, шоколада, кокоса, ореха); печенье с маком; печенье с кокосом; печенье с кунжутом; печенье с черносливом; печенье с ой; печенье с черемухой; печенье «Ветерок»; печенье на твороге с сахаром; печенье на твороге с конфитюром; печенье с фруктами и орехами; печенье с сухофруктами; печенье «Кунжутное»; печенье «Миндальное»; печенье имбирное; печенье с изюмом и овсяными хлопьями; печенье с ромом и изюмом; печенье с белым шоколадом и яблоками; печенье с изюмом и подсолнечными семечками; печенье с кунжутом; печенье с кусочками шоколада; печенье с морковью; печенье творожное с яблоками; печенье рисовое с маком; печенье творожное печенье шоколадное; печенье шоколадное с белым шоколадом; печенье с сахаром; -печенье «День-ночь»; -печенье с арахисом и изюмом; печенье «Цветок»; печенье с медом; печенье с кусочками шоколада и изюмом; печенье «Ода»; печенье с арахисом, маком и изюмом; печенье «Хорошее»; печенье «Итальянка»; печенье «Выбор Лакомки»; печенье «Причуда»; печенье маковое; печенье маковое с шоколадной глазурью; печенье «Риголетто»; печенье «Симфония»; печенье «Лучистое»; печенье «Подарок»; печенье «Серпантин»; печенье «Весеннее»; печенье «Колокольчик»; печенье «Ореховое»; печенье «Солнышко»; печенье «Ленинградское»; печенье «Звездочка»; печенье «С изюмом»; печенье «Ореховое»; печенье «Колечки»;

печенье «Овсяночка»; печенье «Овсяное»; печенье «Овсяно-фруктовое»; печенье клюквенное; печенье с клюквой; печенье «Мадлен» из черемуховой муки; печенье с сушеной черемухой; печенье «Бискотти»; печенье «Сметанное»; печенье «Экстра» лимонное; печенье «Ореховое»; печенье «Экстра» шоколадное; печенье «Кокосовое» нежное; печенье «Кошачьи язычки»; печенье «Мулатка»; печенье «Экстра Земелах»; печенье «Овсяное» с изюмом и орехом; печенье «Экстра» домашнее; печенье «Американо»; печенье «Мишутка»; печенье «Мона»; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом и крошкой; печенье сдобное «Ассорти» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Орешек» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Орешек» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Орешек» мини; печенье сдобное «Сдобное»; печенье сдобное «Сердечко» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Ромашка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Звёздочка» мини; печенье сдобное «Земляничка» мини с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Земляничка» мини с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Ракушка» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Ракушка» в черном шоколаде; печенье сдобное «Ракушка перламутровая»; печенье сдобное «Ракушка в арахисе»; печенье сдобное «Шишка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Шишка» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Шишка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Гриб боровик» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Корзиночка» с кумкватом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с арахисом; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с арахисом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде; печенье сдобное «Корзиночка» с грецким орехом; печенье сдобное «Корзиночка» с изюмом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с черным декором; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с белым декором; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с изюмом; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с черносливом; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с фундуком; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с миндалем; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с драже; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с посыпкой; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с кумкватом; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с кумкватом; печенье сдобное «Орешек» в шоколаде с грецким орехом; печенье сдобное «Орешек» в кокосе с кумкватом; печенье сдобное «Петушок»; печенье сдобное «Петушок» в белом шоколаде; печенье сдобное «Петушок» в черном шоколаде; печенье сдобное «Песочное-Волна»; печенье сдобное «Зефирное-сэндвич» с арахисом; печенье сдобное «Зефирное-сэндвич» с кокосом; печенье сдобное «Искорка» с джемом; печенье сдобное «Лотос» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Искорка» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Искорка-сэндвич»; печенье сдобное «Песочные-Колечки»; печенье сдобное «Гребешки-

сэндвич»; печенье сдобное «Снежок»; печенье сдобное «Колечко»; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Фрута» с апельсиновой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с абрикосовой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с вишнёвой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с клюквенной начинкой; печенье сдобное «Фрута» с клубничной начинкой; печенье сдобное с варёным сгущённым молоком «Фламинго»; печенье сдобное с халвой «Фонтан»; печенье «Сладкий-Бамбук» с карамельной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с ванильной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с клубничной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» со сливочной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с шоколадной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой капучино в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой сгущенное молоко в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с карамельной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с ванильной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с клубничной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» со сливочной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с шоколадной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой капучино в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой сгущенное молоко в белой глазури; печенье сдобное с суфле в глазури «Элегия»; печенье со сгущенным молоком; печенье «Сласть» с вишневым конфитюром; печенье «Сласть» с малиновым конфитюром; печенье «Рокфор» с суфле вариант; печенье овсяно-фруктовое; печенье овсяное с орехом; печенье овсяное глазированное; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное «Царское»; печенье овсяное «5 злаков»; печенье овсяное с тыквенными семечками; печенье овсяное с семенами подсолнечника; печенье овсяное с маком; печенье овсяное с карамельной крошкой; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами; печенье банановo-овсяное; печенье овсяное с цукатами; **Слоеное печенье:** печенье с джемом «Удача»; печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури; печенье с суфле «Мартин»; печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин»; печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин»; печенье с зефиром «Стефания»; печенье с зефиром в шоколадной глазури «Стефания»; печенье с мармеладом «Алладин»; печенье с мармеладом в шоколадной глазури «Алладин»; печенье с жировой начинкой «Император»; печенье с жировой начинкой в шоколадной глазури «Император»; печенье с вареным сгущенным молоком в шоколадной глазури «Мулен Руж»; печенье «Шейх»; печенье «К чаю»; печенье «Ванильная нежность»; печенье «Принцесса»; печенье «Донжуан»; печенье «Джунгли»; печенье «Амур»; печенье «Фламинго»; печенье «Забава»; печенье «Каприз»; печенье со сгущенным молоком и кокосом в шоколадной глазури «Снежок»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное с тмином, сыром и солью; печенье «Lucca» с маком и орехами; печенье «Lucca» с медом и орехами; печенье Слоеное с сахаром; печенье Слоеное с повидлом; печенье Слоеное со сгущенным молоком; печенье Слоеное с маком; печенье Слоеное с кокосом; печенье Слоеное с кунжутом; печенье Слоеное с изюмом; печенье Слоеное с курагой; печенье Слоеное с черносливом; печенье Слоеное с фруктово-ягодной начинкой; печенье Слоеное с вареным сгущенным молоком; **Сахарное печенье:** печенье с повидлом «Маргарита»; печенье со сгущенным молоком «Балетки»; печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом; печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом; печенье со сгущенным молоком и маком; печенье со сгущенным молоком и арахисом в шоколадной глазури; печенье «Восторг» со сгущенным молоком и кокосом в шоколадной глазури; печенье «Сафари» со сгущенным молоком и кокосом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и арахисом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и кунжутом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и маком; печенье «Сластена» с мармеладом; печенье «Сластена» с мармеладом в шоколадной глазури; печенье «Французский макарун» шоколадное; печенье «Савоярди»; печенье «Фундучное»; печенье «Экстра» миндальное; печенье «Безе» с кунжутом; печенье «Безе»; печенье «Макарон»; печенье «Забава»; печенье «Любимое»; печенье «Сладкие персики»; печенье «Сметанно-кокосовое»; печенье «Amaretti» с кокосом; печенье «Amaretti»; печенье «Amaretti» с фисташками; печенье «Amaretti» шоколадное; печенье «Brutti ma buoni»; печенье «Pinolatti» печенье Сахарное; печенье «Макарун»; печенье «Кукурузные палочки»; печенье «Сахарное»; печенье «Французский макарун»; печенье Сахарное с суфле; печенье сахарное с халвой вариант «Интрига»; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с клубничным конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с лимонным конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с абрикосовым конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с вишневым конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с клубничным конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с лимонным конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с абрикосовым конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с вишневым конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в шоколаде; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини; печенье сахарное «Снежинка Белая»; печенье сахарное «Снежинка Фруктовая» в белой глазури; печенье сахарное «Снежинка Фруктовая» в темной глазури; печенье сахарное «Снежинка»; печенье сахарное «Янтарное»; печенье сахарное «Осенний вальс» в арахисе; печенье сахарное «Осенний вальс» в кокосе; печенье сахарное «Осенний джаз»; печенье сахарное «Сладкие монетки» с арахисом; печенье сахарное «Сладкие монетки» с кокосом; печенье сахарное «Монетки» с арахисом; печенье сахарное «Монетки» с кокосом; печенье сахарное «Майская пчелка» в белой глазури с кокосом; печенье сахарное «Майская пчелка» в темной глазури с кокосом; печенье сахарное «Ореховое» в белой глазури с

арахисом; печенье сахарное «Ореховое» в темной глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховая сладость» в белой глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховая сладость» темной глазури с арахисом; печенье сахарное «Персидская ночь»; печенье сахарное «Янтарное» в арахисе; печенье сахарное «Янтарное» в кокосе; печенье сахарное «Рисовое Зернышко» в белой глазури с дутым рисом; печенье сахарное «Рисовое Зернышко» в темной глазури с дутым рисом; печенье сахарное «Зефирное» с черносливом в белой глазури; печенье сахарное «Зефирное» с черносливом в темной глазури; печенье сахарное «Зефирное» с курагой в белой глазури; печенье сахарное «Зефирное» с курагой в темной глазури; печенье сахарное «Ёжик» с арахисом в белой глазури; печенье сахарное «Ёжик» с арахисом в темной глазури; печенье сахарное «Ёжик» с изюмом в белой глазури; печенье сахарное «Ёжик» с изюмом в темной глазури; печенье сахарное «Цветочек»; печенье сахарное «Лакомка»; печенье сахарное «Ассорти»; печенье сахарное «Плетёночка»; печенье сахарное «Бабочка»; печенье сахарное «Мечта Лотос»; печенье сахарное «Африка»; печенье сахарное «Утренний чай»; печенье сахарное «Утренний чай Му-му»; печенье сахарное «Гулливер»; печенье сахарное «Города-Герои»; печенье сахарное «Волга-волга»; печенье «Сахарное»; печенье сахарное «Майская ночь» в кокосе; печенье сахарное «Майская ночь» в арахисе; печенье сахарное «Сердечко» в арахисе; печенье сахарное «Сладкоежка» в белой глазури; печенье сахарное «Сладкоежка» в темной глазури; печенье сахарное с суфле в глазури «Космос»; **Песочное печенье:** печенье Курабье; печенье «Ракушка»; печенье Песочное в глазури с орехом; печенье Песочное в молочной глазури с орехом; печенье Песочное в белой глазури с орехом; печенье Песочное зефиром; печенье Корзинка с конфитюром; печенье Корзинка с вареным сгущенным молоком; печенье Корзинка с зефиром; печенье Корзинка с суфле; печенье Орешек в глазури; печенье Рогалик с изюмом; печенье Рогалик с черносливом; печенье Рогалик с курагой; печенье Рогалик с кокосом; печенье Рогалик с фруктово-ягодной начинкой; печенье Рогалик с вареным сгущенным молоком; печенье «Птичье молоко»; печенье Корзинки с грецким орехом; печенье Корзинки с фундуком; печенье Корзинки с арахисом; печенье Корзинки с курагой; печенье Корзинки с черносливом; печенье Корзинки с изюмом; печенье Корзинки с кокосовой стружкой; печенье Корзинки с маком; печенье Песочное; печенье песочное «Имбирное»; печенье «Орешки» со сгущенкой; печенье «Орешки» с начинкой из заварного крема; печенье «Миндальное»; печенье «Курабье Бакинское»; печенье песочное корзиночка «Сластена»; печенье «Рулетик сметанный с яблоком»; печенье «Рулетики» с изюмом и кунжутом; печенье «Сказка»; печенье «Шоколадница»; печенье «Anelli» клубничные; печенье «Anelli» шоколадные; печенье «Biscotti» с базиликом; печенье «Biscotti» с зеленым чаем; печенье «Biscotti» с пармезаном; печенье «Biscotti» с перцем чили; печенье «Biscotti» с розмарином; печенье «Frolini» с апельсиновым шоколадом; печенье «Frolini» с белым шоколадом; печенье «Frolini» с горьким шоколадом; печенье «Baci di dama» ванильное; печенье «Baci di dama» шоколадное; печенье «Zaletti»; печенье имбирное с абрикосом; печенье имбирное с вишней; печенье имбирное с черникой; печенье имбирное; печенье «Cantuccini» с миндалем; печенье «Cantuccini» шоколадное с фисташками; печенье «Cantuccini» с цукатами и шоколадом; печенье «Мингер»; печенье «Rosa»; печенье «Английское» овсяное с бананом и шоколадом; печенье «Английское» овсяное с тыквой, изюмом и медом; печенье «Integrali»; печенье «Грибочек» с клубничным конфитюром; печенье «Грибочек» с лимонным конфитюром; печенье «Грибочек» с абрикосовым конфитюром; печенье «Грибочек» с вишневым конфитюром; печенье «Грибочек» в белом шоколаде; печенье «Грибочек» в черном шоколаде; печенье «Гриб» ассорти печенье «Подберезовик»; печенье «Подосиновик»; печенье «Белый гриб»; печенье «Полянка» в черном шоколаде; печенье «Полянка» в белом шоколаде; печенье «Белочка»; печенье «Клубника»; печенье «Персик»; печенье «Пиковая Дама»; печенье «Сладкий желудь» в арахисе; печенье «Сладкий желудь» в кокосе; печенье «Корзиночка Радуга»; печенье «Корзиночка» в кокосе; печенье «Корзиночка» в арахисе; печенье «Корзиночка – Земляничка»; печенье «Корзиночка – Звёздочка»; печенье «Муравейник» с грецким орехом; печенье «Орешек» с фундуком; печенье «Орешек» с миндалем; печенье «Орешек» с черносливом; печенье «Ракушка» с грецким орехом; печенье «Ракушка» в шоколаде с грецким орехом; печенье «Ракушка» в шоколаде с фундуком; печенье «Орешек» в белом шоколаде с черносливом; печенье «Корзиночка» с посыпкой драже; печенье «Петушок – шоколадный гребешок»; печенье «Майская пчелка» с арахисом; печенье «Майская пчелка» с кокосом; печенье «Театральное» в белой глазури; печенье «Театральное» в темной глазури; печенье «Каштаны» в белой глазури; печенье «Каштаны» в темной глазури; печенье «Сладкое колечко» в белой глазури; печенье «Сладкое колечко» в темной глазури; печенье песочное «Бельчонок» в белой глазури; печенье песочное «Бельчонок» в темной глазури; печенье «Колечко-Шок»; печенье «Колечко-Вкусняшка» с шоколадом и арахисом; печенье «Колечко-Вкусняшка» с шоколадом и кокосом; печенье «Кураж» с отделкой джемом; печенье «Кураж» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Лорик» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Маргаритка» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Оригинальное»; печенье «Оригинальная палочка»; печенье «Песочная палочка»; печенье «Сладость-Палочка»; печенье «Оригинальная сладость»; печенье «Песочная-Палочка» ассорти; печенье «Песочное» с кондитерской глазурью и джемом; печенье «Салют-Шок»; печенье «Пуговка»; печенье «Сладость»; печенье «Песочное»; печенье «Зефирное»; печенье «Салют»; печенье «Неженка»; печенье «Песочная-Волна»; печенье «Песочная-Лапка»; печенье «Сладость-Сувенир» с арахисом; печенье «Сладость-Сувенир» с кокосовой стружкой; печенье «Оригинальное-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье «Оригинальное-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье «Оригинальное-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье «Оригинальное-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье «Курабье-Малыш»; печенье «Сладость-сэндвич» со сгущенным молоком, джемом и арахисом; печенье «Сладость-сэндвич» со сгущенным молоком, джемом и кокосом; печенье «Сладость-Лапка»; печенье «Колечко» с какао; печенье «Песочное» с какао; печенье «Сладость» с какао; печенье «Пуговка» с какао; печенье «Колечко-Ты и Я»; печенье «Сладость-Сувенир» с кунжутом; печенье «Сладость-Сувенир» с маком; печенье «Сладость-День и ночь»; печенье «Сладость-Шок»; печенье «Колечко-Вкусняшка»; печенье «Оригинальное-Ты и Я»; печенье «Песочная Волна»; печенье

«Песочное-сэндвич»; печенье «Подковка-на-Счастье»; печенье «Снежинка»; печенье «Пчелка»; печенье «Восторг»; печенье «Серенада» с кокосовой стружкой; печенье «Мечта» с коксовой стружкой и арахисом; печенье «Шоколадные завитки»; печенье «Маковка»; печенье «Ромашка»; печенье «Глаголики»; печенье с отрубями; печенье «Медовое»; печенье с кунжутом; печенье «Летнее»; печенье миндальное; печенье «Венское ванильное»; печенье постное апельсиново-медовое; печенье постное шоколадное; печенье «Овсяночка» с маком и кунжутом; печенье «Овсяночка» с шоколадом и изюмом; печенье «Кокосик»; печенье «Лимончик»; печенье «Фантазия»; печенье «Орешки Столичные с вареной сгущенкой»; печенье «Рогалик с яблочным повидлом». печенье Песочное с вареным сгущенным молоком; печенье песочное «Мишутка»; печенье песочное «Мишутка» с изюмом; печенье песочное «Мишутка» с шоколадной глазурью; печенье песочное «Мишутка» с карамельной крошкой; печенье песочное «Мишутка» с кунжутом; печенье песочное с цукатами; печенье песочное с орехом; печенье песочное с семенами подсолнечника; песочная тарталетка; **Заварное печенье:** печенье Заварное с вареной сгущенкой; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой в белой глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в белой глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в белой глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в молочной глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным; черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в белой глазури; печенье Заварное с суфле; печенье Заварное с суфле в глазури; печенье Заварное с шоколадным кремом; печенье Заварное с шоколадной начинкой; печенье Заварное со сливочной начинкой; печенье Заварное с кокосовой начинкой; печенье Заварное с клубничной начинкой; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой; печенье Заварное с ореховой начинкой; печенье Заварное с дынной начинкой; печенье Заварное с банановой начинкой; печенье Заварное с абрикосовой начинкой; печенье Заварное с персиковой начинкой; печенье Заварное с вишневой начинкой; печенье Заварное с черничной начинкой; печенье Заварное с шоколадной начинкой в глазури; печенье Заварное со сливочной начинкой в глазури; печенье Заварное с кокосовой начинкой в глазури; печенье Заварное с клубничной начинкой в глазури; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой в глазури; печенье Заварное с ореховой начинкой в глазури; печенье Заварное с дынной начинкой в глазури; печенье Заварное с банановой начинкой в глазури; печенье Заварное с абрикосовой начинкой в глазури; печенье Заварное с персиковой начинкой в глазури; печенье Заварное с вишневой начинкой в глазури; печенье Заварное с земляничной начинкой в глазури; печенье Заварное с черничной начинкой в глазури; печенье Заварное с шоколадной начинкой в белой глазури; печенье Заварное со сливочной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с кокосовой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с клубничной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с ореховой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с дынной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с банановой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с абрикосовой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с персиковой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с вишневой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с земляничной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с черничной начинкой в белой глазури; печенье заварное с глазурью «Заварики»; печенье заварное с молочной глазурью «Заварики»; печенье заварное с белой глазурью «Заварики»; **Затяжное печенье:** печенье «Амереканер» зерновое; печенье «Криспы» к завтраку; печенье «Сырное»; печенье «Финиковое»; печенье «Крекер к пиву»; печенье «Творожное»; печенье «Луковое»; печенье «Пикник»; печенье «Прованское»; печенье «Сырные палочки»; печенье «Галетки с луком»; печенье цельнозерновое «Деревенское»; печенье цельнозерновое «Лимон и имбирь»; печенье цельнозерновое с кунжутом; печенье цельнозерновое с маком; печенье цельнозерновое с семенами подсолнечника; печенье цельнозерновое «Кофе, какао, корица, кокос»; печенье цельнозерновое «Кофе, какао, корица, гвоздика»; печенье цельнозерновое овсяное; печенье цельнозерновое «Медовое»; печенье цельнозерновое «Шоколадное» с кайенским перцем; печенье цельнозерновое с изюмом; печенье цельнозерновое с изюмом и курагой; печенье цельнозерновое с черносливом; печенье цельнозерновое с орехами; печенье цельнозерновое с клюквой; печенье цельнозерновое с вишней; печенье цельнозерновое с сухофруктами; печенье цельнозерновое с розмарином; печенье цельнозерновое ванильное; печенье цельнозерновое «Рижское» с тмином; печенье цельнозерновое «Прованское»; печенье цельнозерновое «Греческое»; печенье цельнозерновое «Греческое» (2 вариант); печенье цельнозерновое соленое; печенье цельнозерновое «Грибное»; печенье цельнозерновое «Сырное»; печенье цельнозерновое с чесноком и укропом; печенье цельнозерновое острое; печенье цельнозерновое «Медовое» (2 вариант).

Изменение № 1. Дата введения в действие- 06.03.2017 год. Песочное печенье: печенье «Суворовское» с шоколадной глазурью и варёным сгущённым молоком; печенье «Суворовское» с сахарной глазурью и яблочным повидлом. *Затяжное печенье:* печенье «Изобилие»; печенье «Буквы»; печенье «Зоология»; печенье «Наполеон»; печенье «Крокет Айсу»; печенье «Города Крыма»; *Сахарное печенье:* печенье «К чаю»; печенье «Сливочное»; печенье «Сгущенное молоко»; печенье «Дракоша»; печенье «Ванильное»; печенье «Буквы»; печенье «Земляничное»; печенье «Иорданское»; печенье «Крымское с арахисом»; печенье «Крымское с тыквой»; печенье «Султан»; печенье «Валентинка»; печенье «Козинак»; печенье «Мозаика».

Изменение № 2. Дата введения в действие- 23.10.2017 год. Сдобное печенье: печенье «Марокканское с миндалем»; печенье «Мраморное»; печенье «Кунжутовое». *Сахарное печенье:* печенье «Кокосовое». *Песочное печенье:* печенье «Яблочное»; печенье «Шахматное»; печенье «Бананы»; печенье «Муравейник»; печенье «Венское».
Изменение № 3. Дата введения в действие- 11.01.2018 год. Сдобное печенье: печенье «Нежное»; печенье «Конвертики»; печенье «Творожное» (2 вариант); печенье «Творожное» (3 вариант); печенье «Творожное с цукатами»; печенье «Шведское»; печенье «Тайна»; печенье «Особое»; печенье «Любимое»; печенье «Для Вас»; печенье «Мятный бриз»; печенье «Сибирячка»; печенье «Ванильная нежность»; печенье «Вишневый сад»; печенье «Ёжик с начинкой»; печенье «Кокосовый рай»; печенье «Малиновка»; печенье «Неженка»; печенье «Шоколадный остров». *Сахарное печенье:* печенье «Загадка»; *Песочное печенье:* печенье «Курабье-ромашка»; печенье «Малютка».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемые срок годности весовой продукции:** Сдобное Заварное, сдобное Слоеное, с зефиром, с суфле – не более 15 дней; творожное печенье – не более 15 дней; с начинками – не более 15 дней; остальное – не более 30 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** творожное печенье – не более 15 дней; сдобное Заварное, сдобное Слоёное, с зефиром, с суфле, с жировой начинкой – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности весового печенья сдобного «Корзинка»:** печенье сдобное «Корзинка» с начинками и (или) и крошкой – не более 60 суток; печенье сдобное «Корзинка» с начинками и бисквитным тестом – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°С – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°С – не более 45 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9129-460-37676459-2016** **ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: плитка шоколадная темная; плитка шоколадная «Альтер Соло» темная; плитка шоколадная белая; плитка шоколадная «Альтер Соло» белая; плитка шоколадная молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка шоколадная йогуртовая; плитка цветная из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); плитка шоколадная комбинированная; плитка шоколадная темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка шоколадная белая с отделкой (орехи); плитка шоколадная комбинированная с отделкой (цукаты, печенье, вафельная крошка); плитка кондитерская темная; плитка кондитерская «Альтер Соло» темная; плитка кондитерская белая; плитка кондитерская «Альтер Соло» белая; плитка кондитерская молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка кондитерская из цветной глазури; плитка кондитерская комбинированная; плитка кондитерская темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская белая с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская из цветной глазури с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская комбинированная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 2,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс

15°С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев.

11 000 РУБ.	**ТУ 9126-444-37676459-2016** **ИРИС**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на ирис, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). В зависимости от способа изготовления ирисной массы ирис подразделяется: на литой, изготовленный из ирисной массы аморфной структуры; тираженный, изготовленный из частично закристаллизованной ирисной массы. **В зависимости от структуры и консистенции ирис подразделяется на:** литой полутвердый; тираженный: полутвердый; мягкий; тягучий. **В зависимости от технологии производства и рецептуры ирис изготавливают:** с начинкой; без начинки; глазированный; неглазированный; с добавлениями; без добавлений. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* **Ирис листовой:** Ирис «Дорожный»; Ирис «Забава»; Ирис «Золотой ключик»; Ирис «Кис-кис»; Ирис «Кофейный»; Ирис «Клубничный»; Ирис «Малиновый»; Ирис «Молочный»; Ирис «Ореховый»; Ирис «Тузик»; Ирис «Херсонский»; Ирис «Цитрусовый»; Ирис «Абрикосовый»; Ирис «Арахисовый»; Ирис «Маковки»; Ирис «Фруктовый»; Ирис «Лайка»; Ирис «Прохладительный»; Ирис «Кунжутный»; Ирис «Подсолнечник»; Ирис «Кокос». **Ирис тираженный:** Ирис «Мягкий»; Ирис «Новый»; Ирис «Мечта»; Ирис «Кола»; Ирис «Лакомка»; Ирис «Восторг»; Ирис «Ладога»; Ирис «Прима»; Ирис «Эра»; Ирис «Кофейный» любительский; Ирис «Мятный» любительский; Ирис «Пионерский» любительский; Ирис «Сливочный» любительский; Ирис «Фруктово-ягодный» любительский; Ирис с арахисом; Ирис «Сливочный»; Ирис «Шоколадный»; Ирис в шоколаде.

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

Ирис должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75% и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить ирис вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок хранения и транспортирования конфет устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: 6 месяцев – для тираженного полутвердого завернутого; 5 месяца – для тираженного полутвердого незавернутого; 2 месяца – для литого полутвердого и тираженного мягкого завернутого и незавернутого, тягучего завернутого, ириса с начинкой и ириса, содержащего ядра орехов и семена масличных культур.

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9128-408-37676459-2015** **МАРМЕЛАД НА ФРУКТОЗЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ*:* Мармелад желейный на фруктозе Апельсиновый; мармелад желейный на фруктозе Лимонный; мармелад желейный на фруктозе Ананасовый; мармелад желейный на фруктозе Дынный; мармелад желейный на фруктозе Вишневый; мармелад желейный на фруктозе Яблочный; мармелад желейный на фруктозе Малиновый; мармелад желейный на фруктозе Земляничный; мармелад желейный на фруктозе Тропический; мармелад желейный на фруктозе Банановый; мармелад желейный на фруктозе Черничный; мармелад желейный на фруктозе Сливовый; мармелад желейный на фруктозе многослойный.

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

Сроки годности: Продукция должна храниться при температуре $+18^0$С3^0С и относительной влажности воздуха не более 80%. Срок годности мармелада на агаре и пектине: не более 3 месяцев. Срок годности мармелада на агароиде: не более 1,5 месяцев. Срок годности мармелада при транспортировании в районы Арктики и Крайнего Севера: не более 6 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9129-371-37676459-2015** **СОУСЫ КОНДИТЕРСКИЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы кондитерские (далее продукция) вырабатываемые на основе сахара, с добавлением или без фруктов и ягод, с добавлением или без шоколадных и молочных компонентов согласно рецептурам, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*: Соусы* **с плодово-ягодными компонентами:** соус земляничный; соус малиновый; соус вишневый; соус абрикосовый; соус черносмородиновый; соус клюквенный; соус яблочный; соус клубничный; соус облепиховый; соус смородиновый; соус вишневый (2 вариант); соус малиновый (2 вариант); соус черничный; соус из крыжовника; соус брусничный; соус из шиповника; соус персиковый; соус бананово-клубничного с мятой; соус из красной смородины; соус шоколадно-апельсиновый. **Соусы с молочными компонентами:** соус молочный; соус шоколадный; соус миндальный; соус шоколадно-ореховый; соус коньячный; соус карамельный; соус шоколадный (2 вариант); соус карамельный соленый; соус ванильный; соус «Шато»; соус кофейный. **Соусы с другими компонентами:** соус из экстракта клюквенный; соус из экстракта черносмородиновый; соус кофейно-ромовый.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности готовой продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: в герметичной упаковке – 72 часа; не герметично упакованные – 24 часа; применением консервантов в герметичной упаковке – 96 часов. ***На соусы с молочными компонентами:*** в герметичной упаковке 60 часа; не герметично упакованные 18 часа. С применением консервантов в герметичной упаковке 96 часов.

9 000 РУБ.	**ТУ 9163-352-37676459-2015** **ЦУКАТЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на цукаты, вырабатываемые из фруктов, ягод, цитрусовых в обсыпке или без, в шоколадной глазури или без, с добавлением красителей и вкусоароматических добавок или без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* Цукаты из крыжовника в темном шоколаде; цукаты из крыжовника в белом шоколаде; цукаты из крыжовника в сахарной пудре; цукаты из крыжовника в сахаре; цукаты из физалиса в темном шоколаде; цукаты из физалиса в белом шоколаде; цукаты из физалиса в сахарной пудре; цукаты из физалиса в сахаре; цукаты из персика в темном шоколаде; цукаты из персика в белом шоколаде; цукаты из персика в сахарной пудре; цукаты из персика в сахаре; цукаты из имбиря в темном шоколаде; цукаты из имбиря в белом шоколаде; цукаты из имбиря в сахарной пудре; цукаты из имбиря в сахаре; цукаты из груши в темном шоколаде; цукаты из груши в белом шоколаде; цукаты из груши в сахарной пудре; цукаты из груши в сахаре; цукаты из арбузных корок в темном шоколаде; цукаты из арбузных корок в белом шоколаде; цукаты из арбузных корок в сахарной пудре; цукаты из арбузных корок в сахаре; цукаты из дынных корок в темном шоколаде; цукаты из дынных корок в белом шоколаде; цукаты из дынных корок в сахарной пудре; цукаты из дынных корок в сахаре; цукаты из дыни в темном шоколаде; цукаты из дыни в белом шоколаде; цукаты из дыни в сахарной пудре; цукаты из дыни в сахаре; цукаты из тыквы в темном шоколаде; цукаты из тыквы в белом шоколаде; цукаты из тыквы в сахарной пудре; цукаты из тыквы в сахаре; цукаты из айвы в темном шоколаде; цукаты из айвы в белом шоколаде; цукаты из айвы в сахарной пудре; цукаты из айвы в сахаре; цукаты из яблок в темном шоколаде; цукаты из яблок в белом шоколаде; цукаты из яблок в сахарной пудре; цукаты из яблок в сахаре; цукаты из кабачков в темном шоколаде; цукаты из кабачков в белом шоколаде; цукаты из кабачков в сахарной пудре; цукаты из кабачков в сахаре; цукаты из сливы в темном шоколаде; цукаты из сливы в белом шоколаде; цукаты из сливы в сахарной пудре; цукаты из сливы в сахаре; цукаты из моркови в темном шоколаде; цукаты из моркови в белом шоколаде; цукаты из моркови в сахарной пудре; цукаты из моркови в сахаре; цукаты из свеклы в темном шоколаде; цукаты из свеклы в белом шоколаде; цукаты из свеклы в сахарной пудре; цукаты из свеклы в сахаре; цукаты из лимонных корок в темном шоколаде; цукаты из лимонных корок в белом шоколаде; цукаты из лимонных корок в сахарной пудре; цукаты из лимонных корок в сахаре; цукаты из мандаринов в темном шоколаде; цукаты из мандаринов в белом шоколаде; цукаты из мандаринов в сахарной пудре; цукаты из мандаринов в сахаре; цукаты из клубники в темном шоколаде; цукаты из клубники в белом шоколаде; цукаты из клубники в сахарной пудре; цукаты из клубники в сахаре; цукаты из черной смородины в темном шоколаде; цукаты из черной смородины в белом шоколаде; цукаты из черной смородины в сахарной пудре; цукаты из черной смородины в сахаре; цукаты из красной рябины в темном шоколаде; цукаты из красной рябины в белом шоколаде; цукаты из красной рябины в сахарной пудре; цукаты из красной рябины в сахаре; цукаты из черешни в темном шоколаде; цукаты из черешни в белом шоколаде; цукаты из черешни в сахарной пудре; цукаты из черешни в сахаре; цукаты из вишни в темном шоколаде; цукаты из вишни в белом шоколаде; цукаты из вишни в сахарной пудре; цукаты из вишни в сахаре; цукаты из зеленых помидор в темном шоколаде; цукаты из зеленых помидор в белом шоколаде; цукаты из зеленых помидор в сахарной пудре; цукаты из зеленых помидор в сахаре; цукаты из черноплодной рябины в темном шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в белом шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в сахарной пудре; цукаты из черноплодной рябины в сахаре; цукаты из апельсиновых корок в темном шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в белом шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в сахарной пудре; цукаты из апельсиновых корок в сахаре; цукаты из ревеня в темном шоколаде; цукаты из ревеня в белом шоколаде; цукаты из ревеня в сахарной пудре; цукаты из ревеня в сахаре; цукаты из ананаса в темном шоколаде; цукаты из ананаса в белом шоколаде; цукаты из ананаса в сахарной пудре; цукаты из ананаса в сахаре; цукаты из хурмы в темном шоколаде; цукаты из хурмы в белом шоколаде; цукаты из хурмы в сахарной пудре;

цукаты из хурмы в сахаре; цукаты из киви в темном шоколаде; цукаты из киви в белом шоколаде; цукаты из киви в сахарной пудре; цукаты из киви в сахаре; цукаты из фейхоа в темном шоколаде; цукаты из фейхоа в белом шоколаде; цукаты из фейхоа в сахарной пудре; цукаты из фейхоа в сахаре; цукаты из папайи в темном шоколаде; цукаты из папайи в белом шоколаде; цукаты из папайи в сахарной пудре; цукаты из папайи в сахаре; цукаты из патиссонов в темном шоколаде; цукаты из патиссонов в белом шоколаде; цукаты из патиссонов в сахарной пудре; цукаты из патиссонов в сахаре; цукаты из манго в темном шоколаде; цукаты из манго в белом шоколаде; цукаты из манго в сахарной пудре; цукаты из манго в сахаре; цукаты из кумквата в темном шоколаде; цукаты из кумквата в белом шоколаде; цукаты из кумквата в сахарной пудре; цукаты из кумквата в сахаре; цукаты из гуавы в темном шоколаде; цукаты из гуавы в белом шоколаде; цукаты из гуавы в сахарной пудре; цукаты из гуавы в сахаре; цукаты из облепихи в темном шоколаде; цукаты из облепихи в белом шоколаде; цукаты из облепихи в сахарной пудре; цукаты из облепихи в сахаре; цукаты из инжира в темном шоколаде; цукаты из инжира в белом шоколаде; цукаты из инжира в сахарной пудре; цукаты из инжира в сахаре; цукаты из жимолости в темном шоколаде; цукаты из жимолости в белом шоколаде; цукаты из жимолости в сахарной пудре; цукаты из жимолости в сахаре; цукаты из хеномелеса в темном шоколаде; цукаты из хеномелеса в белом шоколаде; цукаты из хеномелеса в сахарной пудре; цукаты из хеномелеса в сахаре; цукаты из мушмулы в темном шоколаде; цукаты из мушмулы в белом шоколаде; цукаты из мушмулы в сахарной пудре; цукаты из мушмулы в сахаре; цукаты из карамболы в темном шоколаде; цукаты из карамболы в белом шоколаде; цукаты из карамболы в сахарной пудре; цукаты из карамболы в сахаре; цукаты из кизила в темном шоколаде; цукаты из кизила в белом шоколаде; цукаты из кизила в сахарной пудре; цукаты из кизила в сахаре; цукаты из абрикоса в темном шоколаде; цукаты из абрикоса в белом шоколаде; цукаты из абрикоса в сахарной пудре; цукаты из абрикоса в сахаре; цукаты из нектарина в темном шоколаде; цукаты из нектарина в белом шоколаде; цукаты из нектарина в сахарной пудре; цукаты из нектарина в сахаре.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности**, **фасованной негерметично и весовой продукции:** цукаты в шоколаде – 6 месяцев; цукаты в сахаре и сахарной пудре – 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности, фасованной герметично продукции:** цукаты в шоколаде – 12 месяцев; цукаты в сахаре и сахарной пудре – 18 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9128-259-37676459-2014** **ЗЕФИР И ПАСТИЛА**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на пастильные кондитерские изделия, вырабатываемые из фруктово-ягодного пюре с сахаром, пенообразователем, с добавлением или без добавления студнеобразователя (далее продукция). В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяют на: резные — пастила; отсадные — зефир. В зависимости от студнеобразующей основы пастильные изделия подразделяют на виды: клеевые – с применением в качестве студнеобразующей основы агара, агароида, пектина, желатина и т.д.; заварные — с применением в качестве студнеобразующей основы мармеладной массы. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пастила на агаре и пектине: пастила «Абрикосовая»; пастила «Ванильная»; пастила в шоколаде; пастила «Малиновая»; пастила «Сластена»; пастила «Цитрусовая»; пастила «Черносмородиновая». **Зефир на агаре:** зефир «Абрикосовый»; зефир «Бобруйский»; зефир «Ванильный»; зефир в шоколаде; зефир «Грибы»; зефир «Малиновый»; зефир «Одуванчик»; зефир «Северный»; зефир «Сливочный»; зефир «Цитрусовый»; зефир «Черносмородиновый»; зефир «Яблочный»; зефир «Каштаны». **Зефир на агаре из фурцеллярии:** зефир в шоколаде. **Зефир на цитрусовом пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Красносмородиновый»; зефир «Майский»; зефир «Новинка»; зефир «Осенний»; зефир «Ромашка»; зефир «Смородинка»; зефир «Черничный»; зефир «Персиковый». **Зефир на яблочном пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Весенний»; зефир «Ёжики».

Изменение № 1. *Дата введения в действие 10.08.2015 год.* **Зефир на агаре:** зефир «Ванильный» (2 вариант); зефир «Вишневый»; зефир «Шоколадный»; ассорти «Dolce vita» (Дольче вита).

Изменение № 2. *Дата введения в действие 24.09.2015 год.* **Пастила на агаре:** пастила абрикосовая; пастила айвовая; пастила алычовая; пастила ананасовая; пастила банановая; пастила вишневая; пастила грушевая; пастила ежевичная; пастила клубничная; пастила клюквенная; пастила из крыжовника; пастила из киви; пастила из кизила; пастила малиновая; пастила манговая; пастила персиковая; пастила сливовая; пастила смородиновая; пастила из черешни; пастила черничная; пастила из хурмы; пастила яблочная; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-манговая; пастила яблочно-малиновая; пастила

мангово-персиковая; пастила клубнично-банановая; пастила «Ассорти» (ежевика, черника, малина»); пастила «Ассорти» (клубника, черешня, банан); пастила яблочная слоеная. **Пастила на белке:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая. **Пастила на сахаре:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая.

Изменение № 3. *Дата введения в действие 20.12.2016 год.* **Пастила без добавления сахар** пастила с ароматом абрикоса; пастила с ароматом айвы; пастила с ароматом ананаса; пастила с ароматом апельсина; пастила с ароматом банана; пастила с ароматом вишни; пастила с ароматом грейпфрута; пастила с ароматом груши; пастила с ароматом ежевики; пастила с ароматом клубники; пастила с ароматом клюквы; пастила с ароматом крыжовника; пастила с ароматом киви; пастила с корицей; пастила с ароматом лайма; пастила с ароматом лимона; пастила с ароматом малины; пастила с ароматом манго; пастила с ароматом персика; пастила с ароматом сливы; пастила с ароматом смородины; пастила с ароматом фейхоа; пастила с ароматом черешни; пастила с ароматом черники; пастила с ароматом хурмы; пастила яблочная; пастила «Ассорти». **Изменение № 4.** *Дата введения в действие 23.05.2017 год.* **Пастила хрустящая:** пастила хрустящая яблочная; пастила хрустящая яблочно-абрикосовая; пастила хрустящая яблочно-алычовая; пастила хрустящая яблочно-ананасовая; пастила хрустящая яблочно-айвовая; пастила хрустящая яблочно-банановая; пастила хрустящая яблочно-вишневая; пастила хрустящая яблочно-грушевая; пастила хрустящая яблочно-ежевичная; пастила хрустящая яблочно-кизиловая; пастила хрустящая яблочно-клубничная; пастила хрустящая яблочно-клюквенная; пастила хрустящая яблочно-крыжовниковая; пастила хрустящая яблочно-лимонная; пастила хрустящая яблочно-малиновая; пастила хрустящая яблочно-манговая; пастила хрустящая яблочно-персиковая; пастила хрустящая яблочно-сливовая; пастила хрустящая яблочно-смородиновая; пастила хрустящая яблочно-черешневая; пастила хрустящая яблочно-черничная; пастила хрустящая из яблок и киви; пастила хрустящая из яблок и хурмы. **Пастильные изделия, пастила хрустящая:** Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочная; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-абрикосовая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-алычовая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-ананасовая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-айвовая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-банановая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-вишневая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-грушевая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-ежевичная; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-кизиловая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-клубничная; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-клюквенная; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-крыжовниковая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-лимонная; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-малиновая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-манговая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-персиковая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-сливовая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-смородиновая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-черешневая; Пастильное изделие. Пастила хрустящая яблочно-черничная; Пастильное изделие. Пастила хрустящая из яблок и киви; Пастильное изделие. Пастила хрустящая из яблоки и хурмы. **Пастила:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-ежевичная; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-крыжовниковая; пастила яблочно-лимонная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-манговая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая; пастила яблочно-черешневая; пастила яблочно-черничная; пастила из яблок и киви; пастила из яблок и хурмы.

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

Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. Пастильные изделия не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. **Сроки хранения продукции** при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие: 1 месяц для зефира и клеевой пастилы, зефира в шоколаде; 3 месяца для заварной пастилы в шоколаде, вырабатываемой на автоматизированной линии; Срок хранения пастильных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, 3 месяца. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре $+18^0$ и относительной влажности воздуха не более 75±5% не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать собственные сроки годности при подтверждении в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-251-37676459-2014** **ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ**

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.

АССОРТИМЕНТ: *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. Д*жемы 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.

Изменение № 1. *Дата введения в действие 25.02.2016 г. Варенье:* черничное.

Изменение № 2. *Дата введения в действие 02.08.2016 г. Варенье:* из сосновых шишек; из молодых сосновых побегов; из еловых лапок; вишневое с косточкой; яблочное с гвоздикой; «Липовый цвет».

Изменение № 4. *Дата введения в действие 11.10.2016 г. Варенье:* из кедровой шишки; кедровое ядро в кедровом сиропе; кедровое ядро в сосновом сиропе; орехи грецкие в сосновом меду; из барбариса; из боярышника; из бузины; из душицы; из имбиря; из калины из лепестков белой акации; из лепестков каштана; из мандарина; из мяты; из одуванчика; из банана; из киви; из айвы; из рябины; из тархуна; из фейхоа; из физалиса; и чабреца; из черешни; из щавеля; из фиалок; из ревеня; из крапивы; из бергамота; из шиповника; из моркови; из свеклы; из кедрового ядра.

Изменение № 5. Дата введения в действие 02.12.2016 год. *Варенье:* айвовое; ананасовое; апельсиновое; ежевичное; жерделевое; инжирное; из красной смородины; лимонное; манговое; морошковое; из хурмы; черносливовое. 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 в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

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 дм^3 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

10 000 РУБ.	**ТУ 9120-379–37676459-2015** **НАБОРЫ ПОДАРОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на подарочные наборы (далее наборы, продукт или продукция) из изделий кондитерских сахаристых двух и более наименований в различных упаковках, предназначенных для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Подарочный набор «Бочонок сказок»; Подарочный набор «Волшебная избушка»; Подарочный набор «Ларец»; Подарочный набор «Ларец малый»; Подарочный набор «Новогодний пакет»; Подарочный набор «Новогодняя шкатулка»; Подарочный набор «Портфель». Состав наборов приводиться в технологических документах и маркировочных ярлыках.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнятьнаименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Продукция хранится в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75 % и не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать продукты вместе с продуктами, обладающими специфическими запахами. Срок хранения наборов устанавливают по сроку хранения кондитерских изделий, имеющих наименьший срок хранения.

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9196-238-37676459-2014** **ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты переработки зерна — зерна воздушные и попкорн, хлопья быстрого, моментального приготовления и требующих варки, полученные из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы путем термолучевой обработки и последующего плющения, а так же фигурные крупяные изделия, полученные методом экструзии с добавлением сахара, растительного масла, вкусовых добавок и других компонентов по рецептуре (далее продукция). Продукция представляет собой взорванные зерна риса, кукурузы, пшеницы с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, ароматизаторов, сахарных глазурей. **Подготовка к употреблению:** хлопья моментального приготовления готовы к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 1 минут; хлопья быстрого приготовления готовы к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 3-5 минут; хлопья требующие варки готовы к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и варки в течение 10 минут. Зерна воздушные и попкорн, фигурные крупяные изделия — полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 вкусом карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); рис воздушный глазированный (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). кукуруза воздушная; кукуруза воздушная соленая (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); кукуруза воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); кукуруза воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе).-кукуруза воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); 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 (со вкусом меда, 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). попкорн глазированный (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн глазированный (кунжутный, арахисовый, миндальный, ореховый). пшеница воздушная; пшеница воздушная соленая (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); пшеница воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); пшеница воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). пшеница воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком).Хлопья моментального, быстрого приготовления и требующие варки: хлопья гречневые; хлопья овсяные; хлопья ржаные; хлопья пшенные; 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 пшенные хлопья; гречневые и пшенные

хлопья; кукурузные и пшенные 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, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; -овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые). Фигурные крупяные изделия: палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие с медовым ароматом; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие молочно-карамельные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, лук со сметаной, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые (со вкусом бекона,

сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном).

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

Срок годности продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 4 месяцев. **Срок годности продукции** при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 6 месяцев; хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 5 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 9 месяцев со дня изготовления. При перефасовке хлопьев и их смесей со сроком годности 12 месяцев срок готовой продукции составляет 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 9 месяцев; хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 9 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 12 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 6 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9128-281-37676459-2014** **МАРМЕЛАД ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мармелад жевательный (далее продукция), представляющий собой студнеобразный продукт с жевательной консистенцией, приготовляемый на основе раствора ксантановой камеди (Е 415), желатина, глюкозно-сахарного сиропа и концентрата фруктового сока. В продукцию могут добавляться ароматизаторы, красители, другие пищевкусовые добавки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 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 абрикосовый; мармелад жевательный ананасовый; мармелад жевательный апельсиновый; мармелад жевательный арбузный; мармелад жевательный банановый; мармелад жевательный брусничный; мармелад жевательный виноградный; мармелад жевательный вишневый; мармелад жевательный грейпфрутовый; мармелад жевательный грушевый; мармелад жевательный дынный; мармелад жевательный ежевичный; мармелад жевательный клубничный; мармелад жевательный клюквенный; мармелад жевательный лаймокый; мармелад жевательный лимонный; мармелад жевательный малиновый; мармелад жевательный манговый; мармелад жевательный мандариновый; мармелад жевательный персиковый; мармелад жевательный сливовый; мармелад жевательный черничный; мармелад жевательный яблочный.

Изменение № 1. Мармелад жевательный абрикосовый (2 вариант); мармелад жевательный ананасовый (2 вариант); мармелад жевательный апельсиновый (2 вариант); мармелад жевательный арбузный (2 вариант); мармелад жевательный банановый (2 вариант); мармелад жевательный брусничный (2 вариант); мармелад жевательный виноградный (2 вариант); мармелад жевательный вишневый (2 вариант); мармелад жевательный грейпфрутовый (2 вариант); мармелад жевательный грушевый (2 вариант); мармелад жевательный дынный (2 вариант); мармелад жевательный ежевичный (2 вариант); мармелад жевательный клубничный (2 вариант); мармелад жевательный клюквенный (2 вариант); мармелад жевательный лаймовый (2 вариант); мармелад жевательный лимонный (2 вариант); мармелад жевательный малиновый (2 вариант); мармелад жевательный манговый (2 вариант); мармелад жевательный мандариновый (2 вариант); мармелад жевательный персиковый (2 вариант); мармелад жевательный сливовый (2 вариант); мармелад жевательный черничный (2 вариант); мармелад жевательный яблочный (2 вариант). Мармелад жевательный выпускают в виде ягод, фруктов, шишек, сердец, букв, маши-

нок, фигурок животных и насекомых, сказочных героев и др. обсыпанных сахарной пудрой или сахаром-песком, или имеющих глянцевую поверхность без обсыпки, или глазированных восками. Допускается выпускать продукцию в виде наборов ассорти, В наборе ассорти должно быть не менее двух наименований мармелада.

Изменение № 2. Дата введения в действие 30.05.2016 год. Мармелад жевательный на палочке Абрикос; мармелад жевательный на палочке Айва; мармелад жевательный на палочке Ананас; мармелад жевательный на палочке Апельсин; мармелад жевательный на палочке Арбуз; мармелад жевательный на палочке Арония; мармелад жевательный на палочке Банан; мармелад жевательный на палочке Барбарис; мармелад жевательный на палочке Брусника; мармелад жевательный на палочке Виноград; мармелад жевательный на палочке Вишня; мармелад жевательный на палочке Грейпфрут; мармелад жевательный на палочке Груша; мармелад жевательный на палочке Гуава; мармелад жевательный на палочке Дыня; мармелад жевательный на палочке Ежевика; мармелад жевательный на палочке Зеленое яблоко; мармелад жевательный на палочке Земляника; мармелад жевательный на палочке Киви; мармелад жевательный на палочке Клубника; мармелад жевательный на палочке Клюква; мармелад жевательный на палочке Красная смородина; мармелад жевательный на палочке Лайм; мармелад жевательный на палочке Лимон; мармелад жевательный на палочке Малина; мармелад жевательный на палочке Манго; мармелад жевательный на палочке Мандарин; мармелад жевательный на палочке Маракуйя; мармелад жевательный на палочке Папайя; мармелад жевательный на палочке Персик; мармелад жевательный на палочке Слива; мармелад жевательный на палочке Черешня; мармелад жевательный на палочке Тропик; мармелад жевательный на палочке Фруктовое ассорти; мармелад жевательный на палочке Черная смородина; мармелад жевательный на палочке Черника; мармелад жевательный на палочке Шиповник; мармелад жевательный на палочке Яблоко; мармелад жевательный на палочке абрикосовый; мармелад жевательный на палочке ананасовый; мармелад жевательный на палочке апельсиновый; мармелад жевательный на палочке арбузный; мармелад жевательный на палочке банановый; мармелад жевательный на палочке брусничный; мармелад жевательный на палочке виноградный; мармелад жевательный на палочке вишневый; мармелад жевательный на палочке грейпфрутовый; мармелад жевательный на палочке грушевый; мармелад жевательный на палочке дынный; мармелад жевательный на палочке ежевичный; мармелад жевательный на палочке клубничный; мармелад жевательный на палочке клюквенный; мармелад жевательный на палочке лаймокый; мармелад жевательный на палочке лимонный; мармелад жевательный на палочке малиновый; мармелад жевательный на палочке манговый; мармелад жевательный на палочке мандариновый; мармелад жевательный на палочке персиковый; мармелад жевательный на палочке сливовый; мармелад жевательный на палочке черничный; мармелад жевательный на палочке яблочный мармелад жевательный на палочке абрикосовый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке ананасовый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке апельсиновый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке арбузный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке банановый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке брусничный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке виноградный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке вишневый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке грейпфрутовый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке грушевый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке дынный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке ежевичный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке клубничный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке клюквенный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке лаймовый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке лимонный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке малиновый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке манговый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке мандариновый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке персиковый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке сливовый (2 вариант); мармелад жевательный на палочке черничный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке яблочный (2 вариант); мармелад жевательный на палочке абрикосовый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке ананасовый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке апельсиновый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке арбузный (3вариант); мармелад жевательный на палочке банановый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке брусничный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке виноградный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке вишневый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке грейпфрутовый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке грушевый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке дынный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке ежевичный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке клубничный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке клюквенный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке лаймовый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке лимонный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке малиновый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке манговый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке мандариновый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке персиковый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке сливовый (3 вариант); мармелад жевательный на палочке черничный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке яблочный (3 вариант); мармелад жевательный на палочке абрикосовый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке ананасовый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке апельсиновый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке арбузный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке банановый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке брусничный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке виноградный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке вишневый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке грейпфрутовый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке грушевый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке дынный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке ежевичный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке клубничный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке клюквенный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке лаймовый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке лимонный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке малиновый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке манговый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке

мандариновый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке персиковый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке сливовый (4 вариант); мармелад жевательный на палочке черничный (4 вариант); мармелад жевательный на палочке яблочный (4 вариант).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре плюс 18°С±3°С и относительной влажности воздуха 80±5%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. **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 плюс 18°С±3°С и относительной влажности воздуха 80±5% не более 3 месяцев. **Срок годности мармелада жевательного** (абрикосового, ананасового, апельсинового, арбузного, банановго, брусничного, виноградного, вишневого, грейпфрутового, грушевого, дынного, ежевичного, клубничного, клюквенного, лаймового, лимонного, малинового, мангового, мандаринового, персикового, сливового, черничного, яблочного) при температуре плюс18°С± 3°С и относительной влажности воздуха 80±5% не более 2 месяцев.

9 000 РУБ.	**ТУ 9125-191-37676459-2013** **ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ**

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

АССОРТИМЕНТ: Фигуры шоколадные темные; фигуры шоколадные белые; фигуры шоколадные молочные; фигуры шоколадные йогуртовые; фигуры из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); фигуры шоколадные комбинированные; фигуры шоколадные с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские темные; фигуры кондитерские белые; фигуры кондитерские молочные; фигуры кондитерские из цветной глазури; фигуры кондитерские комбинированные; фигуры кондитерские с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские с сюрпризом; фигуры шоколадные и кондитерские в наборах.

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

Срок годности весовой продукции при температуре +180С±30С: без добавления молочных продуктов — не более 3,0 месяцев; с добавлением молочных продуктов — не более 2,0 месяцев. Срок годности фасованной продукции при температуре +180С±30С: 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. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9131-216-37676459-2014** **ПЕЧЕНЬЕ НА ФРУКТОЗЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия — печенье на фруктозе (далее продукция). Продукция вырабатывается из муки, фруктозы, жира, яиц с добавлением измельченных ядер орехов, цукатов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Печенье овсяное Классическое; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное Африканка; печенье овсяное Солнышко; печенье овсяное с цукатами; печенье овсяное Люкс; печенье овсяное с орехом; печенье овсяное Малышка глазированное; печенье овсяное глазированное; печенье сдобное с лимоном; печенье сдобное с повидлом; печенье сдобное с кокосом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное фруктовое; печенье сдобное Ореховое; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное с орехами; печенье сдобное с лимоном; печенье сдобное с кокосом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное; печенье песочное Рубик; печенье песочное Забава; печенье песочное Забава с повидлом; печенье песочное Любимое; печенье песочное Французское; печенье песочное Айгуль; печенье песочное; печенье песочное глазированное; печенье песочное Любимое глазированное; печенье песочное с орехами; печенье песочное с лимоном; печенье песочное с кокосом; печенье песочное с маком; печенье песочное с арахисом; печенье слоеное; печенье слоеное с повидлом. Допускается выпускать печенье в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не

менее трех видов печенья. Предприятие изготовитель имеет права дополнять наименование своим фирменным или фантазийным наименованием, или заменять в названии продукции фантазийное название продукции своим фирменным фантазийным названием. Допускается устанавливать рецептуры на продукцию предприятием-изготовителем с утверждением в установленном порядке.

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

Продукция должна хранится в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Срок годности весовой продукции со дня выработки при температуре (18±3)°С относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей — не более 15 дней; с добавлением антиокислителей — не более 60 дней. Срок годности фасованной продукции со дня выработки без герметичного упаковывания при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без добавления антиокислителей — не более 30 дней; с добавлением антиокислителей — не более 60 дней. Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: печенье слоеное без добавления антиокислителей — не более 6 месяцев; остальное без добавления антиокислителей — не более 12 месяцев; печенье слоеное с добавлением антиокислителей — не более 6 месяцев; остальное с добавлением антиокислителей — не более 16 месяцев. Срок годности наборов печенья устан авливается по печенью с наименьшим сроком годности.

10 000 РУБ.	**ТУ 9168-167-37676459-2013** **ПОДВАРКИ ПАЛЕРМО ПОЛУФАБРИКАТ**

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

Подварки «Палермо» используются в качестве полуфабрикатов при выпечке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Изготавливаются из яблочного пюре, ароматических и красящих веществ.

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.

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

Рекомендуемый срок годности подварок «Палермо» — 9 месяцев**.**

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-166-37676459-2013** **ПОВИДЛО ФЛОРЕНЦИЯ**

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

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.

АССОРТИМЕНТ: 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.

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

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 хранения: от 2 до 10С – 6 месяцев; от 10 до 25С – 3 месяца.

9 000 РУБ.	**ТУ 9163-409-37676459-2015** **МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ**

Дата введения в действие – 2015 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 именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9127-098-37676459-2013** **ХАЛВА**

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

АССОРТИМЕНТ: Халва тахинная ванильная; халва тахинная шоколадная; халва тахинная с орехами; халва «Новинка»; халва в шоколаде «Москворецкая»; халва «Восход»; халва «Индийский шоколад»; халва «Восточная»; халва «Любительская»; халва «Дынная с ванилином»; халва самаркандская (Дайма-ойла); Кос-халва «Восточная»; халва подсолнечная; халва подсолнечная с орехами; 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 ореховая «Южная»; 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 воздушнаяв глазури (темной, шоколадной, белой); халва ореховая воздушная в глазури (темной, шоколадной, белой); халва арахисовая воздушнаяв глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутная (тахинная) воздушнаяв глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушнаяв 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 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. 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.

3 000 РУБ.	**ТИ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ СО ВЗОРВАННЫМ РИСОМ**

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

АССОРТИМЕНТ: Грильяж «Сластена»; козинак из взорванного риса; шербет «Фантазия»; колбаска рисовая «Особая»; колбаска рисовая «Особая шоколадная».

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

10 000 РУБ.	**ТУ 9143-130-37676459-2012 КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ**

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

Настоящие технические условия распространяются на крем на растительных маслах, изготавливаемый на основе растительных масел с добавлением сахара, 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.

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 ванильно-сливочный с массовой долей жира 25%; крем ванильный со вкусом сгущенки 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 ванильно-сливочный с массовой долей жира 30%; крем ванильный со вкусом сгущенки 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 %; крем банановый с массовой долей жира 10%; крем лимонный с массовой долей жира 10%; крем клубничный с массовой долей жира 10%; крем малиновый с массовой долей жира 10%; крем вишневый с массовой долей жира 10%; крем ванильный с массовой долей жира10%; крем сырный с массовой долей жира 10%; крем творожный с массовой долей жира 10%; крем молочный с массовой долей жира 10%; крем шоколадный с массовой долей жира 10%; крем шоколадно-ореховый с массовой долей жира 10%; крем ванильно-сливочный с массовой долей жира 10%; крем ванильный со вкусом сгущенки с массовой долей жира 10%.

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

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной п родукции с момента изготовления при температуре от 2ºС до 20ºС – 12 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9133-340-37676459-2013 ПРЯНИКИ НА ФРУКТОЗЕ**

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

АССОРТИМЕНТ: 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 наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности: Продукция должна храниться при температуре $+18^0$С3^0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности весовой продукции: сырцовых — не более 20 дней; заварных — не более 30 дней.Срок годности герметично фасованной продукции: сырцовых — не более 25 дней; заварных — не более 35 дней.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-120-37676459-2012** **ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ**

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

АССОРТИМЕНТ: 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; чебрноплоднорябиновый; 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; земляничномалиновый; 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.

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

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 80 С.;нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару — 3мес.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-112-37676459-2012** **ПОВИДЛО НИЗКОКАЛОРИЙНОЕ**

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

АССОРТИМЕНТ: 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; сливовое; 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-виноградное; яблочно-вишневое; яблочно-земляничное; яблочно-персиковое; яблочно-черносмородиновое.

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

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., нестерилизованного (с консервантом) в том числе в крупной таре – 3 мес.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-109-37676459-2012** **ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ**

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

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 армат; грушевый аромат; дынный аромат.

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

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9168-043-37676459-2012** **НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ**

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

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; черноплоднорябиновая; 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-042-37676459-2012** **ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ**

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

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 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.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

14 250 РУБ.	**ТУ 10.73.11-871-37676459-2020** **ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ АЗИАТСКОЙ КУХНИ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на макаронные изделия сухая лапша, изготавливаемую из крахмала бобов мунг, ямса, нута, пшеничной, гречишной муки с добавлением или без добавления других ингредиентов (далее – продукт/продукция), используемую в традиционной азиатской кухне. Продукция реализуется в сушеном виде. Используется в супах, салатах, жаренных во фритюре блюдах.

АССОРТИМЕНТ: сухая фунчоза («стеклянная лапша»); рамен; удон; сомен; рисовая лапша; гречневая лапша.

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

Рекомендуемый срок годности в сухом защищенном от света месте при температуре от 1 до 25 ºС – не более 36 мес.

12 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-792-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ. БЛЮДА КИТАЙСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяются на изделия кулинарные и блюда разных стран Юго-Восточной Азии: Таиланда, Вьетнама, Японии, Китая, Гавайи, Полинезии [запеченные, отварные, тушеные, жареные] из мяса птицы с добавлением овощей, круп, бобовых, грибов, фруктов/ягод, соусов/маринадов, специй и приправ, доведенные до кулинарной готовности [далее по тексту изделия кулинарные, блюда китайской и паназиатской кухни, продукция]. Особенностью приготовления ряда блюд и кулинарных изделий китайской и паназиатской кухни минимальная термообработка продуктов, сохраняющая их полезные свойства, цвет и аромат. Блюда и кулинарные изделия китайской и паназиатской кухни предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Блюда и кулинарные изделия китайской и паназиатской кухни в зависимости от термического состояния выпускаются в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Блюда и кулинарные изделия китайской и паназиатской кухни в зависимости от вида используемого сырья и способа кулинарной тепловой обработки.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индеек]: Вид: вареные кулинарные изделия: Сорт: высший: «Курица по-сычуаньски»; «Курица гуайвей цзи»; «Рулет куриный [Цзижоу цзюань цзянь]». **Вид: паровые кулинарные изделия: Сорт: высший:** «Курица ароматичная по-китайски»; «Курица-призрак» с пастой чили и зеленым луком»; «Курица холодная паровая [Цинчжэнцзи]». **Вид: тушеные кулинарные изделия: Сорт: экстра:** «Куриные грудки в остро-сладком соусе с яблочным соком и имбирем». **Сорт: высший:** «Куриные крылышки в соусе из черной фасоли»; «Куриные крылышки в кока-коле [Кэлэ Цзи Чи]»; «Цыпленок по-японски»; «Крылышки в пиве по-китайски». **Сорт: первый:** «Курица в китайском соусе с лапшой соба «Величественная особа»»; «Курица в кисло-сладком соусе по-китайски»; «Филе для мандарина» по-китайски»; «Курица с фасолью и картофелем по-корейски»; «Курица с ростками бамбука и грибами»; «Курица с ананасом по-китайски»; «Зеленое тайское карри из курицы»; «Цыплята в яйце по-японски». **Сорт: фирменный:** «Курица в кисло-сладком соусе с ананасами»; «Курица с лимонным сорго и лапшой по-вьетнамски»; «Чоу-мейн из курицы по-китайски [китайское рагу]»; «Карри с курицей по-тайски». **Вид: запеченные кулинарные изделия: Сорт: экстра:** «Куриные грудки в сливочно-лимонном креме на подушке из соуса песто». **Сорт: высший:** «Крылышки куриные в соевом соусе»; «Куриные крылышки в китайском стиле»; «Цыпленок, фаршированный рисом и цукатами»; «Курочка в хойсиново-медовой глазури». **Сорт: фирменный:** «Курица с устричным соусом». **Вид: жареные [основным способом, во фритюре, гриль] кулинарные изделия: Вид: жареные основным способом: Сорт: экстра:** «Кубики куриные жареные [Соборо ни]»; «Филе куриное с зеленым луком по-японски»; «Курица «Kung-Po» по-китайски»; «Куриное филе с китайской капустой»; «Курица под соусом «Муркарма»»; «Курица Мияцу в глазури терияки с овощами». **Сорт: высший:** «Курица с белыми баклажанами по-китайски»; «Курица «Три чашки»; «Мясо куриное жареное по-корейски». **Сорт: первый:** «Курица с имбирем и кешью»; «Курица по-китайски»; «Пад Тай с курицей». **Сорт: фирменный:** «Курица с паприкой по-китайски»; «Цыпленок в зеленом карри»; «Курица по-китайски с овощами»; «Курица в сладко-остром соусе с гречневой лапшой [Тори яки соба]». **Вид: жареные во фритюре: Сорт: экстра:** «Куриные котлеты по-китайски»; «Курица пикантная [Тори-но тацутаагэ]»; «Куриные грудки в остром кляре»; «Стрипсы по-японски»; «Кура пикантная [Тори-но тацутаагэ]». **Сорт: высший:** «Курица хрустящая по-китайски»; «Ножки курицы фри по-китайски»; «Цыпленок фри кусочками по-китайски»; «Куриные крылья по-японски». **Сорт: первый:** «Филе куриное с перцем жареное по-корейски»; «Цыпленок генерала Цо»; «Стир фрай из курицы с медом и чесноком»; «Сладкие куриные грудки во фритюре с зеленым луком, рисовым вином и цедрой апельсина». **Сорт: фирменный:** «Филе курицы в томатном соусе по-китайски»; «Филе курицы по-гунбао»; «Филе курицы с соевой пастой жареное». **Вид: жареные гриль: Сорт: экстра:** «Курица якитори». **Сорт: высший:** «Крылышки в азиатской карамели»; «Куриные крылья, маринованные в азиатском стиле»; «Шашлык по-японски [«Якитори»]»; **Сорт: первый:** «Шашлык из курицы с соусом «Якитори». **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]: Вид: вареные кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Утка фаршированная». **Вид: паровые кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Утка в белом вине»; «Утка в коричневом соусе». **Вид: запеченные кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Утка по-пекински»; «Утка по-кантонски»; «Такос с пекинской уткой»; «Утка в медово-апельсиновой глазури»; «Утка жареная по-корейски»; «Жареная утка с соусом порто»; «Запеченная утка с соусом хойсин». **Вид: тушеные кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Тушеная утка с абрикосовым соусом». **Вид: жареные [основным способом, во фритюре, гриль] кулинарные изделия: Вид: жареные основным способом кулинарные изделия: Сорт: отборный:** «Утиные грудки в перце под черничным соусом». **Сорт: полужирный:** «Утка с перцем жареная»; «Утка в тайском стиле»; «Жаркое из гуся по-корейски». **Сорт: фирменный:** «Нежная утка в сливовом соусе по-китайски». **Вид: жареные во фритюре кулинарные изделия: Сорт: полужирный:** «Утка хрустящая». **Вид: жареные гриль кулинарные изделия: Сорт: отборный:** «Утка в медово-перечном соусе». **Сорт: полужирный:** «Утиное филе с розмарином на гриле».

***Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название вносимых соусов [пряностей] в рецептурах кулинарных изделий из мяса птицы; в наименовании с использованием соусов [пряностей], вводимых в рецептуру кулинарных изделий из мяса птицы, допускается указывать их конкретное наименование или наименование пряностей*.**

Термины и определения кулинарное изделие из мяса птицы: продукция из мяса птицы, с гарниром или без него, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием. Кулинарные изделия из мяса птицы в зависимости от количества используемого сырья [кускового мяса] подразделяют на следующие сорта: из мяса сухопутной птицы экстра, высший, первый, фирменный; из мяса водоплавающей птицы отборный, полужирный, фирменный. **сорт экстра:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **сорт высший:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. **сорт первый:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. **сорт отборный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. **сорт полужирный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50%. **сорт фирменный:** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. **вареное или паровое кулинарное изделие из мяса птицы:** кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое тепловой кулинарной обработке в водной среде или атмосфере водяного пара до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие из мяса птицы:** кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности; **тушеное кулинарное изделие из мяса птицы:** кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости с добавлением специй, пряностей, приправ или соуса до кулинарной готовности. **жареное [основным способом, во фритюре, гриль и т.п.] кулинарное изделие из мяса птицы:** кулинарное изделие из мяса птицы, подвергнутое в процессе кулинарной обработки жарке при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки и доведенное до кулинарной готовности. **блюдо:** Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное. **охлажденное блюдо:** Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С **охлаждение продукции общественного питания:** Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования. **интенсивное охлаждение продукции общественного питания:** Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 °С до плюс 2 °С, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения. **заморозка продукции общественного питания:** Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0 °С и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени. Примечание Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции общественного питания доводят до значений минус 18 °С минус 25 °С. **шоковая заморозка продукции общественного питания:** Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °С минус 25 °С в течение минимального времени. **замороженные блюда китайской и паназиатской кухни:** Пищевые продукты, готовые к непосредственному употреблению в пищу после их тепловой обработки, изготовленные из мяса, с добавлением или без добавления овощей, круп, грибов, панировочных сухарей, муки, пряностей, с соусом или без него, замороженные до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18°С, обеспечивающей микробиологическую стабильность и сохранение качества не менее одного года. **Срок годности** кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни], гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни] после их изготовления, отпускаемые и реализуемые в горячем виде на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи не ниже 65 °С: вареные [паровые] не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; жареные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни] со дня выработки, без вакуума, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: вареные [паровые] не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; жареные не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных кулинарных изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни] со дня выработки, упакованных под вакуумом в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: вареные [паровые] не более 7 суток; запеченные не более 7 суток; тушеные не более 7 суток; жареные не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных кулинарных

изделий и блюд из мяса птицы [блюд китайской и паназиатской кухни] со дня выработки, упакованных с применением газомодифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: вареные [паровые] не более 10 суток; запеченные не более 10 суток; тушеные не более 10 суток; жареные не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применением консервантов при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: герметично упакованные не более 7 суток; упакованные в вакуумную упаковку не более 10 суток; упакованные с применением газомодифицированной среды не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до 6°плюс С: вырабатываемых в барьерной оболочке – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха не более 95%: герметично упакованной – не более одного года со дня выработки; весовой – не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки кулинарные изделия и блюда из мяса птицы [блюда китайской и паназиатской кухни] хранят при температуре от 0 °С до плюс 6 °С в пределах установленного срока годности не более 36 часов. Срок годности кулинарных изделий и блюд из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение замороженных кулинарных изделий и блюд из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 950 РУБ.	**ТУ 10.89.19-523-37676459-2020** **ГОТОВЫЕ БЛЮДА ИЗ ЯИЦ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные готовые блюда из яиц (далее продукт или продукция), приготовленные из яиц сельскохозяйственных птиц вареные, жареные или запечённые, с добавлением или без добавления овощей, мясных продуктов, молочных продуктов, сыра, соуса, зелени, соли и других пищевкусовых ингредиентов. Продукция выпускается в горячем и охлажденном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства.**

АССОРТИМЕНТ: ***Блюда из вареных яиц:*** яйца вареные; яйца отварные вкрутую; яйца вареные с орехами; яйцо пашот; яйцо пашот с беконом и соусом бешамель; яйцо пашот с лососем и соусом бешамель; яйца по-бенедиктински; яйца с чесноком; яйца с помидорами, фаршированные ветчиной и грибами; яйца с ветчиной на гренках; ***Яичные кашки:*** яичная кашка; яичная кашка с овощами; яичная кашка с грибами; яичная кашка с мясными продуктами; ***Яичницы:*** яичница-глазунья; яичница-глазунья со шпиком; яичница-глазунья с луком; яичница-глазунья с жареным картофелем; яичница-глазунья с сыром; яичница-глазунья с черным хлебом; яичница-глазунья с овощами; яичница-глазунья с грибами; яичница-глазунья с мясными продуктами; яичница-глазунья с колбасой; яичница-глазунья с сосисками; яичница-глазунья с колбасой и помидорами; яичница-глазунья с колбасой и овощами; яичница глазунья с сосисками и помидорами; яичница-глазунья с сосисками с овощами; яичница в хлебе; яичница в лаваше; яичница в блине; яичница «болтунья» ***Омлеты:*** омлет натуральный; омлет паровой натуральный; омлет белковый паровой; омлет с помидорами; омлет белковый с помидорами; омлет из яичного порошка; омлет со шпиком; омлет с луком; омлет с сыром; омлет с колбасой; омлет с сосисками; омлет со шпинатом; омлет паровой с мясом; омлет, смешанный с мясными продуктами; омлет, фаршированный овощами; омлет, фаршированный грибами; омлет, фаршированный мясными продуктами; омлет с жареным картофелем; омлет с отварным картофелем; омлет с морковью; омлет паровой с морковью; омлет с зеленым горошком; омлет с яблоками; омлет с кашей; омлет японский; омлет на сливках с курицей; фритта (итальянский омлет); кюкю (омлет с зеленью); ***Яйца запеченные*** драчена; яйца, запеченные под молочным соусом; яйца, запеченные в сыре по-польски; яйца орсини; ***Яйца маринованные*** яйца маринованные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы): Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания. Примечание Пищевые яйца в зависимости от вида птицы могут подразделять, например, на куриное, перепелиное, индюшиное. **пищевой продукт переработки яиц (сельскохозяйственной птицы):** Пищевой продукт, полученный в промышленных условиях в результате проведения комплекса технологических процессов и/или операций, изменяющих начальные свойства пищевого яйца сельскохозяйственной птицы. **сортировка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Технологическая операция, направленная на отделение яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к пищевым яйцам сельскохозяйственной птицы. **санитарная обработка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Мойка и дезинфекция поверхности скорлупы пищевых яиц сельскохозяйственной птицы. Срок годности яиц вареных при температуре 4±2ºС (в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324): не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности для охлажденной продукции при температуре 4±2ºС: не более 12 часов. **Рекомендуемый срок годности** горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.85.11-803-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ. БЛЮДА КИТАЙСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ ИЗ МЯСА**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные разных стран Юго-Восточной Азии: Таиланда, Вьетнама, Японии, Китая, Гавайи, Полинезии [запеченные, отварные, тушеные, жареные] мясные и мясосодержащие из говядины, свинины, баранины с добавлением овощей, круп, бобовых, грибов, фруктов/ягод, соусов/маринадов, специй и приправ, доведенные до кулинарной готовности [далее по тексту изделия кулинарные, блюда китайской и паназиатской кухни, продукция]. Особенностью приготовления ряда блюд китайской и паназиатской кухни минимальная термообработка продуктов, сохраняющая их полезные свойства, цвет и аромат. Блюда китайской и паназиатской кухни предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Блюда китайской и паназиатской кухни в зависимости от термического состояния выпускаются в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Блюда китайской и паназиатской кухни в зависимости от вида используемого сырья и способа кулинарной тепловой обработки.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] мясные: Группа: мясная Вид: отварные кулинарные изделия: говядина отварная по-корейски; говядина ароматичная. **Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия:** телятина под яблоками; медовые свиные ребра; маринованные свиные ребра в пяти специях; свинина на кости в ароматном маринаде; запечённые бараньи голяшки; свиные ребра в китайском соусе барбекю; свиной окорок в медово-апельсиновой глазури; жаркое из свиной корейки с овощами; рулет из говядины с грушами и сыром; пряная свинина на косточке в паназиатском стиле; свинина по-китайски в соусе «Хой Шин». **Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия:** говядина в соусе пять специй; фрикадельки «Львиная голова»; свинина в карамели; пряная свинина в винном маринаде; ростбиф по-японски; свинина тушеная [бутанику-но мару ни]; свинина с тыквой тушеная [бутанику-но каботя-но цуя ни]; свинина кисло-сладкая; говядина в соевом соусе; тушеная свинина Дунпо; солянка из говядины по-корейски; свинина с арахисом по-китайски. **Группа: мясная Вид: жареные [основным способом, во фритюре, гриль] кулинарные изделия: Вид: жареные [основным способом]:** мясо телятины с имбирем и горчицей; мясные котлеты с креветками; говядина с луком в китайском стиле; свинина с имбирем жареная [бутанику-но сегаяки]; котлеты из свинины с луком [кусикацу]; скияки. **Вид: жареные [гриль]:** свиные ребра в цитрусовом маринаде; свиная шейка в остро-сладком соусе; свиная грудинка на гриле в кисло-сладкой глазури; свиные ребра на гриле в цитрусовом соусе; свиные отбивные в кисло-сладкой глазури; «Пулькоги» [«огненное мясо»]; японское барбекю (BBQ); говядина в соусе [тэрилки]. **Вид: жареные [во фритюре]:** свинина по-китайски в кисло-сладком соусе; котлета свиная отбивная; говядина жареная с цитрусовыми; свинина в кисло- сладком соусе Го Бао Жоу; вырезка кусочками жареная; вырезка фри. **Кулинарные изделия [блюда китайской и паназиатской кухни] мясосодержащие: Группа: мясосодержащая Вид: запеченные кулинарные изделия:** запеченная говядина с лимонно-травяной корочкой и овощами; говядина с острым соусом из соленых грибов. **Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия:** мясо веревочкой по-китайски; ребра говяжьи тушеные; свинина с трепангами тушеная; колобок из свинины и трепангов; говядина в кисло-сладком соусе; мясо с айвой; баранина с фасолью тушеная. **Группа: мясосодержащая Вид: жареные [основным способом]:** ароматная жареная говядина с кумином и чили; свинина в кисло-сладком соусе с ананасами; широкая лапша с бараниной и лотосом; говядина с болгарскими перцами по-китайски; говядина с брокколи в устричном соусе; вок с говядиной и стручковой фасолью; свинина со спаржей и грибами шиитаке; свинина с морскими гадами и рисом; говядина в соусе из черного перца; свинина жареная по-корейски; говядина в азиатском соусе с фасолью; широкая рисовая лапша Фо-Хо с грибами и телятиной; говядина в зелёном карри. **Вид: жареные [во фритюре]:** баранина с луком жареная.

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

Кулинарное изделие: Мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; **группа:** Мясные [мясосодержащие] продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. Группы в соответствии с ГОСТ 32921: **мясные продукты** с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%; **мясосодержащие продукты** с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. Массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре определяется с учетом всех рецептурных компонентов и зависит от соотношения добавленной влаги и потерь при термической обработке. **кулинарная продукция:** Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд. **отварное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее]:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в водной среде или атмосфере водяного пара до кулинарной

готовности. **запеченное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее]:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, подвергнутый в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности; **тушеное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее]:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости с добавлением специй, пряностей, приправ или соуса до кулинарной готовности. **жареное [основным способом, во фритюре, гриль и т.п.] кулинарное изделие мясное [мясосодержащее]:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, подвергнутый в процессе кулинарной обработки жарке при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки и доведенное до кулинарной готовности; **блюдо:** Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное. **охлажденное блюдо:** Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С. **охлаждение продукции общественного питания:** Кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования. **Интенсивное охлаждение продукции общественного питания:** Быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 °С до плюс 2 °С, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения. **Заморозка продукции общественного питания:** Технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции общественного питания до уровня ниже 0 °С и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени. Примечание Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции общественного питания доводят до значений минус 18 °С; минус 25 °С **шоковая заморозка продукции общественного питания:** Заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18 °С; минус 25 °С в течение минимального времени. **замороженные блюда китайской и паназиатской кухни:** Пищевые продукты, готовые к непосредственному употреблению в пищу после их тепловой обработки, изготовленные из мяса, с добавлением или без добавления овощей, круп, грибов, панировочных сухарей, муки, пряностей, с соусом или без него, замороженные до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18°С, обеспечивающей микробиологическую стабильность и сохранение качества не менее одного года.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни] после их изготовления, отпускаемые и реализуемые **в горячем виде** на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи не ниже 65 °С: отварные не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; жареные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных кулинарных изделий** мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни**]** со дня выработки, **без вакуума**, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: отварные не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; жареные не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных кулинарных изделий** мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни**]** со дня выработки, **упакованных под вакуумом** в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: отварные не более 7 суток; запеченные не более 7 суток; тушеные не более 7 суток; жареные не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных кулинарных изделий** мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни**]** со дня выработки**,** упакованных с применением **газомодифицированной среды** при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: отварные не более 10 суток; запеченные не более 10 суток; тушеные не более 10 суток; жареные не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов** при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 6°С: герметично упакованные не более 7 суток; упакованные в вакуумную упаковку не более 10 суток; упакованные с применением газомодифицированной среды не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре от плюс 2°С до 6°плюс С: вырабатываемых **в барьерной оболочке** – не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженной продукции** с момента изготовления при температуре **не выше минус 18ºС** и относительной влажности воздуха не более 95%: герметично упакованной – не более одного года со дня выработки; весовой – не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки кулинарные изделия мясные и мясосодержащие [блюда китайской и паназиатской кухни] хранят при температуре от 0 °С до плюс 6 °С в пределах установленного срока годности не более 36 часов**.** Срок годности кулинарных изделий мясных и мясосодержащих [блюд китайской и паназиатской кухни], упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	ТУ 10.85.13-942-37676459-2020 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на блюда кулинарные вегетарианские, представляющие собой продукцию, вырабатываемую на основе овощей с добавлением круп, макаронных изделий, специй и других компонентов (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция выпускается без консервантов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: Вид: вареные кулинарные изделия: фасолевый цимес (паштет из фасоли); ханум с овощами. **Вид: запеченные кулинарные изделия:** картофельные рулетики с грибами; макароны запеченые с овощами и сыром; чесночная картошка «Объеденье»; овощная запеканка с грибами; лобио; тыква по-гречески; баклажаны, фаршированные грибами; фаршированные рулетики из перца; картошка-гармошка с овощами. **Вид: тушеные кулинарные изделия:** фунчоза с баклажанами; паприкаш из кабачков с помидорами; рататуй (классический); плов с овощами; аджапсандал; перловка «Идеальная» с овощами; булгур по- турецки; рататуй с картошкой; гювеч (овощное рагу); паста с баклажановым соусом. **Вид: жареные кулинарные изделия:** рисовые котлеты с кабачком; капустные котлеты; гречневые котлеты с грибами; баклажанные котлеты в картофельной шубе; шампиньоны «Хочу еще»; картофельные зразы; молодые кабачки; котлеты из цветной капусты; кабачки с орехово-чесночной заправкой; котлеты из гречневой каши с картофелем. «тающий» картофель.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85 ºС – не более 3 часов; **Срок годности** охлажденных блюд при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: – не более 12 часов. **Срок годности** замороженных блюд при температуре не выше минус 18 ºС и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	ТУ 10.89.11-985-37676459-2020 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ ПРОТЕИНОВЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на концентраты первых блюд супы протеиновые быстрого приготовления с повышенным содержанием растительного белка, изготовленные из изолята растительных белков, сушёных овощей, зелени, с добавлением или без добавления мясных продуктов (сушёного мяса/ мяса птицы), картофеля, круп, бобовых, соевых продуктов, пищевой соли, пищевых, вкусовых, вкусоароматических добавок, стабилизаторов, пряностей, специй, консервантов и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Продукты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после заваривания крутым кипятком и настаивания в течение времени, указанного на этикетке либо варки в течение определённого времени. В зависимости от способа термической обработки супы быстрого приготовления разделяют на: супы, требующие варки; супы, не требующие варки. В зависимости от используемого сырья, технологии приготовления супы концентраты.

АССОРТИМЕНТ: суп протеиновый со шпинатом; суп протеиновый с грибами; суп протеиновый тыквенный; суп протеиновый свекольный; суп протеиновый гороховый; суп протеиновый с брокколи; суп протеиновый томатный; суп протеиновый мисо; суп протеиновый фасолевый; суп протеиновый с семенами чиа; суп протеиновый с сыром; суп протеиновый с вялеными томатами; суп протеиновый «Овощной микс»; суп протеиновый вегетарианский; суп протеиновый «Итальянский»; суп протеиновый «По-восточному»; суп протеиновый с имбирем; суп протеиновый с чечевицей; суп протеиновый из смеси бобовых; суп протеиновый «Легкий»; суп протеиновый «Овощной». протеиновый суп «Марокканский горошек»; суп протеиновый с курицей и луком; суп протеиновый с говядиной и овощами; суп протеиновый с томатом и базиликом; суп протеиновый с брокколи и сыром чеддер; суп протеиновый «Молочный»; суп протеиновый «Французский».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Органический пищевой продукт: продукт в натуральном или переработанном виде, произведенный из сырья растительного и животного происхождения, выращенного в зонах для ведения органического сельскохозяйственного производства, а также лесная, пчело- и рыбопродукция, выращенная, произведенная, переработанная, серти-

фицированная, этикетированная, сохраненная и реализуемая в соответствии с правилами органического производства, предназначенная для потребления в пищу в переработанном или непереработанном виде. **Органический переработанный пищевой продукт:** органический пищевой продукт, изготовленный в соответствии с правилами органического производства из органического сырья, содержание которого в конечном продукте составляет не менее 95 %, а содержание остальных ингредиентов, за исключением пищевой соли и воды, не превышает 5 % массы всех ингредиентов. *Примечание Данный продукт маркируют как «органический».* **Ароматизатор пищевой:** Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенный для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов.

Рекомендуемые сроки годности супов быстрого приготовления при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 24 месяцев со дня изготовления.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.11-178-37676459-2020** **КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД.** **СУПЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на концентраты первых блюд супы быстрого приготовления, изготовленные из сушёных овощей, зелени, с добавлением или без добавления мясных продуктов (сушёного мяса/ мяса птицы), картофеля, круп, бобовых, соевых продуктов, пищевой соли, пищевых, вкусовых, вкусоароматических добавок, стабилизаторов, пряностей, специй, консервантов и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Продукты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после заваривания крутым кипятком и настаивания в течение времени, указанного на этикетке либо варки в течение определённого времени. В зависимости от способа термической обработки супы быстрого приготовления разделяют на: супы, требующие варки; супы, не требующие варки. В зависимости от используемого сырья, технологии приготовления супы концентраты.

АССОРТИМЕНТ: супы из овощей, круп, бобовых, грибов: суп-лапша с ароматом курицы; суп вермишелевый с ароматом грибов; суп вермишелевый с ароматом говядины; суп с макаронами «ракушка» и ароматом курицы; суп с макаронными изделиями и ароматом говядины; суп овощной с макаронными изделиями «звёздочки»; суп из томатов с ароматом свинины; суп гороховый с ароматом бекона; суп гороховый с ароматом мяса; суп – харчо; суп из гречки с ароматом курицы; суп рисовый с ароматом курицы; суп овсяный с жареным луком; суп из перловки с ароматом говядины; суп из гречки с ароматом грибов; суп из гречки с ароматом говядины; суп овощной из зелёного горошка с ароматом говядины; суп из зелёного горошка с ароматом грибов; суп из зелёного горошка с ароматом бекона; **супы – пюре:** суп-пюре гороховый с ароматом свинины; суп-пюре овощной с ароматом свинины; суп-пюре овощной с ароматом курицы; суп-пюре картофельный с ароматом курицы; суп-пюре грибной с ароматом курицы; суп-пюре из баклажанов с шампиньонами с ароматом говядины; суп-пюре из патиссонов с грибами с ароматом курицы; суп-пюре картофельный с грибами; **супы из овощей, круп, бобовых с мясом курицы, свинины, говядины:** суп-лапша с курицей; суп грибной с вермишелью и курицей; суп из томатов с курицей; суп из кабачков с говядиной; суп из баклажанов с говядиной; суп из патиссонов с говядиной; суп гороховый со свининой; суп из баклажанов со свининой; суп из патиссонов со свининой; **супы «Органик» на овощной основе:** суп овощной Органик «Диетическое утро»; суп овощной Органик «Диетический день»; суп овощной Органик «Диетический вечер»; суп кус-кус Органик «Секрет бедуина»; суп овощной Органик «Релакс»; суп овощной Органик «Порция здоровья»; суп овощной Органик «Острый ум»; суп овощной Органик «Энергетик»; **супы «Органик» с мясом /птицей:** суп овощной Органик «Диетическое утро» с мясом; суп овощной Органик «Диетический день» с мясом; суп овощной Органик «Диетический вечер» с мясом; суп кус-кус Органик «Секрет бедуина» с мясом; суп овощной Органик «Релакс с мясом»; суп овощной Органик «Порция здоровья» с мясом; суп овощной Органик «Острый ум» с мясом; суп овощной Органик «Энергетик» с мясом; суп овощной Органик «Диетическое утро» с курицей; суп овощной Органик «Диетический день» с курицей; суп овощной Органик «Диетический вечер» с курицей; суп овощной Органик «Релакс» с курицей; суп кус-кус Органик «Секрет бедуина» с курицей; суп овощной Органик «Порция здоровья» с курицей; суп овощной Органик «Острый ум» с курицей; суп овощной Органик «Энергетик» с курицей.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения по ГОСТ Р 56104, ГОСТ 33980, ГОСТ 32049. Органический пищевой продукт: продукт в натуральном или переработанном виде, произведенный из сырья растительного и животного происхождения, выращенного в зонах для ведения органического сельскохозяйственного производства, а также лесная, пчело- и рыбопродукция, выращенная, произведенная, переработанная, сертифицированная, этикетированная, сохраненная и реализуемая в соответствии с правилами органического производства, предназначенная для потребления в пищу в переработанном или непереработанном виде. **Органический переработанный пищевой продукт**: органический пищевой продукт, изготовленный в соответствии с правилами органического производства из органического сырья, содержание которого в конечном продукте составляет не

менее 95 %, а содержание остальных ингредиентов, за исключением пищевой соли и воды, не превышает 5 % массы всех ингредиентов. Примечание Данный продукт маркируют как «органический». **Ароматизатор пищевой:** Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенный для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов.

Рекомендуемые сроки годности супов быстрого приготовления при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 24 месяцев со дня изготовления.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-287-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты детского питания – изделия кулинарные из творога, прошедшие термообработку (далее продукт или продукция) с добавлением или без добавления сахара, яиц, муки, сухофруктов, овощей и других продуктов. Продукция предназначена для детского питания (для детей раннего возраста от 1 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению; продукция в охлажденном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: вареники из творога ленивые; сырники из творога; сырники из творога с картофелем; сырники из творога с морковью; пудинг из творога (паровой); пудинг из творога (запеченный); пудинг из творога с рисом; зразы из творога с изюмом; запеканка из творога; запеканка из творога с морковью; оладьи из творога.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 до 6 оС и относительной влажности воздуха не более 75 % в защищенном от света месте: сырники и вареники не более 24 часов; запеканки и пудинги не более 48 часов; оладьи не более 5 суток с момента изготовления. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции при температуре минус 18 оС не более 18 суток. **Рекомендуемый срок** годности **с** момента вскрытия потребительской упаковки не более 12 часов при хранении в бытовом холодильнике. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.85.14-954-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАННЕЛЛОНИ, РИГАТОНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из каннеллони и ригатони, вырабатываемые с начинками из овощей, фруктов, сырными и творожными начинками, с начинками из мяса, рыбы, с добавлением орехов, пряностей, специй. Продукция вырабатывается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после размораживания и кулинарной обработки. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, технологией приготовления.

АССОРТИМЕНТ: ***каннеллони с овощами:*** каннеллони с баклажанами, морковью и луком, каннеллони с кабачками, морковью и луком, каннеллони с капустой, морковью и луком, каннеллони с квашеной капустой, морковью и зелёным луком, каннеллони с морковью, луком и сладким перцем, каннеллони с патиссонами, морковью и зелёным луком, каннеллони со сладким перцем, морковью и зелёным луком, каннеллони с тыквой, морковью и зелёным луком; ***каннеллони с фруктами:*** каннеллони с айвой, каннеллони с грушей и корицей, каннеллони с вишней, каннеллони с изюмом, каннеллони с курагой, каннеллони с финиками, каннеллони с яблоками и корицей, каннеллони с яблоками и черносливом; ***каннеллони с творожными и сырными начинками:*** каннеллони с творогом, каннеллони с творогом и яблоками, каннеллони с творогом и грушами, каннеллони с творогом и киви, каннеллони с творогом и черносливом, каннеллони с сыром, каннеллони с сыром и чесноком, каннеллони с сыром и помидорами, каннеллони с сыром и маринованными огурчиками; ***каннеллони с мясными начинками:*** каннеллони с говяжьим фаршем, каннеллони со свиным фаршем, каннеллони со свиной печенью, каннеллони с говяжьей печенью, каннеллони с варёной колбасой, каннеллони с куриным фаршем, каннеллони с куриной печенью; ***каннеллони с рыбными начинками:*** каннеллони с фаршем из горбуши, каннеллони с фаршем из камбалы, каннеллони с фаршем из морского окуня, каннеллони с фаршем из трески, каннеллони с фаршем из хека; каннеллони с фаршем из щуки; ***ригатони с овощами:*** ригатони с баклажанами, морковью и луком, ригатони с кабачками, морковью и луком, ригатони с капустой,

морковью и луком, ригатони с квашеной капустой, морковью и зелёным луком, ригатони с морковью, луком и сладким перцем, ригатони с патиссонами, морковью и зелёным луком, ригатони со сладким перцем, морковью и зелёным луком, ригатони с тыквой, морковью и зелёным луком; ***ригатони с фруктами:*** ригатони с айвой, ригатони с грушей и корицей, ригатони с вишней, ригатони с изюмом, ригатони с курагой, ригатони с финиками, ригатони с яблоками и корицей, ригатони с яблоками и черносливом; ***ригатони с творожными и сырными начинками:*** ригатони с творогом, ригатони с творогом и яблоками, ригатони с творогом и грушами, ригатони с творогом и киви, ригатони с творогом и черносливом, ригатони с сыром, ригатони с сыром и чесноком, ригатони с сыром и помидорами, ригатони с сыром и маринованными огурчиками; ***ригатони с мясными начинками:*** ригатони с говяжьим фаршем, ригатони со свиным фаршем, ригатони со свиной печенью, ригатони с говяжьей печенью, ригатони с варёной колбасой, ригатони с куриным фаршем, ригатони с куриной печенью; ***ригатони с рыбными начинками:*** ригатони с фаршем из горбуши, ригатони с фаршем из камбалы, ригатони с фаршем из морского окуня, ригатони с фаршем из трески, ригатони с фаршем из хека; ригатони с фаршем из щуки.

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

Сроки годности продукции: при температуре минус 18 º один год. **Срок годности** продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

12 500 РУБ.	**ТУ 10.89.11-943-37676459-2019** **СУПЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на супы вегетарианские готовые первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), изготавливаемые на бульонах с добавлением овощей, круп, макаронных изделий и других компонентов. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция готова к употреблению после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Супы готовые различаются сырьем, рецептурами, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: Постный рисовый суп Суп картофельный с вермишелью Пряный крем-суп из кабачков Крестьянский фасолевый суп Простой овощной супчик с гречкой Сырный суп с лапшой и брокколи Томатный суп с рисом Шотландский грибной суп с овсяными хлопьями Постный суп из пшена Овощной суп-пюре Суп картофельный с пшеном и квашеной капустой Томатный суп с фасолью и рисом Палермитанский летний суп Морковный суп-пюре с имбирем Суп из чечевицы с грибами Чечевичный суп с лапшой и солеными огурчиками Овощной суп с шампиньонами Гороховый постный суп с солеными огурчиками Суп-пюре из тыквы Овощной суп «Стройность» Постный суп с грибами и манными клецками Крем-суп в тыкве Суп гороховый постный Гороховый суп с малосольными огурцами Суп из фасоли с кабачками Томатный суп с баклажанами и чечевицей Легкий супчик с цветной капустой Томатный суп с перловкой и черносливом Индийский суп с нутом, фасолью и чечевицей Чечевичный суп с маслинами Фасолевый суп-пюре с зелёным горошком, картофелем и перцем Суп из лука-порея и картофеля Суп из чечевицы Гороховый суп карри Овощной суп из пекинской капусты со свежим горошком Постный суп харчо Чечевичный суп с тыквой Капустняк постный с пшеном Суп из чечевицы с сушеными грибами Суп из сушеных грибов с кислым огурчиком Постный капустняк Суп постный фасолевый Чечевичный суп с помидорами Морковный суп-пюре (постный) Рассольник с маринованными кабачками и кукурузной крупой Рассольник постный Гаспачо Тосканский овощной суп с фасолью Итальянский супчик Минестроне Постные щи с лесными грибами Кукурузный суп-пюре Суп-пюре из свеклы Тыквенный суп с яблоками Ароматный суп с пастернаком Тыквенный суп-пюре с имбирем Суп пюре из яблок.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от минус 18°С– не менее 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре 2-6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	ТУ 10.85.13-941-37676459-2019 САЛАТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей 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.

АССОРТИМЕНТ: Теплый фасолевый салат с грибами и орехами Салат с морковью, яблоком и грецкими орехами Салат из баклажанов, помидоров и перца Салат из сыра с помидорами и яйцом Салат из капусты «Закусочный» Баклажаны по-корейски Овощной салат с острой заправкой Капуста со свеклой по-корейски Помидоры по-корейски Витаминный салат из моркови, яблок, фиников и орехов Салат с шампиньонами, пекинской капустой и арахисом Салат из запечённой капусты, с солёными огурцами Марокканский салат из моркови Салат «Кедровая ветка» из огурцов, авокадо и киви Салат из свёклы, с орехами и семечками Овощной салат с грибами и зеленым горошком Кубинский салат с авокадо и ананасом Постный салат со свеклой и фасолью Салат «Таёжный» с маринованными грибами и клюквой Салат из свеклы с апельсинами Салат «Анастасия» с морковью, грибами и орехами Зеленый салат с кукурузой и арахисом Салат «Спагетти из кабачков» с авокадо Салат из моркови с сыром, орехами и чесноком Салат «Монастырский» Маринованный салат из молодого кабачка Салат из фасоли, помидоров и сельдерея Салат «Деревенский» Салат с перловкой, кукурузой и помидорами Битые огурцы по-китайски Салат «Щетка» из сельдерея, со свеклой и кунжутом Салат из чечевицы Хрустящая квашеная капуста Салат «Шакароб» (аччик-чучук) из помидоров и лука Салат из кабачков с грецкими орехами Огурцы с чесноком и укропом Салат из гречки с брокколи, грибами и оливками Салат из горошка, солёных огурцов и маринованного лука Салат с нутом, рукколой и помидорами черри Салат с авокадо и белой фасолью Помидоры с луком в азиатском стиле Морковный салат с имбирем, орехами и изюмом Салат из апельсинов, лука и оливок Яблочный салат с фенхелем Турецкий салат из помидоров, оливок, лука и хлеба Овощной салат «Глехурад» с орехами Винегрет из печеных овощей Грушевый салат Баклажаны в пикантном соусе «Битые» огурцы с сыром тофу Восточный салат из капусты Салат «Золотое танго» с капустой, фруктами и пшеном Салат «Жираф» Картофельный салат с шампиньонами «Бурлеск» Салат «Оливье» вегетарианский Винегрет с фасолью и сладким перцем Овощной салат по-тайски Праздничный салат со свеклой, тыквой и хурмой.

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с применением газо- модифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +2°С до +6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре от +2°С до +6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемый срок годности** весовой и фасованной продукции при температуре +2-6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 800 РУБ.	ТУ 10.86.10-936-37676459-2019 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия [вареные, запеченные, тушеные и паровые] мясные и мясосодержащие для детского питания [далее кулинарные изделия], предназначенные для детей старше 1,5 лет дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах [образовательных, оздоровительных и других учреждениях для детей и подростков]. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях

общественного питания. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от термического состояния вырабатывают охлажденные и замороженные. Допускается выпускать кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами].

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от способа кулинарной тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: Кулинарные изделия мясные для детского питания: Группа: мясная. Вид: вареные кулинарные изделия Вареные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Мясо отварное протертое (добавка в суп); Мясо отварное; Фрикадельки мясные отварные; Кнели мясные отварные; Кнели мясные школьные отварные; Крокеты мясные школьные отварные; Пельмени отварные. Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Котлеты натуральные рубленые; Биточки натуральные рубленые; Шницель натуральный рубленый; Котлеты; Биточки; Шницели; Котлеты мясные паровые, запеченные в соусе молочном; Котлеты мясные паровые, запеченные с соусом молочным и сыром; Биточки «Детские»; Котлеты мясные рубленые школьные; Биточки мясные рубленые школьные; Шницель мясной рубленый школьный; Шарики из мяса рубленые школьные; Мясной хлебец «Деликатесный»; Котлеты с яблоками; Рулет из мяса запеченный; Котлеты мясо-картофельные. Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Мясо тушеное; Мясо, шпигованное овощами, тушеное; Мясо тушеное с луком, орехами и чесноком; Мясо тушеное с черносливом; Мясо, тушенное в томатном соусе; Гуляш из мяса отварного; Бефстроганов из мяса отварного; Азу из мяса отварного; Фрикадельки мясные в соусе; Тефтели мясные. Группа: мясная Вид: паровые кулинарные изделия Паровые из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Котлеты натуральные паровые; Котлеты мясные паровые; Биточки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые в соусе молочном; Суфле паровое из мяса отварного; Суфле из отварного мяса с рисом; Суфле из отварного мяса с рисом и сыром; Суфле из мяса с тыквой; Пудинг из мяса; Зразы мясные с омлетом и овощами. Кнели мясные; Кнели мясные с рисом; Тефтели мясные с рисом паровые; Кулинарные изделия мясосодержащие для детского питания: Группа: мясосодержащая Вид: запеченные кулинарные изделия Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Плов из мяса; «Гамбургер школьный»; Зразы рубленые; Котлеты «Здоровье»; Пудинг из риса с мясом отварным; Пудинг из вермишели с мясом отварным; Пудинг из мяса с овощами и сыром; Запеканка картофельная с мясом; Запеканка из мяса с рисом; Макаронник с мясом; Рулет с макаронами; Рулет с луком и яйцом; Голубцы ленивые; Кабачки, фаршированные мясом и рисом; Баклажаны, фаршированные мясом и рисом; Перец, фаршированный мясом и рисом; Помидоры, фаршированные мясом и рисом; Голубцы «Любительские». Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Рагу из мяса; Рагу из овощей с мясом отварным; Мясо тушеное с овощами в соусе; Мясо тушеное с морковью и репой; Жаркое по-домашнему; Тефтели с соусом; Тефтели со сметанным соусом; Тефтели школьные; Голубцы с мясом и рисом; Голубцы, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Кабачки, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Перец, фаршированный мясом отварным и рисом, школьные.

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

Термины и определения «кулинарное изделие» мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; мясной полуфабрикат для детского питания: мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет. ***Примечание: Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки.*** **мясосодержащий полуфабрикат** для детского питания: мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре [в рецептуре начинки] от 40,0 до 60,0 % включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет. **«мясная [мясосодержащая] продукция для детского питания»** мясная [мясосодержащая] продукция, предназначенная для детского питания [для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше], отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **вареное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности. **тушеное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности. **паровое кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий после их изготовления, отпускаемые и реализуемые в горячем виде на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи **не ниже 65 °С**: вареные не более трех часов с момента

их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; паровые не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий со дня выработки, без вакуума, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: вареные не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; паровые не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий со дня выработки, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: вареные не более 5 суток; запеченные не более 5 суток; тушеные не более 5 суток; паровые не более 5 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий со дня выработки, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения: не выше минус 12°С: вареные не более 1 месяца; запеченные не более 1 месяца; тушеные не более 1 месяца; паровые не более 1 месяца; не выше минус 18°С: вареные не более 3 месяцев; запеченные не более 3 месяцев; тушеные не более 3 месяцев; паровые не более 3 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-931-37676459-2019** **ТАРТЫ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на Тарты открытые пироги (далее продукт/продукция), изготовляемые из песочного теста, с различными начинками из овощей, фруктов, шоколада, мяса, рыбы. Продукцию выпускают в горячем и охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами.

АССОРТИМЕНТ: Шоколадный тарт; Итальянский клубничный тарт; Яблочный тарт с миндалем; Тарт татен с тыквой и яблоком; Тарт с айвой и рикоттой; Вишневый тарт с творогом; Клубничный тарт с заварным кремом; Тарт «Татен» с грушами; Тарт с шоколадным кремом; Сливочный тарт с карамелью; Фруктово-ягодный тарт; Тарт с джемом; Тарт с кокосовым кремом; Лимонный тарт; Французский яблочный тарт; Тарт татен со сливами; Тарт с голубикой; Морковный тарт; Тарт со спаржей, грибами сыром; Тарт Луковый с малосольной килькой; Тарт с инжиром; Тарт «Тоффи Эппл»; Черничный тарт; Тарт со смородиной; Брусничный тарт; Грушевый тарт.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-930-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ — КРЕНДЕЛИ, БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия крендели, брецели, бублики, вырабатываемые из дрожжевого теста с внесением сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, формой и выпускается **в следующем ассортименте:** сладкий крендель; крендель творожный; крендель с семечками; крендель миндальный; крендельки с корицей; крендельки медовые с корицей; крендель по-эстонски; крендель медово-горчичный; крендель с орехами; крендель праздничный с ореховой начинкой; крендель с орехами и цукатами; крендельки пряные; крендель по-фински; крендель с пряностями; крендели с кунжутом; крендель сахарный; Брецель (brezel); брецель по-баварски; брецель по-швабски; брецель по-эльзаски; брецель с сыром; брецель с чесноком и сыром; крендель с абрикосовым вареньем; крендель с яблочным вареньем; крендель с клубничным джемом; крендель с малиновым джемом; крендель праздничный; крендель-брецель к пиву; крендель по-татарски; крендель с беконом и яйцом; крендели по-выборгски; крендельки; Puddingbrezeln (пудинговый крендель); Симиты (турецкие бублики); бублик с медом; бублик винный; бублик по-украински; бублик с маком; бублики фаршированные грибами; бублик сырный; бублик иерусалимский; бублик плетеный с корицей; бублик постный.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-926-37676459-2019** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТОФУ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, изготовляемые из тофу, овощей, фруктов, яиц и других ингредиентов (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве самостоятельных блюд.

АССОРТИМЕНТ: Жареный сыр тофу; Овощной салат «Взрыв вкуса» с тофу; Тофу, жаренный в панировке; Котлеты из сыра тофу; Закуска из тофу и авокадо; Жареный тофу с шампиньонами; Рисовая лапша с тофу, зеленым луком и арахисом; Салат с жареным тофу; Баклажаны под белым соусом из тофу; Легкий овощной салат с сыром тофу; Овощи стир-фрай с сыром тофу; Закусочный сэндвич с сыром тофу и огурцом; Вегетарианский сэндвич с тофу; Печеный картофель с сырной пастой; Быстрая пицца с тофу на завтрак; Лапша соба с грибами и сыром тофу; Тайское карри; Овощное соте с сыром тофу; Салат «Греческие мотивы»; Вегетарианское чили; Вкусный постный салатик; Ракушки с сыром тофу; Салат из тофу, горошка и моркови; Спаржевая фасоль с сырным соусом; Лапша собу с грибами и овощами; Рисовая лапша с овощами и сыром тофу; Грибной соус с тофу и стручковой фасолью; Салат из тофу, яблок и бананов; Закуска из сыра тофу, каштанов и овощей; Овощной салат «Жульен»; Соус с жареным сыром тофу и салатом бок чой; Тайское овощное рагу с грибами и тофу; Салат из тофу с тыквой; Маринованный сыр тофу, жаренный «стир-фрай»; Сыр тофу маринуется в остром маринаде и жарится в воке методом стир-фрай; Коричневый рис басмати с тофу, болгарским перцем и апельсином; Жареный тофу с арахисовым соусом и пряностями; Запеканка «Полезный завтрак»; Салат из тофу с ананасом и жареным арахисом; Рис по-испански с тофу; Запеканка из тофу овощная.

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции без применения консервантов при температуре +2-6ºС: 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 +2-6ºС – не более 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-923-37676459-2019** **ПИЦЦА БЕЗ МУКИ ДИЕТИЧЕСКАЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия в виде круглой овощной, куриной, творожной лепешки, покрытой различными продуктами (далее по тексту продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: пицца диетическая из курицы; пицца диетическая из кабачков; пицца диетическая творожная; пицца диетическая из цветной капусты; пицца диетическая из тыквы.

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

Рекомендуемый срок годности продукции – не более 36 часов при температуре + 18 ºС. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-919-37676459-2019** **ПОЛЕНТА**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на Поленту кулинарное блюдо, изготавливаемое из кукурузной муки (далее продукт/продукция), предназначенное для употребляется в качестве гарнира или самостоятельного блюда с различными добавками, в жаренном или запеченном виде. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная или замороженная-после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, используемым сырьем.

АССОРТИМЕНТ: полента; полента с сыром; полента с баклажанами; полента с брынзой; шампиньоны фаршированные полентой; лазанья из поленты; каша из поленты с сыром; полента с травами и свежей кукурузой; каша из поленты запеченная; полента с вишневым соком; полента братиславская; полента весенняя; полента по-ломбардски; полента из Абруцци; полента с грибами; полента с болгарским перцем; полента с изюмом; полента с овощами; полента таранья.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Срок годности** охлажденных блюд при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС – не более 12 часов. **Срок годности** замороженных блюд при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 96 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.11-915-37676459-2019** **СУПЫ КИТАЙСКОЙ КУХНИ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда супы китайской кухни (далее продукт или продукция, суп), изготавливаемые на бульонах (мясном, из птицы, из морепродуктов, овощном), с добавлением овощей, макаронных изделий, круп, томатопродуктов и вкусоароматических добавок; сливок (для крем-супов), упакованные в потребительскую тару (пластиковые стаканчики и ведра, герметично запаянные плёночными полимерными материалами или плотно закрытые крышками) в охлажденном или замороженном виде. Супы китайской кухни различаются технологией приготовления.

АССОРТИМЕНТЕ: китайский суп из баклажанов; азиатский куриный суп; кисло-сладкий острый суп; суп с лососем на кокосовом молоке; сладкий китайский суп; китайский кисло-острый суп с тофу; утиный суп с пекинской капустой; острый суп из пекинской капусты; китайский куриный суп с кукурузой; овощной суп-пюре с курицей; суп Фо- Бо; суп Фо- Бо с говядиной; суп Фо- Бо с курицей; суп Том-Ям; суп Том-Ям с морепродуктами; суп Том-Ям с курицей; суп китайский; суп Юкедян; суп с вонтонами крем-суп с тыквой; крем-суп из шпината.

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

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 3 месяцев. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре плюс 4 ± 2 °С: с консервантами не более 7 суток; без консервантов не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-917-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, изготавливаемые из манной крупы, яиц, сметаны с добавлением или без добавления фруктов, сливочного масла, шоколада и других ингредиентов (далее по тексту продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, формой.

АССОРТИМЕНТ: Классический манник на молоке; Манник; Манник на кефире (без муки); Манник на сметане; Пирог из манной крупы (манник); Манник с кефиром; Манник на кефире, с изюмом; Манник «Сербский кох»; Манник «Машенька»; Манник на кефире (с какао); Манник на кефире, с клубникой; Постный манник с яблоками; Манник-перевёртыш с бананами; Манник на молоке, с вареньем; Шоколадный манник; Манник заливной; Манник лимонный; Манник с бананами; Шоколадный манник с творожными шариками (без муки); Банановый манник (без яиц); Манник со сливами (в мультиварке); Шоколадный манник без муки; Шоколадный манный пирог с брусникой; Кукурузно-манный пирог с грушами (без яиц); Манник с красной смородиной; Постный апельсиновый манник; Манник с тыквой (без яиц и муки); Манник на кефире «Апельсиновое чудо»; Ливанский кекс «Сфуф»; Насыпной манник со сливами; Пирог из манной крупы с лимонным джемом; Манник с маком; Манник с кокосом; Манник на сметане; Манник с тыквой, на кефире; Манник «Банановая бабочка»; Фруктовый пирог (манник); Манник для именинника; Манник по-кипрски; Галактобуреко; Оладьи манные; Манная Панна Котта; Пирог «Летняя вишня»; Манный мусс.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2 до 6°С – не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.72.12-913-37676459-2019** **ДЕСЕРТ «ФОНДАН»**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десертное блюдо из шоколадного бисквитного теста, представляющее собой кекс с твёрдой хрустящей оболочкой и жидкой сердцевиной (далее по тексту продукт/продукция/десерт).

АССОРТИМЕНТ: Десерт «Фондан классический»; Десерт «Фондан оригинальный»; Десерт «Фондан белый»; Десерт «Фондан с мороженым»; Десерт «Фондан шоколадный»; Десерт «Фондан 2 шоколада»; Десерт «Фондан французский»; Десерт «Фондан импрессионизм»; Десерт «Фондан лава кейк»; Десерт «Фондан лимонный»; Десерт «Фондан с коньяком»; Десерт «Фондан с черносливом»; Десерт «Фондан с орехами»; Десерт «Фондан с облепиховым соусом»; Десерт «Фондан ванильно-шоколадный»; Десерт «Фондан со сливками».

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от плюс 2°С до плюс 4°С и относительной влажности не более 75 % не более 18 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-912-37676459-2019** **ДЕСЕРТ «КЛАФУТИ»**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия, распространяются на десерт «Клафути», изготовляемый из фруктов, запеченных в сладком жидком яичном тесте в формах для запеканок (далее по тексту десерт/продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТЕ: Десерт «Клафути клубничный»; Десерт «Клафути вишнево-шоколадный»; Десерт «Клафути клубничный»; Десерт «Клафути грушевый»; Десерт «Клафути банановый»; Десерт «Клафути с черникой, черешней и овсянкой»; Десерт «Клафути вишневый»; Десерт «Клафути со сливами»; Десерт «Клафути с персиками»; Десерт «Клафути с черешней»; Десерт «Клафути с кизилом»; Десерт «Клафути с ежевикой»; Десерт «Клафути с вишней»; Десерт «Клафути с жимолостью»; Десерт «Клафути с ананасом»; Десерт «Клафути с манго»; Десерт «Клафути с черникой»; Десерт «Клафути с клюквой»; Десерт «Клафути ягодный микс»; Десерт «Клафути «Фруктовый микс».

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

Рекомендуемый срок годности при температуре 18°С не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-910-37676459-2019** **ДЕСЕРТ «ПАРФЕ»**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на десерт «Парфе», изготовляемый из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в форме с добавлением или без добавления взбитых яиц, кофе, какао, тёртого шоколада, фруктового пюре, соков и других ингредиентов (далее по тексту десерт/продукт/продукция). Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу. Способ подачи парфе в стакане, в виде цветных слоёв.

АССОРТИМЕНТ: Десерт «Парфе классика»; Десерт «Парфе с сухофруктами»; Десерт «Парфе лимонное»; Десерт «Парфе кофейное»; Десерт «Парфе с фруктами»; Десерт «Парфе тутти-прутти»; Десерт «Парфе с вином»; Десерт «Манговое парфе с миндальным грильяжем»; Десерт «Парфе малиновое»; Десерт «Парфе с клубникой и медом»; Десерт «Парфе апельсиновое»; Десерт «Парфе классический»; Десерт «Парфе банановое»; Десерт «Йогуртовое парфе»; Десерт «Парфе с клубникой»; Десерт «Парфе слоеное»; Десерт «Парфе шоколадное»; Десерт «Парфе с виноградом»; Десерт «Парфе апельсиновый с виноградом»; Десерт «Парфе американский с виноградом»; Десерт «Парфе легкий с джемом и ягодами»; Десерт «Парфе яблочный с мюсли и ягодами»; Десерт «Парфе с белым шоколадом»; Десерт «Парфе-удовольствие»; Десерт «Парфе-райское наслаждение»; Десерт «Парфе американский».

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

Рекомендуемый срок годности при температуре не выше минус 18 °С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.11-914-37676459-2019** **СУПЫ-ПЮРЕ ПИТЬЕВЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на супы-пюре питьевые готовые первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), изготавливаемые на бульонах (мясном, рыбном, из птицы), молоке, а также на бульоны и отвары, используемые для приготовления супов (далее продукт или продукция). Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару одноразовые стаканчики, бутылочки. Продукция готова к употреблению после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Супы-пюре различаются сырьем, рецептурами, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: Суп-пюре питьевой «Грибной»; Суп-пюре питьевой «Томатный»; Суп-пюре питьевой «Тыквенный» Суп-пюре питьевой «Лососевый»; Суп-пюре питьевой «Сырный» Суп-пюре питьевой с морепродуктами; Суп-пюре питьевой со шпинатом; Суп-пюре питьевой куриный; Суп-пюре питьевой с мясом; Суп-пюре питьевой постный; Суп-питьевой «Гаспачо»; Суп-пюре питьевой «Пряный томатный»; Суп-пюре питьевой «Грибной крем»; Суп-пюре питьевой «Сливочный сырный»; Суп-пюре питьевой «Уха финская»; Суп-пюре питьевой «Французский куриный»; Суп-пюре питьевой «Кокосовый острый с креветками»; Суп-пюре питьевой «Тыквенно-морковный» Суп-пюре питьевой из чечевицы с имбирем; Суп-пюре питьевой Густой чили кон карне Суп питьевой «Похлебка с мясом»; Суп-пюре питьевой «Вегетарианский»; Суп-пюре питьевой «Импрессионизм»; Суп-пюре питьевой «Сытный»; Суп-пюре питьевой «Легкий»; Суп-пюре питьевой «Модерн».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от минус 18°С – не менее 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре 2-6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.39.25-791-37676459-2019 МУССЫ, САМБУКИ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на холодные фруктовые десерты муссы и самбуки, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных протертых фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов, ягодных соков или других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт/продукция). Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. зависимости от используемого сырья/

АССОРТИМЕНТ: самбук яблочный; самбук жимолостный; самбук клюквенный; самбук из сухофруктов; самбук абрикосовый; самбук из кураги; самбук из хурмы; самбук малиновый; самбук фруктовый; самбук сливовый; самбук клубничный; самбук вишневый; самбук земляничный; самбук лесные ягоды; самбук цитрусовый; самбук банановый; самбук брусничный; самбук ежевичный; самбук смородиновый; самбук яблочно-банановый; самбук яблочно-грушевый; самбук яблочно- апельсиновый; самбук яблочно-брусничный; самбук яблочно-вишневый; самбук яблочно-ежевичный; самбук яблочно-клубничный; самбук яблочно-крыжовниковый; самбук яблочно-жимолостный; самбук яблочно-клюквенный; самбук яблочно-калиновый; самбук яблочно-малиновый; самбук яблочно-сливовый; самбук яблочно-черничный; самбук яблочно-черносмородиновый; самбук грушево-персиковый; самбук грушево-крыжовниковый; самбук грушево-земляничный; самбук грушево-банановый; самбук чернично-малиновый; -самбук бананово-клубничный; самбук ананасовый; самбук брусничноклюквенный; самбук бруснично-ежевичный; самбук малиново-клубничный; самбук малиново-земляничный; самбук малиново-ежевичный; самбук лимонный; мусс яблочный; мусс жимолостный; мусс абрикосовый; мусс малиновый; мусс сливовый; мусс клубничный; мусс вишневый; мусс земляничный; мусс лесные ягоды; мусс цитрусовый; мусс банановый; мусс брусничный; мусс ежевичный; мусс клюквенный; мусс смородиновый; мусс яблочно-банановый; мусс яблочно-грушевый; мусс яблочно-апельсиновый; мусс яблочно-брусничный; мусс яблочно-вишневый; мусс яблочно-ежевичный; мусс яблочноклубничный; мусс яблочно-крыжовниковый; мусс яблочно-жимолостный; мусс яблочно-клюквенный; мусс яблочно-калиновый; мусс яблочно-малиновый; мусс яблочно-сливовый; мусс яблочно-черничный; мусс яблочно-черносмородиновый; мусс грушево-персиковый; мусс грушево-крыжовниковый; мусс грушево-земляничный; мусс грушево-банановый; мусс чернично-малиновый; мусс бананово-клубничный; мусс ананасовый; мусс бруснично-клюквенный; мусс бруснично-ежевичный; мусс малиново-клубничный; мусс малиново-земляничный; мусс малиново-ежевичный; мусс лимонный; мусс «Черная смородина» с чиа; мусс «Манго» с чиа; мусс «Персик-Маракуйя»; мусс «Клубника» с чиа; мусс «Малина» с чиа; мусс «Вишня» с чиа; мусс «Груша» с чиа; мусс «Дыня» с чиа; мусс «Крыжовник» с чиа; мусс «Ананас» с чиа; мусс «Персик» с чиа.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности, в течении которых муссы и самбуки сохраняют свое качество при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 %, до 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	ТУ 10.71.12-273-37676459-2019 «ТРАЙФЛЫ»

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерт Трайфлы мучное кондитерское изделие изготавливаемое ручным или механизированным способом (далее по тексту продукт/продукция). Представляющий собой многослойный десерт из бисквитного теста или печенья с заварным кремом, с добавлением или без добавления: сыра, кремов, фруктов, фруктовых соков или желе, взбитых сливок, хереса или вина и других ингредиентов. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: трайфл «Кофейный»; трайфл «Малинка»; трайфл «Ягодное ассорти»; трайфл «Сластёна»; трайфл «Шоколадный»; трайфл «Красный бархат»; трайфл «Яблочный»; трайфл «Черный лес»; трайфл «Сникерс»; трайфл «Три шоколада»; трайфл «Клубничный»; трайфл «Наполеон»; трайфл «Макаронс»; трайфл «Черничный»; трайфл «Морковный»; трайфл «Экзотический»; трайфл «Смородиновый»; трайфл «Фисташка малина»; трайфл «Панакота»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Птичье молоко»; трайфл «Йогуртовый»; трайфл «Персиковый»; трайфл «Английский»; трайфл «Банановотворожный»; трайфл «Клюквенный»; трайфл «Брауни»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Абрикосовый»; трайфл «Вишневый».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС и относительной влажности 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.21324-03** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой -не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС-5 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-777-37676459-2019** **СОУСЫ И ПРИПРАВЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы и приправы, изготовленные на основе фруктов и овощей с добавлением пряностей и приправ по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низкотемпературной тепловой обработке с последующим быстрым охлаждением, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве соуса (гарнира) ко вторым горячим блюдам в домашних условиях или на предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока годности продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: Соусы и приправы по технологии Sous Vide: Соус «Клюквенный» Sous Vide; Соус «Голландез» Sous Vide; Соус «Беарнский» Sous Vide; Острый соус от «Мэдди» Sous Vide; Соус «Острый Чатни» Sous Vide; Соус «Манговый чатни» Sous Vide; Уксус, настоянный на апельсинах и розмарине Sous Vide; Уксус, настоянный на ежевике и базилике Sous Vide; Соус «Пряный из ревеня» Sous Vide; Соус «Голубика маринованная» Sous Vide; Соус «Маринованный ананас с пряностями» Sous Vide; Соус «Горчичный со стаутом» Sous Vide; Соус томатный «Провансаль» Sous Vide.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения: «Овощной соус: продукт, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей, или их полуфабрикатов, или из смеси овощей, пряно ароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени». **«Фруктовый соус:** продукт, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов, или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, пряно ароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления овощей, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени». **Срок годности** продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых продукция сохраняет свое качество). **Рекомендуемый срок годности соусов** при соблюдении условий транспортирования и хранения 20 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.89.12-032-37676459-2019** **ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на яйца в скорлупе, приготовленные по технологии Су-Вид [Sous Vide «под вакуумом»] при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и в качестве полуфабрикатов [яйца пастеризованные] для производства готовых блюд [майонеза, тирамису, суфле, различных кремов, соусов] в кондитерской, хлебопекарной, мясоперерабатывающей, ликероводочной и других отраслях пищевой промышленности, а так же в секторе общественного питания для приготовления омлетных смесей, кляров и различных блюд [далее по тексту – продукция Су-Вид]. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и витаминов при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции.

АССОРТИМЕНТ: Пастеризованные яйца в скорлупе sous vide; Яйца в скорлупе sous vide; Яйца вкрутую sous vide; Яйца вкрутую sous vide с начинкой из лосося и каперсов; Яйца пашот sous vide; Идеальные яйца пашот sous vide; Яйца всмятку sous vide; Идеальные яйца Бенедикт sous vide; Яйца sous vide с заатаром; Яйца пашот в гнездах из дранников sous vide; Острый сарду с яйцами sous vide.

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

Рекомендуемые сроки годности яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид при хранении при температуре хранения от 0°С до 3°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 7-14 суток для яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид; не более 56 суток для пастеризованных яиц в скорлупе, приготовленных по технологии Су-Вид. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.89.12-029-37676459-2019 ОМЛЕТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на омлеты и омлетные смеси, приготовленные по технологии Су-Вид [(Sous Vide «под вакуумом»] в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу [далее продукция Су-Вид]. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции [без заморозки].

АССОРТИМЕНТ: Омлет классический; Омлет с зеленью sous vide; Омлет с цветной капустой sous vide; Омлет с креветками sous vide; Омлет с овощами sous vide; Омлет с ягодами sous vide; Омлет с мясом sous vide; Омлет с жареным луком sous vide; Омлет с сыром sous vide; Омлет с творогом sous vide; Омлет по-флорентийски sous vide; Омлет с лососем и сыром; Французские тосты яичные sous vide; Омлет sous vide с сыром и сосисками Омлет sous vide с овощным конфетти Фриттата по-итальянски Пасхальный омлет с ветчиной.

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

Рекомендуемые сроки годности омлетов, приготовленных по технологии Су-Вид при температуре хранения от 0°С до плюс 3°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 7-10 суток для омлетов, приготовленных по технологии Су-Вид. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-907-37676459-2019 СОУСЫ, ЗАПРАВКИ И МАРИНАДЫ МЕДОВЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы кулинарные, изготовленные из меда, с добавлением или без добавления масла растительного, соевого соуса, свежих или консервированных овощей, фруктов, томатопродуктов, 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 медовый «Классический» для овощных салатов; соус медовый для телятины и свиных ребрышек; лимонно-медовый соус; медово-имбирный соус к рыбе; соус медово-горчичный для бутербродов; соевый маринад с медом для курицы; медовый маринад для курицы; медово-горчичный маринад для курицы; маринад с медом и дижонской горчицей; медово-горчичный соус; горчично-медовая заправка к салату; медовый маринад для запекания утки; соус унаги; медовый маринад для запекания говядины; медовый маринад «Барбекю»; маринад для свинины «Быстрый»; красный китайский соус; маринад для рыбы на гриле с медом; китайский соус «Хойсин»; соус с медом и брусникой для запекания утки в духовке; заправка для салата «Итальянская»; соус-чили на меду; пряный соус с мёдом к овощам; томатно-медовый соус к мясу.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°С до 6°С – не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С – не более 6 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

10 000 РУБ.	ТУ 01.47.21-854-37676459-2018 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ФАСОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на яйца куриные пищевые фасованные диетические и столовые (далее по тексту – продукт, продукция, яйца), предназначенные предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Термины и определения Диетические яйца**: Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут. **Столовые яйца**: Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С не более 25 сут, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут. **Мытые яйца**: Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами и нормами. **Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются последующим видам:** диетические; столовые.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85% 88%: диетических яиц не более 7 суток; мытых яиц не более 12 суток; столовых яиц не более 25 суток. **Рекомендуемые сроки годности** столовых яиц при температуре от минус 2°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85% 88% не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-852-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из лапок лягушек [озёрных *Rana ridibunda*], изготовленных с добавлением или без добавления структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соусов, маринадов, соков и пр.), пряностей или без них [далее по тексту – изделия, продукция], и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Лягушачьи бедрышки, жаренные во фритюре; Лягушачьи лапки жареные в яйце; Лягушачьи лапки в томатном соусе; «Улитки с лягушачьими лапками»; «Лягушачьи ножки в сметане»; Нежное фрикасе из лягушачьих лапок и белых грибов; Лягушачьи лапки в сливочном соусе; Филе лягушки с карри и овощным рагу; «Лакомый кусочек в коньячном кляре»; Лягушачьи лапки, начиненные травами, в шпинате; Лягушачьи лапки с миндалем; Лягушачьи лапки, запанированные; Лягушачьи лапки с черешней; Соте по-французски из лапок лягушек; Жареные лягушачьи лапки; Лягушачьи лапки со специями; Лягушачьи лапки запеченные; Лягушачьи лапки по-французски; Лягушачьи лапки в белом вине; Лягушачьи лапки «Кунг Пао»; Лягушачьи лапки по-китайски в горшочке; Лягушачьи лапки, обжаренные с чесноком; Копченые лягушачьи лапки; Лягушачьи лапки «французский деликатес»; Лапки лягушачьи жаренные; Лапки по-китайски; «Лучшие лапки Франции»; «Лапки по-корейски»; «Лапки от дедушки по-русски»; Лягушачьи окорочка в чесночном соусе; Лягушачьи лапки с овощами; «Намприк Коб».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности и условия хранения кулинарных изделий из лапок лягушек устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности изделий. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из лапок лягушек при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%: не более 6 суток; упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: —не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий: при температуре хранения минус 12 °С – не более 30 суток; при температуре минус 18°С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки срок годности не более 3 суток при температуре от +2°С до +6°С в пределах срока годности. Срок годности кулинарных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

12 000 РУБ.	ТУ 10.85.12-808-37676459-2018 ЗАЛИВНЫЕ И СТУДНИ ИЗ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на заливные, студни из рыбы и/или морепродуктов (далее продукт или продукция), изготавливаемые из рыбы промысловых видов, разделанной на тушку, куски, кусочки или филе и/или рыбных субпродуктов, ракообразных и моллюсков с добавлением или без добавления овощей, морепродуктов, пряностей и/или других пищевкусовых компонентов, пищевых добавок и залитые желирующим бульоном или заливкой (ланспингом) или находящие в толще желирующего бульона или заливке (ланспинге). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рыба заливная осётр заливной; севрюга заливная; сом заливной; кета заливная; судак заливной; камбала заливная; филе морского окуня заливное; заливное из осетра с хреном; заливное из окуня с хреном; заливное из судака с хреном; рыба заливная «Дары Нептуна»; рыбное заливное из трески «Простое»; рыбное заливное из хека «Простое»; рыбное заливное из минтая «Простое»; рыбное заливное «Гурман»; рыбное заливное «Корсиканское»; рыбное заливное из консервированного тунца с морковью, петрушкой и яйцами; рыбное заливное из консервированных шпрот с зеленью; рыбное заливное из судака с крабовыми палочками и красной икрой; рыбное заливное из горбуши и мидий **рыба фаршированная заливная** судак фаршированный заливной; щука фаршированная заливная; треска фаршированная заливная **студни** студень рыбный; студень из щуки; студень из голов осетровых рыб; студень из трески; студень рыбный с черносливом; студень «Рыбный день» **морепродукты заливные** крабы заливные; морской гребешок заливной; креветки заливные; креветки заливные с овощами; заливное из морского коктейля; заливное из креветок и крабовых палочек с петрушкой.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре +2-6°С: не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с консервантами при температуре +2-6°С: не более 5 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.89.19-369-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (взамен ТУ 9165-369-37676459-2015)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты бобовые охлажденные и замороженные, подвергшиеся тепловой обработке (далее продукция), вырабатываемые из семян бобовых культур, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению, замороженная после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соя отварная; соя отварная копченая. соя отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя отварная соленая; соя отварная соленая копченая; соя отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная; соя жареная копченая; соя жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная соленая; соя жареная соленая копченая; соя жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со вкусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут

отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый со вкусом копчения; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная; фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая – не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная – не более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не

более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.85.11-803-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ: БЛЮДА КИТАЙСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ ИЗ МЯСА**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из говядины, свинины, баранины, (далее продукт или продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из мяса: телятина под яблоками; медовые свиные ребра; маринованные свиные ребра в пяти специях; ароматная жареная говядина с кумином и чили; свинина в кисло-сладком соусе с ананасами; свиные ребра в цитрусовом маринаде; говядина в соусе пять специй; свинина с арахисом по-китайски; свинина по-китайски в кисло-сладком соусе; свинина на кости в ароматном маринаде; свиная шейка в остро-сладком соусе; запечённые бараньи голяшки; свиная грудинка на гриле в кисло-сладкой глазури; говядина в соусе из черного перца; запеченная говядина с лимонно-травяной корочкой и овощами; свинина в карамели; свиные ребра в китайском соусе барбекю; широка лапша с бараниной и лотосом; говядина с болгарскими перцами по-китайски; свиной окорок в медово-апельсиновой глазури; свиные ребра на гриле в цитрусовом соусе; мясо телятины с имбирем и горчицей; жаркое из свиной корейки с овощами; свиные ребра в китайском соусе барбекю; свинина в кисло- сладком соусе Гоу Бао Жоу; мясные котлеты с кретками; говядина с луком в китайском стиле; говядина с брокколи в устричном соусе; говядина с острым соусом из соленых грибов; вок с говядиной и стручковой фасолью; свинина со спаржей и грибами шиитаке; телятина под яблоками; мясо веревочкой по-китайски; свиные отбивные в кисло-сладкой глазури; свинина с морскими гадами и рисом; пряная свинина в винном маринаде.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными названиями или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°С: не более 3 часов. **Рекомендуемые 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. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** *с применением консервантов* при температуре +2-6°С: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции упакованная** *с применением газомодифицированной среды* при температуре +2-6°С – не более 10 суток. **Рекомендуемые 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. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.13.14-792-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ: БЛЮДА КИТАЙСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные: блюда китайской кухни из мяса птицы (далее продукт или продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: курица в кисло-сладком соусе по-китайски; курица в кисло-сладком соусе с ананасом; куриные грудки в остро-сладком соусе с яблочным соком и имбирем; курица по-китайски с овощами; курица с имбирем и кешью; курица по-китайски; куриное филе с китайской капустой; куриное филе с грибами и бамбуком; курица с перцем и солью по-китайски курица гуайвей цзи; куриные крылышки в кока-коле; куриные котлеты со сливочным соусом с травами; курица с

грибами и бамбуковыми ростками; жареная курица по-гонконгски; «Китайские» куриные котлетки; рулет куриный цзижоу цзюань цзянь; куриные грудки в сливочно-лимонном креме на подушке из соуса песто; курица с грибами и бамбуковыми ростками; куриный суп с диким рисом и плавленым сыром; курица гунбао; сладкие куриные грудки во фритюре с зеленым луком, рисовым вином и цедрой апельсина; гужоны из копченой курицы с чесночным айоли; жареная курица по-гонконгски; курица с рисом по-ханайски; курица в сладко-остром соусе с гречневой лапшой (Тори яки соба) куриные грудки в остром кляре; курица тушеная с имбирем и анисом; курица гунбао; курица в соусе эстрагон; куриные крылышки в апельсиновой заливке; куриные голени с шампиньонами и зеленым горошком; курица на гриле в маринаде из лемонграсса; медовая курица с овощами; куриные шашлыки с пюре из батата и с пюре из зеленого горошка и мяты; отварная курица с соусом из овощей и клецками, жаренными в китайской смеси пяти пряностей; пикантное жаркое из курицы по-китайски с брокколи, перцем и огурцом; курица с приправами в соевом соусе; масляная курица с рисом; курица с абрикосами и имбирем; куриная грудка с арахисом; пшеничная лапша с курицей в соево-медовом соусе; крылышки в пиве по-китайски; курица по сычуански; курица терияки с гороховым кускусом; куриное филе в соевом соусе, в омлете с рисом и спаржей; куриные окорочка в медово-лимонном маринаде; курица в кисло-сладком соусе «Инь Ян»; теплый салат с курицей и стручковой фасолью; гречневая лапша с курицей-терияки; фунчоза с курицей и овощами; Стир-фрай из куриного филе с грибами и зеленым салатом; утка по-пекински; цыплята по-шанхайски; утка паровая в пивном соусе; глазированные куриные голени; утка, фаршированная семенами лотоса; утиная грудка с вишневым соусом; запеченая индейка; запеченая утка с соусом хойсин; утка в медово-перечном соусе; утка, запеченая в апельсиново-медовой глазури; утиные грудки в перце под черничным соусом; цыпленок, фаршированный рисом и цукатами; яичные блинчики с уткой и соусом хойсин; лапша рамен с утиной грудкой; такос с пекинской уткой; индейка в шампанском с прованскими травами; шанхайский суп; китайский суп с лапшой, курицей, овощами. суп пюре из кукурузы с куриным мясом; аппетитный куриный суп с лапшой; суп «Душистый» грибной суп с куриным мясом по-китайски; утиные грудки в перце под черничным соусом.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными названиями или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65 85ºС не более 3 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2 6 ºС не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с применение консервантов при температуре +2-6ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.11-800-37676459-2018** **СУПЫ-СМУЗИ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на супы-смузи, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: суп-смузи из брокколи; суп-смузи из картофеля; суп-смузи из тыквы; суп-смузи грибной; суп-смузи из белой фасоли; суп-смузи из бобовых; суп-смузи из гороха; суп-смузи из кабачков; суп-смузи из картофеля; суп-смузи из картофеля с морепродуктами; суп-смузи из крупы перловой; суп-смузи из крупы рисовой; суп-смузи из моркови; суп-смузи из овощей; суп-смузи из печени; суп-смузи из птицы; суп-смузи из репы; суп-смузи из салата; суп-смузи из свежих грибов; суп-смузи из спаржи; суп-смузи из тыквы; суп-смузи из шпината; суп-смузи из цветной капусты; суп-смузи из овощей с брынзой; суп-смузи «Гаспачо».

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

Рекомендуемый срок годности для супов-смузи при температуре 4±2°С – не более 12 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.89.11-799-37676459-2018 СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на супы холодные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: окрошка мясная; окрошка с колбасой; окрошка классическая; окрошка на томатном соке; окрошка «Легкая» на лимонной воде; окрошка «Зимняя»; окрошка на бульоне; окрошка на основе тана; окрошка по-армянски; окрошка с ветчиной; Азербайджанский суп «Овдух»; холодный огуречный суп на йогурте; летний холодный суп; окрошка с редисом; окрошка на курином бульоне; окрошка с крабовыми палочками; окрошка с картофелем и колбасой; окрошка с салями на кефире и газированной воде; окрошка на кислом молоке и сыворотке; огуречный суп; окрошка с креветками; окрошка с кальмарами; окрошка овощная; окрошка сборная мясная; окрошка уральская; окрошка мясная на кефире; окрошка сборная мясная на кефире; окрошка овощная на кефире; окрошка на минеральной воде; окрошка фруктовая; окрошка на сыворотке; окрошка рыбная; борщ холодный; борщ холодный мясной; борщ холодный рыбный; свекольник холодный; щи зеленые с яйцом; щи зеленые с мясом; щи зеленые с рыбой; ботвинья.

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

Рекомендуемый срок годности для супов холодных при температуре 4±2°С – не более 12 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.39.21-778-37676459-2018 ФРУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фрукты (семечковые, косточковые, субтропические и тропические культуры, ягоды, виноград), а также орехоплодные культуры, изготовленные методом Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, сохраняющие качества свежих фруктов неизменными (цвет, свежесть и внешний вид фруктов сохраняются вплоть до подачи на стол), и предназначенные для дальнейшей промышленной переработки или употребления в пищу в домашних условиях или на предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: Ананас в сиропе с корицей и бадьяном (Sous Vide); Свежий прессованный арбуз; Груши томленые sous vide; Груши sous vide томленые в красном вине; Груши sous vide томленые в каберне; Груши sous vide с ванилью и кардамоном; Груши томленые sous vide с портвейном, вишнями и сыром горгонзола; Груши sous vide томленые в белом вине и кленовом сиропе; Груши с апельсиновым джемом, приготовленные методом Sous Vide; Китайские груши в Sous Vide; Сливы пашот; Ревень пашот; Вишни пашот; Груши пашот; Целые яблоки с пряностями; Клубника sous vide; Клубнично-черничный кули sous vide; Клубника в шоколаде в Sous Vide; Яблоки sous vide с корицей; Яблочный салат sous vide с фенхелем, розмарином и горгонзолой; Яблоки и краснокочанная капуста sous vide; Салат фризе с пряными зимними грушами sous vide; Персики sous vide; Персики sous vide томленые в меду с лавандой; Румтопф (фрукты томленые в роме) sous vide; Салат из прессованных абрикосов; Яблочное пюре sous vide; Яблоки в карамельной глазури sous vide с обсыпкой; Яблоки целиком sous vide с пряностями; Яблоки в вине с корицей; Фаршированные яблоки sous vide с карамельным сиропом; Томленые фрукты sous vide; Прессованные ягоды sous-vide; Доси sous vide ди банана; Голубика маринованная SousVide; Маринованный ананас sous vide с пряностями.

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

Рекомендуемые сроки годности фруктов, изготовленных по технологии Су-Вид, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80%, не более 20 суток.

10 000 РУБ.	ТУ 10.84.12-221-37676459-2018 СОУСЫ ТОМАТНЫЕ (взамен ТУ 9162-221-37676459-2014)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы томатные (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих овощей или полуфабрикатов, с добавлением или без добавления поваренной соли, сахара, пряностей и/или пряноароматических растений и/или экстрактов, фруктов, растительного масла, пищевых кислот и других пищевкусовых компонентов, фасованных в потребительскую тару и или не подвергнутых подвергнутых пастеризации или стерилизации, предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания. Продукцию выпускают в неохлажденном, охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для употребления в пищу и дальнейшей переработке.

АССОРТИМЕНТ: соус томатный; соус томатный с чесноком; соус томатный «Острый»; соус томатный «Пикантный»; соус томатный «Кисло-сладкий»; соус томатный «Кубанский вкус»; соус томатный «Черноморский дар»; соус томатный «Пряный»; соус томатный «Деликатес»; соус томатный «Вкусный»; соус томатный «Астраханский лотос»; соус томатный «Херсонес»; соус томатный «Летний»; соус томатный «Молдавский»; 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 фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей, фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 °С до 6 °С не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной охлажденной** продукции, изготовленной из свежих овощей, при температуре от 2 °С до 6 °С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной продукции**, изготовленной из консервированных томатных продуктов, при температуре от 0 °С до 21 °С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18 °С не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности стерилизованной продукции** при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке 2 года; металлической упаковке 1 год; упаковке из полимерных и комбинированных материалов 1 год. После вскрытия упаковки продукцию (кроме замороженной) рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 72 часов в пределах срока годности. После вскрытия упаковки консервированную продукцию (кроме замороженной) рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 1 месяца в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.13.14-045-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9213-045-37676459-2014)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные и мясосодержащие из говядины, баранины и оленины (далее по тексту – продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, птицы, вкусоароматических добавок и пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А: говядина «Савойская»; говядина «Деликатесная»; балык «Классический». **Категория Б:** говядина «Гурман». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** ветчина «Гостевая». **Категория В:** рулет «По-охотничьи»; ассорти «Калейдоскоп»; язык фаршированный «Нежность». **Группа – продукты мясные. Вид –вареные из баранины. Подвид – формованные. Категория Б:** баранина «Кавказская». **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из оленины. Подвид – формованные. Категория Б:** ассорти «Таежное» в форме. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из говядины. Подвид – в оболочке. Категория А:** говядина в оболочке из шпика. **Категория В:** ассорти в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – вареные из баранины. Подвид в оболочке. Категория А:** баранина «Крымская» в оболочке. **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Классический»; балык «Гусарский»; балычок «Именинный»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный». **Категория Б:** говядина «Наслаждение». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «День-ночь»; говядина в шпике; говяжий шар; рулет с сыром. **Категория Б:** рулет «Посольский»; язык в шпике «Деликатесный»; рулет «Королевский»; рулет говяжий; рулет «Тройной»; язык фаршированный «Нежность». **Категория В:** грудинка «Сочинская»; рулет «Мясной дуэт»;

рулет «Восточный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский». **Категория В:** голяшка «Кутеж». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины. Подвид – формованные/фаршированные Категория А:** рулет «Южный». **Категория Б:** рулет «Оригинальный». **Категория В:** окорок «Лакомство». **Категория Г:** рулет «Солнечный»; ребрышки «Смак». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; бок «Северное сияние»; филей «Марочный». **Категория Г:** ребрышки «Восхитительные». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** рулет «Норд». **Категория Б:** оленина «Арктика»; язык в шпике «Деликатесный». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Праздничный»; говядина «Изумительная». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория А:** балык «Гусарский». **Группа – продукты мясные. Вид – копчено-запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** филей «Марал»; окорок «Северный». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение». **Категория Б:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из говядины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория Б:** рулет спиральный. **Категория В:** рулет «Семейный»; рулет «По-охотничьи»; грудинка «Загадка»; грудинка «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка «По рецепту садовника». **Категория Г:** рулет с начинкой. **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из оленины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** оленина в маринаде «Бомонд». **Группа – продукты мясные. Вид – запеченные из баранины. Подвид – формованные/фаршированные. Категория В:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле «По-болгарски»; баранина на вертеле «По-индийски»; баранина на вертеле «По-марокканski». **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** говядина «Деликатесная»; говядина в оболочке из шпика; мясо «Крестьянское»; мясо «По-кайзерски»; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Классический»; орех «Именной»; говяжий язык. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** чипсы из говядины. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из оленины. Подвид –цельнокусковые Категория А:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины к пиву; бастурма «Восторг»; филей «Марал»; оленина к пиву. **Группа – продукты мясные. Вид – сырокопченые из баранины. Подвид – цельнокусковые. Категория Б:** окорок «Ханский». **Категория Г:** грудинка «Застольная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из говядины. Подвид – формованные. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг подкопченный; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; палочки из говядины к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная». **Группа – продукты мясные. Вид – сыровяленые из оленины. Подвид – формованные. Категория А:** оленина к пиву; палочки 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 жаренного лука. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из баранины. Категория Б:** шашлык «По-московски»; шашлык «По-азербайджански»; шашлык «По-восточному»; шашлык «По-карски»; шашлык «По-армянски»; шашлык «По-домашнему»; шашлык «Степной»; шашлык «По-таджикски»; шашлык «По-узбекски»; шашлык «По-русски»; шашлык «По-ташкентски»; шашлык «По-болгарски»; шашлык «По-севански». **Категория В:** шашлык «По-грузински»; шашлык «По-кавказски»; шашлык «По-турецки»; шашлык «По-курганski». **Группа – продукты мясосодержащие Вид – жареные из баранины. Категория Г:** шашлык «Геленджикский». **Группа – продукты мясные Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** баранина в тесте. **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – запеченные из баранины. Подвид – в тесте. Категория В:** спинно-поясничная часть баранины в тесте. **Группа – продукты мясные. Вид – жареные из говядины. Категория Б:** шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – продукты жареные из говядины. Категория В:** шашлык «По-охотничьи».

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

Примечания: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория изделий: Изделие мясное категории А:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное категории Б:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **Изделие мясное (мясосодержащее) категории В:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке. **Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г:** изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 15 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 20 суток; герметично упакованная – не более 25 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре не выше плюс 25ºС негерметично упакованная – не более 5 суток; негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток; герметично упакованная – не более 8 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** сыровяленой, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 25 ºС: негерметично упакованная – не более 3 месяцев; герметично упакованная – не более 6 месяцев; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 5 суток; герметично упакованная – не более 8 суток упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная – не более 8 суток; герметично упакованная – не более 12 суток; упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. для вареной, запечённой, жареной – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.14-594-37676459-2018** **ГАРНИРЫ НА ОСНОВЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на гарниры, представляющие собой продукцию, вырабатываемую на основе макаронных изделий и других продуктов (далее продукция). **Гарниры подразделяются на:** простые, состоящие только из одного продукта (макароны отварные и т.п.) сложные состоят из двух-трех и более различных продуктов (макароны с овощами и т.п.) Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: макаронные изделия отварные; макароны с овощами; макароны с сыром; макароны с томатом; макароны с ветчиной и томатом; макароны отварные с грибами; макароны, запеченные с яйцом; макароны, запеченные с сыром; макароны жареные (из отварных); макароны с баклажанами и зеленью; макароны «Ароматные»; макароны тушеные; макароны в луковом соусе; макароны в сливочном соусе; макароны Панне «Мама Мия»; макароны с карамелизированным луком; макароны с овощной поджаркой; макаронная запеканка «Сытная»; макаронник; макаронник с грибами; лапшевник с творогом; паста «Четыре сыра»; паста со свежими тушеными шампиньонами; паста с брокколи в сливочно-сырном соусе; паста с лимоном, базиликом и рикоттой; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами; спагетти с сыром и яйцами; спагетти с чесночным маслом по-простому; спагетти с томатным соусом; спагетти в сливочном соусе; тренетте с соусом песто.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных блюд** при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: блюда из макаронных изделий с тушеными, жареными овощами – не более 18 часов; блюда с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 12 часов. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: блюда из макаронных изделий с тушеными, жареными овощами – не более 96 часов; блюда с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 96 часов. Предприятие-изготовитель может устанавли-

вать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-180-37676459-2017** **РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ** **(Взамен ТУ 9266-180-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные изделия: ветчину, рулеты и изделия колбасные (далее по тексту – продукция/продукт), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (мясные ингредиенты, 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 (лат. Huso huso); Осетра (лат.*Acipenser baerii* Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus* Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus* Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. *Acipenser sturio* Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus*Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат.*Acipenser baerii* Сибирский осётр или др. виды) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); рулет «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). 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 (лат. *Huso huso*); Осетра (лат.*Acipenser baerii* Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus* Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus* Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. *Acipenser sturio* Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus*Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат.*Acipenser baerii* Сибирский осётр или др. виды) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); рулет «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. **Anarhichas minor**), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)).- рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки. **ветчины варено-копченые:** ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»;

ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная». **ветчины вареные:** ветчина вареная рыбная «Ассорти»; ветчина вареная рыбная; ветчина вареная «Лосось»; ветчина вареная лососевая; ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина рыбная вареная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная»; ветчина вареная рыбная «Балтийская». **колбасы вареные:** колбаса вареная рыбная; колбаса рыбная вареная «Особенная»; колбаса рыбная вареная «Лососевая»; колбаса рыбная вареная «Судаковая»; колбаса рыбная вареная «Тресковая»; колбаса вареная из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения; колбаса вареная рыбная «Ассорти» колбаса рыбная вареная «Азовская»; колбаса рыбная вареная «Ахтарская»; колбаса рыбная вареная «Приморская»; колбаса рыбная вареная «Бейсугская»; колбаса рыбная вареная «Садковская»; колбаса рыбная вареная «Судачья»; колбаса рыбная вареная «Шапаревская»; колбаса рыбная вареная «Оригинальная»; колбаса рыбная вареная «Рыбацкая»; колбаса рыбная вареная «Ачуевская»; колбаса рыбная вареная «Свиридовская»; колбаса рыбная вареная «Морская»; колбаса рыбная вареная «Бриньковская»; колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая». **колбасы варено-копченые:** колбаса варено-копченая «Особенная»; колбаса варено-копченая «Лососевая»; колбаса варено-копченая «Судаковая»; колбаса варено-копченая «Тресковая»; колбаса варено-копченая из филе морского окуня; колбаса варено-копченая «Азовская»; колбаса варено-копченая «Ахтарская»; колбаса варено-копченая «Приморская»; колбаса варено-копченая «Бейсугская»; колбаса варено-копченая «Садковская»; колбаса варено-копченая «Судачья»; колбаса варено-копченая «Шапаревская»; колбаса варено-копченая «Оригинальная»; колбаса варено-копченая «Рыбацкая»; колбаса варено-копченая «Ачуевская»; колбаса варено-копченая «Свиридовская»; колбаса варено-копченая «Морская»; колбаса варено-копченая «Бриньковская». **колбасы полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная Аврора. **сосиски вареные:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски рыбные вареные с ароматом копчения. **сосиски варено-копченые:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски «Рыбацкие» с морковью; сосиски «Рыбацкие». **колбаски:** колбаски для жарки; колбаски гриль. **сардельки:** сардельки рыбные варено-копченые; сардельки рыбные вареные; сардельки рыбные вареные с ароматом копчения; сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие». Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель. Зоологическое наименование рыбы в наименовании продукции указывает изготовитель в соответствии с использованным сырьем. Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции. Охлажденную продукцию выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 до 5 С, подмороженную от минус 4 до минус 2 °С, замороженную – не выше минус 18°С. Продукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света.

Рекомендуемые сроки годности продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 5°С 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. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с даты изготовления при температуре не выше минус 18°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. 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-754-37676459-2018** **ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи, изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, сохраняющие исходную свежесть, нутриентный состав исходного обрабатываемого продукта, и предназначенные для употребления в пищу и в качестве гарнира ко вторым горячим блюдам в домашних условиях или на предприятиях общественного питания. Овощи, изготовленные по технологии Sous Vide предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, в качестве полуфабрикатов для промышленного производства готовых блюд, для организации питания в школах, вузах, больницах, различных государственных и частных учреждений и предприятий, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: Овощная смесь SousVide; «Тиан провансаль»; свекла SousVide от Вивьен; молодая морковь SousVide с мятой; корнеплоды в свином жире SousVide; овощи SousVide; жемчужный лук SousVide с корицей; брокколи SousVide; брокколи и красный перец SousVide с пармезаном; спаржа простая; морковь SousVide; картофель SousVide; репа SousVide; свекла SousVide; патиссоны SousVide; цуккини SousVide; стручковый горошек SousVide; радужная морковь SousVide; молодая свекла в сливочном масле; пюре из цветной капусты SousVide; конфи из свежих овощей; кукуруза SousVide; морковь и дайкон быстро маринованные; острый чатни SousVide; маринованные овощи SousVide; брокколи SousVide; овощи в SousVide; брюква с имбирем и мускатным орехом в SousVide; репа с имбирем и мускатным орехом в SousVide; топинамбур в медовой глазури; тыква SousVide; цветная капуста SousVide; картофель sous vide в утином жире4; Артишоки sous vide; Зеленая фасоль кассероле sous vide; краснокочанная капуста и яблоки и sous vide; Кукуруза на початке; Свекла в апельсиновом соке и нектаре агавы; Свежий зеленый горошек; Морковь в глазури из кленового сиропа и мятой; Молодой картофель с розмарином и чесноком; Ревень весенний кисло-сладкий; Спаржа SousVide.

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

Рекомендуемые сроки годности овощей, изготовленных по технологии Су-Вид, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от** 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 45 суток; вырабатываемых в барьерной оболочке не более 60 суток.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-723-37676459-2018** **ФРУТОМУССЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фрутомуссы, изготовленные из пюре свежих или замороженных фруктов с добавлением или без добавления цельных зерен злаковых культур, сахара и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Фрутомуссы с цельными злаками предназначены для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: фрутомусс из абрикосов с цельными злаками; фрутомусс из айвы с цельными злаками; фрутомусс из алычи с цельными злаками; фрутомусс из актинидии с цельными злаками; фрутомусс из апельсинов с цельными злаками; фрутомусс из брусники с цельными злаками; фрутомусс из вишни с цельными злаками; фрутомусс из голубики с цельными злаками; фрутомусс из груши с цельными злаками; фрутомусс из ежевики с цельными злаками; фрутомусс из жимолости с цельными злаками; фрутомусс из ирги с цельными злаками; фрутомусс из клубники (земляники) с цельными злаками; фрутомусс из крыжовника с цельными злаками; фрутомусс из малины с цельными злаками; фрутомусс из облепихи с цельными злаками; фрутомусс из сливы с цельными злаками; фрутомусс из черники с цельными злаками; фрутомусс из черешни с цельными злаками; фрутомусс из черной смородины с цельными злаками; фрутомусс из яблок с цельными злаками; фрутомусс яблочно – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – апельсиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – брусничный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – банановый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – вишневый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – ежевичный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – жимолостный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный) с цельными злаками; фрутомусс яблочно – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – клюквенный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – калиновый с цельными злаками; фрутомуу яблочно – лимонный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – малиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – облепиховый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – сливовый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черничный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черносмородиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – шиповниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый с цельными злаками; фрутомусс грушево – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс грушево – жимолостный с цельными злакми; фрутомусс грушево – персиковый с цельными злаками; фрутомусс грушево – облепиховый с цельными злаками; фрутомус грушево – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс чернично – малиновый с цельными злаками; фрутомусс грушево – земляничный с цельными злаками; фрутомусс грушево – яблочный с цельными злаками; фрутомусс из абрикосов; фрутомусс из айвы; фрутомусс из алычи; фрутомусс из актинидии; фрутомусс из апельсинов; фрутомусс из брусники; фрутомусс из вишни; фрутомусс из голубики; фрутомусс из груши; фрутомусс из ежевики; фрутомусс из жимолости; фрутомусс из ирги; фрутомусс из клубники (земляники); фрутомусс из крыжовника; фрутомусс из малины; фрутомусс из облепихи; фрутомусс из сливы; фрутомусс из смородины; фрутомусс из черники; фрутомусс из черешни; фрутомусс из яблок; фрутомусс яблочно – актинидиевый; фрутомусс яблочно – апельсиновый; фрутомусс яблочно – абрикосовый; фрутомусс яблочно – брусничный; фрутомусс яблочно – банановый; фрутомусс яблочно – вишневый; фрутомусс яблочно – ежевичный; фрутомусс яблочно – жимолостный; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный); фрутомусс яблочно – крыжовниковый; фрутомусс яблочно – калиновый; фрутомусс яблочно – малиновый; фрутомусс яблочно – облепиховый; фрутомусс яблочно – сливовый; фрутомусс яблочно – черничный; фрутомусс яблочно – черносмородиновый; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый; фрутомусс яблочно – шиповниковый; фрутомусс грушево – крыжовниковый; фрутомусс грушево – облепиховый; фрутомусс

грушево – жимолостный; фрутомус грушево – актинидиевый; фрутомусс чернично – малиновый; фрутомусс грушево – земляничный; фрутомусс грушево – яблочный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованных в стеклянной таре – не более 1года. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 3 суток в пределах срока годности продукта с даты производства. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-009-37676459-2017 САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ (взамен ТУ 9266-009-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы, морепродуктов, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Салаты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Фантазия»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Мечта»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; 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 из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; 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 из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами (или с кальмарами, или с морским гребешком); салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; 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 «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»; 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 креветками; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; винегрет с сельдью; винегрет с кальмарами или морской капустой; закуска из сельди с луком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салаты с добавлением рыбы, морепродуктов – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** без

применения консервантов при температуре +2-6°С: салаты весовые – не более 24 часов; салаты фасованные – не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салатов весовые – не более 5 суток; остальных фасованные – не более 14 суток. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-606-37676459-2017** **ХОЛОДНЫЕ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на холодные овощные закуски, представляющие собой кулинарные блюда, изготовляемые из овощей, желатина или пищевого агара, специй с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Заливное «Весеннее»; Заливное «Дачное»; Заливное «Мозайка»; Заливное «Мексика»; Заливное «Постное»; Заливное «Монастырское»; Заливное «Грибное постное»; Заливное из шампиньонов и сладкого перца; Заливное овощное с шампиньонами; Заливное с горошком и кукурузой; Заливное овощное в свекольном желе; Заливное из перца со спаржей; Заливное из перца с ананасами; Заливное из сельдерея, моркови и спаржи; Заливное овощное с добавлением белых грибов; Овощное заливное «К новогоднему столу»; Заливное овощное «Итальянское»; Заливное из тыквы; Заливное овощное «Наслаждение»; Заливное овощное «Барокко»; Заливное овощное «Адажио»; Заливное овощное «Модильяни»; Заливное овощное «Украинское»; Заливное из боровиков.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС — не более 10 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9214-325-37676459-2015** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА,** **МЯСА ПТИЦЫ И СУБПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса, мяса птицы и субпродуктов (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов: из рубленого мяса: бифштекс, запеченный с помидором запеченный; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные; колбаски гриль жареные; мясные гнездышки запеченные; перец, фаршированный мясом и рисом тушеный; голубцы – тушеные; **из субпродуктов:** печень жареная с луком жареная; студень говяжий; паштет из печени; сердце с овощами тушеное; оладьи из печени -жареные; печень, запеченная с сыром запеченная; рубец с овощами тушеное; **жареные, тушеные, запеченные:** плов по-домашнему тушеное; свинина в пивном кляре жареная; ребрышки «Пикантные» гриль запеченные; плов по-узбекски тушеное; картофель фаршированный запеченный; шницель по-европейски жареный; окорок запечённый по-домашнему запеченный; мясо по-французски запеченное; свинина, запеченная с овощами запеченная; котлета отбивная, запеченная с грибами запеченная; ребрышки свиные острые «Гриль» запеченные; поросенок фаршированный запеченный; медальоны из свинины запеченные; свинина под ананасом запеченные; шницель жареный; свиная отбивная по-домашнему жареный. **Изделия кулинарные из мяса птицы (предусмотрено мясо сухопутной птицы): Из рубленого мяса: сорт высший:** биточки, запеченные из индейки (филе) запеченные; **сорт первый:** котлеты «Оригинальные» жареные; **сорт второй:** котлеты из птицы жареные; котлеты «Нежные» жареные; **Изделия кулинарные жареные, отварные, тушеные: сорт экстра:** шашлычок куриный запеченный; ракушки из куриного филе запеченные; филе птицы запеченное запеченное; филе птицы по-столичному жареное; **сорт высший:** отбивная из куриных окорочков, запеченная с фруктами запеченная; рулет из куриных окорочков, запечённый с фруктами запеченный; рулет из куриных окорочков со специями запеченный; галантин из куриных окорочков запеченный; око-

рочка куриные фаршированные грибами и луком жареные; **сорт первый:** котлета по-киевски жареная; цыплята табака жареные; курица «Гриль» запеченная; голень и бедро куриные «Гриль» запеченные; окорочка «Гриль» запеченные; окорочка запеченные запеченные; кармашки из куриных окорочков с ветчиной и сыром жареные; отбивная куриная с грибами запеченная; пальчики из филе птицы жареные; курица гриль запеченная; окорочка куриные жареные «Гриль» жареные; отбивная куриная в кляре жареные; окорочка куриные жареные жареные; **сорт второй:** печень куриная жареная с овощами жареная; **сорт третий:** крылышки куриные «Оригинальные» жареные; крылышки куриные в медовом маринаде жареные; крылышки куриные жареные «Гриль»; куриное филе в кляре жареное; крылышки «Гриль» запеченные; **сорт жирный (предусмотрено мясо водоплавающей птицы):** утка фаршированная запеченная; гусь фаршированный запеченный.

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

Срок годности мясной кулинарной продукции: Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре +2-6 ^{0}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^{0}С: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемый сроки годности охлажденной продукции** с применением консервантов при температуре +2-6 ^{0}С – не более 5 суток; **Рекомендуемый сроки годности охлажденной продукции** с применением газо- модифицированной среды при температуре +2-6 ^{0}С – не более 7 суток; При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Срок годности кулинарной продукции из мяса птицы:** Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6 ^{0}С: не более 48 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^{0}С: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемый сроки годности охлажденной продукции** с применением консервантов при температуре +2-6 ^{0}С – не более 5 суток; **Рекомендуемый сроки годности охлажденной продукции** с применением газо- модифицированной среды при температуре +2-6 ^{0}С – 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-603-37676459-2017** **БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из круп и/или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением или без добавления круп, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления первых обеденных блюд. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: борщ; борщ со свежей капустой; борщ с квашенной капустой; борщ «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой с зеленью; борщ со свежей капустой с фасолью; борщ с квашеной капустой с зеленью; борщ из квашенной капусты с эфирными маслами; борщ «По-московски»; борщ украинский «По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; рассольник; рассольник с зеленью; рассольник с эфирными маслами; рассольник «По-ленинградски»; рассольник «По-домашнему»; свекольник; свекольник «По-домашнему»; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый «По-домашнему»; суп гороховый с овощами; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп с крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп макаронный; суп с крупой и овощами; суп с картофелем и крупой; суп овощной; суп овощной с пюре зеленого горошка; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с овощами; суп рисовый; суп рисовый с овощами; суп рисовый «По-домашнему»; суп тартуский; суп тыквенный; суп с лапшой; суп харчо; суп фасолевый; суп фасолевый «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп «Узбекский»; суп-пюре овощной; суп-пюре из тыквы; суп-пюре щавелевый; суп-пюре картофельный с овощами; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи; щи со свежей капустой; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из квашеной капусты; щи из свежей капусты «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке – не более 3 лет; металлической упаковке с эмалевым покрытием – не более 3 лет; металлической упаковке с лаковым покрытием – не более 2 лет; упаковке из полимерных материалов – не более 1 года; упаковке из комбинированных материалов – не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-057-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ** **(взамен ТУ 9266-057-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыба отварная: рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг); рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Рыба паровая, припущенная:** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); рыба припущенная; рыба припущенная в молоке; рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластованная, кусками) припущенная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба, припущенная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината; рыба, припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба); фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской); котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба); рыба, припущенная с кедровым орехом. **Рыба тушеная:** рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); сазан, тушеный с пивом; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); клыкач под маринадом. **Рыба запечённая:** скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); кета запеченная с овощами; горбуша оригинальная; рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска); рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба, запеченая с картофелем «По-Русски» (окунь морской, или треска, или судак, или хек, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); филе горбуши запеченное в омлете; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе рыбы под майонезом с цветной капустой (горбуши, или кеты, или семги) рыба запеченная под овощами (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; хек, запеченный под сыром; пангасиус по-Тайски; рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша) рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); рулетики из хека с морской капустой; рулетики из хека с рисом и сыром; судак фаршированный; рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулетики «Кальвиль» из рыбы; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); тефтели рыбные «Аппетитных»; тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели из рыбного фарша; рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); гратин из рыбы с томатами; рыба

в сырной корочке; рыба с грибами; семга «Лилинталь»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; фрикадельки рыбные; рыба запеченная с сыром; рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, илибелуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или щука, или треска, или кабан-рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); рыба «Аппетитная»; солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, или минтай, или белуга, или осетр, или севрюга, или судак, или треска, или окунь морской, или ставрида); котлеты рыбные с капустой и морковью (судак, или хек, или минтай); «Шар за шаром» (судак, или щука, или сазан, или белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, или радужная форель); муксун фаршированный овощами; филе горбуши в сливочном соусе; филе горбуши с овощами под сыром; филе семги под овощами; филе судака с овощами под сыром. **Рыба жаренная:** мойвы жареной целиком; карася жареного целиком; минтая жареного целиком; ставриды жареной целиком; скумбрии жареной целиком; наваги жареной целиком; мелочи 1-й группы жареноя целиком; мелочи 2-й группы жареной целиком; сардины жареной целиком; рыбы жаренной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской); рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь); нототения жареная; минтай в шубе; кеты жареной; рыба семейства осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, или севрюга); рыба семейства лососевых жареная (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых «По-Ленинградски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная или форель, или чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); филе судака жареное; рыба жареная в специях (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг); рыба жареная филе (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или осетр); рыба в кляре жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука); рыба жареная гриль (горбуша, или кета, или осётр, или стерлядь, или судак, или треска, или кижуч, или линь, или налим, или белый амур, или сазан, или жерех); рыба жареная гриль с зеленью (лосось, или судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, жареная на вертеле (осетр, или севрюга, или белуга); рыба под маринадом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или треска); филе трески под маринадом; клыкач под маринадом; филе талисмана жареное; филе трески жареное; бело-розовые рулетики (судак, или осетр, или горбуша, или кета); рыба в сыре (судак, или треска, или палтус, или филе талисмана); рыбное филе в сыре (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех); судак с кедровыми орешками; рыба жаренная с кедровыми орешками; филе трески в сухарях; 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 рыбы со сливочно-икорным соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы, семейства лососевых, под хрустящей корочкой (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); стейк из рыбы лососевых «По-азиатски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); рыбный стейк жареный (осетр, или стерлядь, или сазан, или налим, или белый амур, или жерех, или судак); стейк из семги жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; филе тилапии в яйце; минтай жареный в яйце; навага жареная в яйце; минтай в сыре; шашлык из рыбы (судак, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или форель, или осетр, или семга); шашлык из семги; шашлык «Ассорти» из рыбы; рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или горбуша, или кета, или семга); поджарка из кеты; поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак); филе минтая жареное в маринаде; оладьи рыбные «Ассорти»; семга «По-Министерски»; бургеры из лосося с сыром и паприкой; рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета); котлеты, биточки жареные (судак, или горбуша, или треска); биточки, котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты рыбные жаренные; котлета рыбная натуральная; котлеты рыбные рубленные; биточки рыбные рубленные; котлеты или биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с сыром и зеленью

(судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или осетр); зразы рыбные с сыром; зразы донские (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба, или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга); зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба); биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра лещ, или икра кета, или икра окунь); котлета «Капитан» из щуки; молоки лососевых рыб жареные; жареная молока лососевых рыб в кляре; жареная икра карповых и других видов рыб; жареные молоки карповых и других видов рыб; филе судака с крабовыми палочками; бифштекс из рыбы; норвежское рагу; семга с грибами; рыба жареная с луком «По-ленинградски» (треска, или окунь, или скумбрия, или судак, или хек, или ставрида); гуляш из сома; шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай); рыба по-волжски (судак, или осетр); налим жареный с баклажанами; бифштекс натуральный из сома с луком; рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» с овощами (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых в кисло-сладком соусе (голец, или нерка, или радужная форель); дуэт из рыб лососевых; рыбная филейка со сливочно-шпинатными кнелями (голец, или радужная форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; котлета из судака. **Рыба жаренная во фритюре:** рыба жареная во фритюре (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или вобла, или красноперка, или линь); филе пангасиуса жареное во фритюре; рыба, жареная во фритюре «По-волжски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или окунь морской, или сом, или капитан-рыба); рыба жареная во фритюре с хрустящей корочкой (килька, или хамса, или тюлька); рыба жареная с зеленым маслом (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рулетики рыбные жареные; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска); тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ); тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской); рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); семга «Воздушная»; котлеты рыбные с омлетом и сыром (минтай, или окунь); биточки рыбные, жаренные «фри» (треска, или окунь морской). **Блюда из морепродуктов:** кальмары «Нежные»; кальмары фаршированные; кальмары фаршированные ветчиной и сыром кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; кальмары в кляре; паэлья Испанская с морепродуктами; биточки «Балтийские» из кальмаров; крабовые палочки в кляре; крабовые палочки фаршированные; раки отварные; тигровые креветки в кляре; морской гребешок отварной с соусом; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; креветки отварные натуральные; креветки в соусе; креветки с рисом; креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом; трепанг тушеный с мясом; лангусты с рисом и соусом; биточки, котлеты из кальмаров и рыбы; котлеты, биточки из рыбы и пасты «Океан»; «Кальмар а-ля Карбонара»; «Морепродукты, жаренные с овощами»; креветки «Семечки жареные». **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр); корейское блюдо «Хе» из рыбы (стерлядь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сазан); корейское блюдо «Хе» из рыбы (судак); корейское блюдо «Хе» из рыбы (щука); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сом); корейское блюдо «Хе» из рыбы (красноперка); корейское блюдо «Хе» из рыбы (вобла); корейское блюдо «Хе» из рыбы (лещ); корейское блюдо «Хе» из рыбы (линь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (жерех); корейское блюдо «Хе» из рыбы (белый амур); корейское блюдо «Хе» из рыбы (буффало); корейское блюдо «Хе» из рыбы (налим); рулет с семгой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. С**роки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6°С: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта с момента изготовления при температуре +2-6°С: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применение консервантов при температуре +2-6ºС: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	ТУ 10.85.19-190-37676459-2017 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ (взамен ТУ 9162-190-37676459-2013)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы кулинарные, изготовленные из свежих или консервированных овощей, майонеза, томатопродуктов, молока и молочных продуктов, 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: *соусы кулинарные на основе майонеза:* соус «Ананасовый»; соус «Горчичный»; соус «Коктейль»; соус «Олива»; соус «Ореховый»; соус «Острый»; соус «Паприкаш»; соус «Пикантный»; соус «По-парижски»; соус «По-царски»; соус «Прованс»; соус «С тимьяном и лимоном»; соус «Со шпинатом»; соус «Сырный»; соус «Тар-тар»; соус «Томатный»; соус «Тропический»; соус «Тысяча островов»; соус «Французский»; соус «Цезарь»; соус «Чесночно-имбирный»; соус «Чесночный с томатом»; соус «Чесночный»; соус «Швейцарский»; соус «Майонезный»; *соусы кулинарные на основе бульонов и отваров:* соус «Белый основной»; соус «Белый»; соус «Весенний»; соус «Гаро»; соус «Грибной»; соус «Красный основной»; соус «Ореховый на мясном бульоне»; соус «Охотничий»; соус «Пикантный со сметаной»; соус «Робер»; соус «С хреном и сметаной»; соус «Красный»; *соусы кулинарные на основе томатопродуктов:* соус «Испанский с грибами»; соус «Аджика»; соус «Барбекю»; соус «Томатный классический»; соус для шашлыка; соус «Томатный»; соус «Шашлычный»; *соусы кулинарные на основе молока и молочных продуктов:* соус «Базилик»; соус «Бешамель»; соус «Бюре бланш»; соус «Деревенский»; соус «Тропикана»; соус «Укропный»; соус «Пронто»; соус «Сметанный»; соус «С хреном и сухарями»; соус «Чесночный»; соус «Сырный»; соус «Йогуртовый»; соус «Дзадзики»; соус «Грибной»; *соусы кулинарные на основе растительных масел:* соус «Заправка для салатов»; соус «Песто»; соус «Греческий»; соус «Имбирный»; соус «Ореховый»; *соусы кулинарные с овощами, фруктами, ягодами в т.ч. соевые:* соус «Сациви»; соус «Чили»; соус «Французский»; соус «Терияки»; соус «Брусничный»; соус «Аджика».

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С в соответствии с СанПин 2.3.2.1324-03 – не более 48 часов **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре от 0°С до плюс 4°С не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, изготовленной с применением консервантов, при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 24 часов в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.51.56-064-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА (взамен ТУ 9222-064-37676459-2012)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты и кулинарные изделия из творога с добавлением сахара, яиц, муки, сухофруктов, овощей и других продуктов (далее продукция). Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Готовая продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *полуфабрикаты:* сырники из творога; сырники из творога с изюмом; сырники из творога с курагой; сырники из творога с черносливом; сырники из творога с морковью; сырники из творога с картофелем; сырники «Классические»; сырники с курагой и изюмом; запеканка творожная; запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с курагой; запеканка из творога и моркови; пудинг из творога; пончики творожные; пончики творожные с изюмом; пончики творожные с кокосовой стружкой; кольца творожные с изюмом; палочки творожные; вареники ленивые из творога; рогалики творожные; зразы из творога с изюмом; зразы из творога с курагой; зразы из творога с черносливом; творожники; творожники с изюмом; творожники с курагой; творожники с черносливом; сочники с творогом; сочники с творогом и изюмом; ватрушка царская; *готовая продукция:* сырники из творога; сырники из творога с изюмом; сырники из творога с курагой; сырники из

творога с черносливом; сырники из творога с морковью; сырники из творога с картофелем; сырники «Классические»; сырники с курагой и изюмом; запеканка творожная; запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с курагой; запеканка из творога и моркови; пудинг из творога; пончики творожные; пончики творожные с изюмом; пончики творожные с кокосовой стружкой; кольца творожные с изюмом; палочки творожные; вареники ленивые из творога; рогалики творожные; зразы из творога с изюмом; зразы из творога с курагой; зразы из творога с черносливом; творожники; творожники с изюмом; творожники с курагой; творожники с черносливом; сочники с творогом; сочники с творогом и изюмом; ватрушка царская;

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°С не более 3 часов. **Сроки годности продукции, охлажденной** при температуре +2-6°С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): сырники творожные – 24 часа; запеканки, пудинги из творога – 48 часов. **Рекомендуемые 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. **Рекомендуемые 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. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-595-37676459-2017** **ГАРНИРЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на гарниры, представляющие собой продукцию, вырабатываемую из круп, бобовых, яиц и других продуктов (далее продукция). **Гарниры подразделяются на:** простые, состоящие только из одного продукта (каши и т.п.) сложные состоят из двух-трех и более различных продуктов (рис «Гавайский» и т.п.) Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Гарниры из круп и бобовых: гречка отварная; гречка с грибами; каша гречневая с луком; перловка с грибами; рис отварной; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; рис «Гавайский»; рис «Радуга»; рис с шафраном; фасоль с луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая; фасоль с овощами жаренная; фасоль с грибами; каша пшенная с черносливом; котлеты рисовые с морковью; котлеты пшенные с морковью; биточки пшенные; биточки пшеничные; биточки перловые; биточки ячневые. **Гарниры из яиц:** яичница глазунья натуральная; яичница глазунья со шпиком; яичница глазунья с луком; яичница глазунья с сыром; яичница глазунья с овощами; яичница глазунья с грибами; омлет натуральный; омлет с сыром; омлет с яблоками; омлет с грибами.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных блюд** при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС – не более 12 часов. **Срок годности замороженных блюд** при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС – не более 96 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.11-586-37676459-2017** **ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты овощные, овощи и смеси овощные быстрозамороженные (далее по тексту – полуфабрикаты овощные, или продукт/продукция), вырабатываемые из свежих, сушеных, бланшированных или вареных овощей. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ассорти для борща; базилик (зелень) шинкованный, веточки; баклажаны; баклажаны нарезанные; баклажаны фасованные; баклажаны фасованные резанные; баклажаны с помидорами и чесноком; баклажаны с кабачками; баклажаны с овощами; бигус; борщ украинский; борщ «Весенний»; борщ «Сибирский»; борщ с грибами «По-старорусски»; брюква (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); вешенки; горошек зеленый (в стручках, зерно); грибная смесь; грибы

белые; грибы с овощами; зразы морковные с изюмом; зразы морковные с курагой; зразы морковные с цукатами; зразы морковные с черносливом; зразы картофельные с грибами и луком; зразы картофельные с грибами; зразы картофельные с капустой; кабачки; кабачки (целые, с кожицей, очищенные); кабачки нарезанные; кабачки фасованные; кабачки фасованные нарезанные; кабачки с овощами; капуста белокочанная свежая шинкованная. капуста белокочанная фасованная; капуста белокочанная чищенная; капуста белокочанная с овощами; капуста белокочанная нарезанная; капуста белокочанная фасованная нарезанная; капуста брокколи; капуста брокколи фасованная; капуста брокколи фасованная нарезанная; 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; капуста цветная с овощами; капуста пак-чой; картофельная поджарка с опятами и луком; картофельная поджарка с лисичками и луком; кинза (зелень) шинкованная, веточки; котлеты, биточки, шницели морковные; 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, шницели свекольные; котлеты, биточки, шницели из кабачков; котлеты, биточки, шницели из баклажанов; котлеты, биточки, шницели из грибов; котлеты, биточки, шницели картофельные с паприкой; котлеты, биточки, шницели картофельные с грибами; крокеты картофельные с грибами; котлеты, биточки капустные; кресс-салат (целый, резанный); кукуруза сахарная (початки молочной зрелости, зерно); кукуруза с морковью; лечо; лимонная трава; листья горчицы; лист лавровый; лобио (фасоль с луком); лобио (фасоль с луком и томатами); лук батун; лук зеленый свежий (шинкованный, перо); лук полевой соленый; лук порей; лук порей резанный; лук репчатый фасованный; лук чищенный; лук фасованный; лук фасованный резанный; лук красный очищенный; лук красный нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); лук шалот; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий Радиччио, айсберг, моркови, валерианелла, шпинат, мангольд. микс из салатных листьев: эскариоль, цикорий «Радиччио», валерианелла, шпинат; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, цикорий «Радиччио» валерианелла; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий «Радиччио»; микс из салатных листьев: эскариоль, руккола, цикорий «Радиччио», шпинат; микс из салатных листьев: фризе, руккола, айсберг, валерианелла, мини морковь свежая неочищенная; мини морковь свежая очищенная; мини морковь свежая резанная; 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); морковь чищенная; морковь и зелёный горошек; морковь волнистый кружок; морковь пальчиковая «ЮНИОР»; мята (перечная, кудрявая, яблочная, сарацинская); набор для борща; набор для гриля из овощей «Классический»; набор для плова; набор зелени «Петрушка + укроп»; набор зелени «Петрушка + лук зеленый»; набор зелени «Лук зеленый + укроп»; набор зелени «Кинза + укроп»; набор зелени «Кинза + лук зеленый»; набор зелени «Розмарин + тимьян»; набор зелени «Розмарин + эстрагон»; набор зелени «Розмарин + базилик»; набор зелени «Розмарин + тимьян+перец «Чили»+зубчик чеснока + лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + эстрагон+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + базилик+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; овощи для икры кабачковой; овощи для икры баклажанной; овощи с приправой «По-восточному»; овощи с приправой «По-итальянски»; овощи с рисом шампиньонами; овощи для жарки; овощи для жарки с приправой «По-восточному»; овощи для жарки с приправой «По-итальянски»; овощная приправа для супа; овощная приправа с перцем для борща; овощная приправа для мясных блюд; овощная приправа для рыбных блюд; овощная смесь для супов; овощное ассорти; овощной букет; овощной набор (лук, морковь, картофель); овощной гарнир к говядине; овощной гарнир к курице; овощной гарнир к баранине; овощной гарнир к мясу; овощной набор для борща; овощной набор для гарнира; овощной набор для жарки; овощной набор для щей; овощной набор «Весенний» огурцы; огурцы фасованные; огурцы нарезанные; опята; паприкаш; паприкаш «Румынский»; перец горький; перец горький фасованный; перец горький нарезанный; перец острый «Чили»; перец сладкий; перец сладкий фасованный; перец сладкий нарезанный; перец (полоски); перец (резанные кубиком); перец 2-микс (красный, желтый); перец 2-микс (красный, зеленый); перец 3-микс (красный, зеленый, желтый); перец болгарский с кабачком; перец болгарский с овощами; патиссоны (целые, резанные, с кожицей, очищенные); петрушка (зелень) шинкованная, веточки; петрушка (корень) соломка, кубик, ломтик; петрушка кудрявая (зелень) шинкованная, веточки; помидоры; помидоры (томаты) фасованные; помидоры (томаты) свежие (целые, резаные); томаты (резанные кубиком) «Новинка»; рагу овощное «Аппетитное»; рагу овощное «Витаминное»; рагу овощное «Любимое»; рагу овощное «Полезное»; рагу картофельное с опятами; рагу картофельное с лисичками; рагу картофельное с моховиками; рагу картофельное с белыми грибами; рататуй; ревень (стебель, соломка, кубик); редис целый; редис (кубик, кружочек); редька (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька дайкон (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); репа (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); рис с овощами; рис с овощами и грибами; руккола (листья целые, резанные); салат мытый фасованный; салат латук листовой (цельный, резанный, разделанный на части); салат латук кочанный (цельный, резанный, разделанный на части); салат листовой (целый, резанный); салат «Айсберг» (целый, резанный); салат «Кори» (целый, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапуцель); салат «Лоза Россо» (целый, резанный); салат «Мексиканский»; салат «Мизуна»; салат «Новониколаевский»; салат «Романо» (целый, резанный); салат «Фризе» (целый, резанный); свекла свежая неочищенная; свекла свежая очищенная; свекла свежая нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла целая отварная; свекла отварная нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла листовая (мангольд); сельдерей (зелень) шинкованный, веточки; сельдерей (корень) соломка, кубик, ломтик; сельдерей (стебель) (целый, нарезанный); смесь овощная с мохо-

виками; смесь овощная «Алтайская»; смесь овощная «Весенняя»; смесь овощная «Витаминная»; смесь овощная «Гавайская»; смесь овощная с папоротником «Деликатесная»; смесь овощная с папоротником «Таежная»; смесь овощная с папоротником и опятами; смесь овощная с папоротником и лисичками; смесь овощная с папоротником и моховиками; смесь овощная с папоротником и белыми грибами; смесь овощная «Ранняя»; смесь овощная «Семейная»; смесь овощная «Соте»; смесь овощная с белыми грибами; смесь «Азия»; смесь «Гавайская» (Ризотто); смесь «Императорская»; смесь «Испания»; смесь «Кантри»; смесь «Мексиканская»; смесь «Ривьера»; смесь «Сальса»; смесь «Фермер»; смесь «VOK»; спаржа (целая, резаная); суп «Вегетарианский»; суп «Домашний»; суп «Золотая осень»; суп с шампиньонами; суп летний с шампиньонами; суп с грибами и чечевицей; тимьян; топинамбур (неочищенный, очищенный, резанный); тыква очищенная; тыква нарезанная (крупный кубик, средний кубик, долька, соломка); укроп (зелень) шинкованный, веточки; фарш капустный для пирогов; фарш из грибов и капусты для пирогов; фасоль стручковая (целая, резанная); фасоль зеленая резанная; фасоль зеленая целая «Новинка»; фасоль зеленая «РОМАНО»; фасоль стручковая с морковью; фасоль красная бобы; фасоль с овощами; цикорий Радиччио; цикорий Эскариоль; цикорий Радиккью Кастельфранко; цуккини рифленый кружок «Новинка»; цуккини кубики «Новинка»; шалфей; шампиньоны целые; шампиньоны нарезанные; шампиньоны с овощами; шницели капустные; шпинат (целый, резанный); щавель (целый, резанный); щи из свежей капусты; щи «Дворянские» с грибами; щи из капусты; чеснока дольки неочищенные; чеснока дольки очищенные; чеснок очищенный; эстрагон.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: фасованная без вакуума – не более 24 месяцев; фасованная с применением вакуума не более 30 месяцев; для котлет, биточков, шницелей, крокет, зраз не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной весовой** продукции при температуре не выше минус 18ºС- не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.11-056-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 9214-056-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса птицы (далее продукция). Кулинарные изделия могут изготавливаться в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Сорт экстра: курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; отбивная из филе курицы; котлета натуральная из птицы; куриное филе жареное со специями; филе куриное «Колобок»; стейк из курицы. **Сорт высший:** 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; цыплята табака; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; курица хрустящая; курица «По-балкански»; курица «По-китайски»; курица «По-монастырски»; курица «Домашняя»; курица «По-арабски»; курица фаршированная «По-Грузински»; окорока куриные жареные; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; окорочок куриный фаршированный; бедро куриное жареное; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; голень куриная жареная; голень куриная на гриле; голень куриная в соусе из томатов; рулет куриный с ветчиной и луком; 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 с грибами жареный; филе куриное в сырной панировке; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное «Пикантное»; наггетсы куриные жареные; грудка куриная в панировке; ножка куриная, фаршированная грибами палочки из индейки; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; котлеты куриные паровые; котлеты «Минские» с укропом; оладьи куриные жареные. **Сорт первый:** курица «Марсала»; курица «Пармезан»; курица «Прованс»; курица в ореховой шубе; курица «Смак» с ветчиной и ананасом; курица «Смак» с грибами и огурцом; курица в сметанном соусе; курица в обсыпке; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные «По-Мексикански»; крылышки куриные хрустящие; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; 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 деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики «Нежность»; рулетики

из индейки «Нежность»; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная «Восторг» из курицы; отбивная куриная с ананасом; котлета «По-киевски»; котлета «Столичная»; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты рубленые из курицы; котлеты, биточки куриные; котлетки «Нежные» из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; котлеты «Пожарские» куриные; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Де-воляй» жареные; котлеты из индейки на пару; котлеты «Пожарские»; шницель по-министерски; зразы куриные; индейка запеченная «По-болонски»; индейка в ореховой шубе; индейка «Смак» с ветчиной и ананасом; индейка «Смак» с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; индейка с овощами; филе куриное жареное в специях; филе куриное «Нежное»; филе куриное в сыре жареное; 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 индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; филе куриное слоеное с беконом; филе куриное с ананасом запеченное; филе куриное «Идеал» жареное; грудки куриные фаршированные; сациви; куриные палочки; рагу из индейки; чахохбили; валентинки куриные с грибами; «кордон блю»; мясо «По-Губернски»; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; шашлык «По-Княжески» жареный; наггетсы куриные жареные. **Сорт третий:** желудки куриные жареные с луком. **Сорт фирменный:** курица «Сюрприз»; курица фаршированная «Галантин»; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе куриное «По-богемски»; филе куриное «Царская Трапеза»; филе куриное с фасолью стручковой; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; рагу из курицы с овощами; ежики из индейки; тефтели куриные; пирог куриный с грибами; котлеты «Енисей»; куриные палочки. **Кулинарные изделия из мяса водоплавающей птицы: Сорт полужирный:** утка-гриль; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; утка жареная; утка в ореховой шубе; рагу из утки; гусь жареный; гусь в ореховой шубе; рагу из гуся.

Изменение № 1. Дата введения в действие 13.03.2017 г. Кулинарные изделия из мяса сухопутной птицы: Сорт высший: куриная ножка в медовой глазури. **Сорт первый:** бризоль куриный; зразы куриные с сыром; кордон блю из курицы; котлеты куриные; крылышки куриные «Барбекю»; купаты из индейки; купаты куриные; куриное филе в карамели; окорочка фаршированные; цыпленок карри с рисом. **Сорт третий:** котлеты из индейки на пару.

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

В зависимости от количества используемого сырья (кускового мяса, МПМО и пищевых субпродуктов) кулинарные изделия (кроме студней и паштетов) подразделяют на следующие сорта, выработанные: **Из мяса сухопутной птицы:** ***экстра:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. ***высший:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80%. ***первый:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51%. ***второй:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20%. ***третий:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51%. ***фирменный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. ***односортный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60%. **Из мяса водоплавающей птицы** ***отборный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе мяса грудной части не менее 50%. ***нежирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 30%. ***полужирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей кускового мяса не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясе не более 50%. ***жирный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60%. ***фирменный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей. ***односортный:*** Сорт кулинарного изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70%, в том числе кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60%. **Срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре +65-85ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6 ºС не более

48 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применение консервантов при температуре +2-6ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.11-052-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА** **(взамен ТУ 9214-052-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины (далее продукт или продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа: мясная продукция: антрекот; антрекот с помидорами; антрекот с яйцом; антрекот с луком; баранина барбекю; битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки паровые из говядины; биточки «Домашние»; биточки «По-кишиневски»; биточки «По-селянски» жареные; биф-шенк; бифштекс; бифштекс «По-казачьи»; бифштекс с яйцом; бифштекс с луком; бифштекс запеченный с помидором; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники печенью и шпиком; говядина, фаршированная грибами; говядина фаршированная; говядина тушеная с черносливом; говядина отварная; говядина «Пикантная»; голубцы ленивые мясные; грудинка свиная чесночная; грудинка баранья, фаршированная гречневой кашей; грудинка баранья, фаршированная рисовой кашей; грудинка, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, фаршированная мясом с рисом; грудинка баранья, фаршированная мясом; гуляш «Пикантный»; гуляш «Пряный»; долма; жаркое «По-тирольски»; итальянские колбаски; кабоби «Лаззат» из баранины; кабоби «Лаззат» из говядины; кнели из говядины; клецки из костного мозга; колбаски «Аппетитные»; колбаски по-украински»; колбаски свиные «По-украински»; колбаски-гриль жареные; колбаски «По-кубански»; колбаса, жареная «По-ленинградски»; колбаса «Домашняя» жареная; колбаса из печени говяжьей жареная; колбаса из печени свиной жареная; котлеты «Домашние»; котлеты «Омские»; котлеты полтавские; котлеты купеческие; котлеты натуральные из баранины; котлеты натуральные из свинины; котлеты натуральные из телятины; котлеты натуральные рубленые из баранины; котлеты натуральные рубленые из свинины котлеты отбивные из свинины; котлеты отбивные из телятины; котлеты отбивные из баранины; 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; котлеты, биточки «Особые»; котлеты с сыром; купаты жареные; купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты из свинины; лангет; люля жареный; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и свинины; люля-кебаб из говядины и баранины; манты с бараниной; манты с говядиной; манты с говядиной и бараниной; мясное трио; мясной дуэт; мясо «По-баварски» с беконом и овощами; мясо «По-берлински»; мясо «По-строгановски»; мясо «По-французски» запеченное; мясо с огурчиками; мясные рулетики, фаршированные фруктами; мясо деликатесное; мясо, запеченное с сыром; мясные гнездышки; оладьи печеночные; отбивная свиная фаршированная жареная; окорок жареный с помидорами; окорок жареный с луком; оладьи из говяжьей печени; паштет из печени; печень жаренная; печень говяжья жаренная с луком; печень в сметанном соусе; печень жареная с луком; печень «Оригинальная» жареная; поджарка из говядины; поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; рагу из баранины с овощами; ребрышки свиные «Пикантные»; ромштекс; рулет из говядины; рулет с макаронами; рулет из говядины с яйцом; рулет из баранины с яйцом; рулет из телятины с яйцом; рулет из говядины с макаронами; рулет из баранины с макаронами; рулет из телятины с макаронами; рулет из говядины с луком и яйцом; рулет из баранины с луком и яйцом; рулет из телятины с луком и яйцом; рулетики «Банкетные» с ветчиной и огурчиками; рулетики «Банкетные» с сыром и огурчиками; рулетики из ветчины и сыра; рулет мясной (таджикское национальное блюдо); свиная отбивная «Дрезден»; свиная пиката; свинина по-боярски запечённая; свинина барбекю; свинина в сыре; свинина «Мехико»; свинина отбивная в яйце; свинина «Порк-рост»; свинина с ананасом запеченная; свинина с огурчиками «По-тирольски»; свинина жареная в тесте; свинина, запеченная с белыми грибами; свинина, запеченная с картофелем; свинина, запеченная с перцем болгарским; свинина, запеченная с помидорами; свинина запеченная; свинина «По-китайски»; свинина «По-строгановски» (латвийское национальное блюдо); солянка мясная; стейк из говядины; стейк из свинины. стейк в сыре; стейк из шейки; тефтели; тефтели «Нежные»; торт печеночный; фрикадельки из говядины в соусе; фрикадельки из телятины в соусе; фрикадельки из свинины в соусе; фрикадельки из баранины в соусе; филе; шашлык из баранины; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины; шашлык рубленный; шашлык «Охотничий» с грибами; шницель из свинины; шницель из телятины; шницель из баранины; шницель натуральный рубленый из свинины; шницель натуральный рубленый из баранины; шницель натуральный рубленый из говядины; шницель

натуральный из свинины; шницель «Рижский»; шницель с яблоками; эскалоп; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; язык отварной. **Группа: мясосодержащая продукция:** азу; баранина, запеченная в молочном соусе; баклажаны жареные с мясом и чесноком; бастурма; бефстроганов; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом и рисом с овощами; биточки из говядины «По-казацки»; биточки из свинины «По-казацки»; биточки из телятины «По-казацки»; биточки из баранины «По-казацки»; бифштекс рубленый; бифштекс рубленый с яйцом; бифштекс рубленый с луком; бифштекс запеченный с помидором с рисом с овощами; бифштекс запеченный с картофелем отварным; бифштекс запеченный с гречкой отварной; бифштекс запеченный с макаронными изделиями отварными; вареники с картофелем и мясом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью и гречневой кашей; «Вок» со свининой; «Вок» с говядиной; «Вок» с говядиной и курицей; «Вок» со свининой и курицей; «Вок» со свининой и говядиной; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; говядина «Амадеус» запеченная; говядина с грибами и овощами; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; говядина с черносливом говядина в кисло-сладком соусе; говядина в луковом соусе, запеченная; голубцы ленивые тушеные; голубцы «Сельские» тушеные; голубцы с мясом и рисом; голубцы; голубцы «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); грудинка, фаршированная гречневой кашей; грудинка, фаршированная рисовой кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; грудинка баранья, жаренная во фритюре; грудинка телячья, жаренная во фритюре; грудинка баранья в соусе; грудинка свиная в соусе; грудинка телячья в соусе; грудинка с чечевицей; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; ёжики «По-старорусски» тушеные; ёжики в сметанном соусе; жаркое «По тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По тирольски» и картофельным пюре; жаркое по-домашнему; жаркое с грибами; жаркое с черносливом (татарское блюдо); жаркое по-киргизски из баранины (киргизское национальное блюдо); жаркое по-киргизски из говядины (киргизское национальное блюдо); запеканка картофельная; запеканка картофельная под грибным соусом; запеканка картофельная под соусом «Барбекю»; запечённый окорок в сливочном соусе с грибами; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные из говядины; зразы отбивные из свинины; зразы рубленые из говядины; зразы рубленые из свинины; зразы рубленые из телятины; зразы рубленые из баранины; зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые); зразы картофельные с мясом; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); карбонат праздничный; каннелоне с мясом (трубочки с мясом); картофель «По-итальянски»; клецки из печени; клецки «Саксонские»; клецки «По-венски»; клецки «По-берлински»; корейка с помидорами; корейка запеченная «По-княжески»; котлета «Аппетитная»; котлета «Аппетитная» красным соусом и картофельным пюре; котлета «Аппетитная» красным соусом и рисом; котлета «Купеческая»; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; котлета «Купеческая» с красным соусом и картофельным пюре; корейка «По-молдавски» (молдавское национальное блюдо); колбаски мясо-крупяные с гречневой крупой; колбаски мясо-крупяные с рисовой крупой; котлеты «Нежные»; котлеты натуральные из баранины, запеченные в соусе; котлеты натуральные из телятины, запеченные в соусе; котлеты московские; котлета «Лакомка» жареная; купаты «Нежные»; лагман из говядины (узбекское национальное блюдо); лагман из баранины (узбекское национальное блюдо); лагман из телятины; лазанья мясная; лазанья с ветчиной и сыром; лазанья; лангет с помидорами; лангет с соусом; «Лапша по-японски» со свининой; «Лапша по-японски» с говядиной; макароны «По-флотски»; манты; манты с говядиной и свининой; манты с говядиной и свининой с томатным соусом; манты с говядиной и свининой со сметанным соусом; манты с говядиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной и свининой с соевым соусом; манты с говядиной и свининой с маслом; манты с говядиной и свининой с кетчупом; манты с говядиной и свининой с майонезом; манты с тыквой и бараниной с томатным соусом; манты с тыквой и бараниной со сметанным соусом; манты с тыквой и бараниной с уксусным соусом; манты с телятиной и свининой с томатным соусом; манты с телятиной и свининой со сметанным соусом; манты с телятиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной с томатным соусом; манты с говядиной со сметанным соусом; манты с говядиной с уксусным соусом; манты с бараниной с томатным соусом; манты с бараниной со сметанным соусом; манты с бараниной с уксусным соусом; мясное буррито; мясо «По-итальянски» с грибами и овощами; мясо «По-мексикански»; мясо «По-русски» запеченное; мясо «По-строгановски» с картофельным пюре; мясо «По-строгановски» с рисом и овощами; мясо «По-техасски»; мясо «По-техасски» с картофельным пюре; мясо «По-техасски» с рисом и овощами; мясо «По-французски»; мясо под шубой запечённое; *мясо жареное с соусом эстрагон:* баранина жаренная с соусом эстрагон; свинина жаренная с соусом эстрагон; телятина жаренная с соусом эстрагон; *мясо тушеное:* говядина тушеная; баранина тушеная; свинина тушеная; *мясо шпигованное тушеное:* говядина тушеная шпигованная; баранина тушеная шпигованная; свинина тушеная шпигованная; мясо духовое (говядина); мясо духовое (баранина); мясо духовое (свинина); мульги-каспад (эстонское национальное блюдо); отбивная свиная под сыром; паста «Болоньезе»; паста «Карбонара»; паста «Мексикано»; паста с сосисками; паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; пельмени с маслом; пельмени со сметаной; пельмени с маслом и сыром; пельмени со свининой и капустой; пельмени жареные; пельмени в омлете; пельмени, запеченные в сметане; пельмени «Таежные»; пельмени с говядиной и свининой; пельмени с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени с говядиной и свининой с маслом; пельмени с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с маслом; пельмени

«Боцзы» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Гёдза»; пельмени «Гёдза» с томатным соусом; пельмени «Гёдза» со сметанным соусом; пельмени «Гёдза» с уксусным соусом; пельмени «Гёдза» с соевым соусом; пельмени «Гёдза» с маслом; пельмени «Гёдза» с кетчупом; пельмени «Гёдза» с майонезом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Любительские»; пельмени «Любительские» с томатным соусом; пельмени «Любительские» со сметанным соусом; пельмени «Любительские» с уксусным соусом; пельмени «Любительские» с соевым соусом; пельмени «Любительские» с маслом; пельмени «Любительские» с кетчупом; пельмени «Любительские» с майонезом; пельмени «По-царски»; пельмени «По-таёжному». перец с мясом и рисом; перец фаршированный; перец фаршированный тушеный; печень, запеченная с грибами; печень «По-строгановски»; печень жаренная с овощами; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов «По-узбекски» с говядиной и фасолью; плов «По-узбекски» с говядиной; плов со свининой; плов из говядины; плов ферганский с бараниной; плов из телятины; плов из телятины с черносливом; плов из телятины с черносливом и горохом; плов из телятины с горохом; равиоли «По-провански»; рагу «По-Аргентински»; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофельным пюре; рагу из баранины; рагу из свинины; рулет «Королевский»; рулетик «Пташка»; свинина «По-строгановски» и картофельным пюре; свинина «По-строгановски» с гречкой; свинина с рисом и овощами; свинина с фасолью; свинина тушеная с овощами; свинина в картофеле; свинина с овощами запеченная; свинина, запеченная с грибами; свинина, запеченная с грушей; свиной шницель по-испански; солянка с сосисками; телятина, запеченная в молочном соусе; тефтели из говядины; тефтели из свинины; тефтели из телятины; тефтели из баранины; тефтели с рисом из говядины; тефтели с рисом из свинины; тефтели с рисом из телятины; тефтели с рисом из баранины; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели мясные; тефтели мясные с картофельным пюре; тефтели мясные с рисом и овощами; тефтели мясные в соусе; тефтели с гречкой отварной; тефтели с рисом отварным; тефтели с макаронными изделиями отварными; торт печеночный; «Удон с говядиной»; «Удон со свининой»; ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной; ушки с ливером и печенью; филе с соусом; филе с грибами и соусом; филе с помидорами и соусом; хинкали «Любительские»; хинкали «Любительские» с томатным соусом; хинкали «Любительские» со сметанным соусом; хинкали «Любительские» с уксусным соусом; хинкали «Любительские» с соевым соусом; хинкали «Любительские» с маслом; хинкали «Любительские» с кетчупом; хинкали «Любительские» с майонезом; холодец «По-домашнему»; чанахи (грузинское национальное блюдо); язык говяжий с картофелем, запеченный в соусе; язык свиной с картофелем, запеченный в соусе; язык бараний с картофелем, запеченный в соусе; язык запеченный; язык говяжий отварной; язык бараний отварной; язык свиной отварной.

Примечание В соответствии с ГОСТ 32921: **Группа мясные (мяссодержащие)** продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре Группы: **мясные продукты** с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%; **мясосодержащие продукты** с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно.

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

Рекомендуемые сроки годности *горячей продукции* с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции* при температуре +2-6ºС: 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. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** *с применением консервантов* при температуре +2-6ºС: герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции упакованная** *с применением газомодифицированной среды* при температуре +2-6ºС – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.89.11-099-37676459-2017** **СУПЫ ГОТОВЫЕ** **(взамен ТУ 9165-099-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на супы готовые первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), изготавливаемые на бульонах (мясном, рыбном, из птицы), молоке, а также на бульоны и отвары, используемые для приготовления супов (далее продукт или продукция). Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция

готова к употреблению после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Борщи:* борщ; борщ зеленый; борщ с грибами; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с клецками; борщ из сушеных овощей; борщ с фасолью; борщ с фасолью и картофелем; борщ с черносливом и грибами; борщ «Волынский»; борщ «Кубанский»; борщ «Летний»; борщ «Литовский»; борщ «Московский»; борщ «Полтавский» с галушками; борщ «Сибирский»; борщ «Украинский»; борщ «Флотский»; борщ «Черниговский». *Борщи из полуфабрикатов:* борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью. *Щи:* щи с грибами; щи из свежей капусты; щи из свежей капусты с картофелем; щи из квашеной капусты; щи из квашеной капусты тушеной; щи из квашеной капусты с картофелем; щи из сушеных овощей; щи зеленые; щи из щавеля; щи томленые; щи «Боярские»; щи «Ленивые» с грибами; щи «Суточные»; щи «По-уральски». *Рассольники:* рассольник; рассольник «Домашний»; рассольник «Ленинградский»; рассольник «Московский» рассольник «По-кубански»; рассольник «По-россошански». *Рассольники из полуфабрикатов:* рассольник; рассольник «Домашний»; рассольник «Ленинградский»; рассольник «По-россошански». *Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:* суп гороховый; суп гороховый с копченостями; суп гороховый с клецками; суп грибной со взбитыми яйцами; суп грибной с домашней лапшой; суп картофельный; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с крупой; суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью; суп картофельный с бобовыми; суп картофельный с консервами из бобовых; суп картофельный с пельменями; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с грибами; суп картофельный с кальмарами; суп картофельный с клецками; суп куриный с лапшой; суп куриный с крупой; суп куриный с овощами; суп луковый; суп из овощей; суп острый «Зимний»; суп перловый с грибами; суп пшеный с мясом; суп рисовый с мясом; суп рыбный с овощами; суп рыбный с морепродуктами; суп сырный; суп из крапивы и щавеля густой; суп из овощей с фасолью суп из субпродуктов с картофелем и луком; суп из субпродуктов с лапшой домашней; суп из сушеных картофеля и овощей; суп из цветной капусты с креветками; суп с бобовыми; суп с клецками; суп с крупой; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп с макаронными изделиями и картофелем; суп с макаронными изделиями; суп с мясом и ракушками со сметано-чесночной смесью; суп с мясом и ракушками со томатно-чесночной приправой; суп с пельменями; суп с рыбными вареничками; суп-лапша «Домашняя»; суп-лапша грибная; суп-лапша с мясом; суп-лапша крахмальная; суп-лапша с помидорами «По-казачьи»; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп-харчо; суп-харчо с говядиной; суп-харчо с грецким орехом; суп «Горский»; суп «Деликатесный»; суп «Крестьянский» с крупой; суп «Летний» овощной; суп «Минестроне»; суп «Охотничий»; суп «Пикантный» с креветками; суп «Полевой»; суп «По-домашнему»; уха с рыбными фрикадельками; уха с крупой; уха «Ростовская»; уха «Рыбацкая»; уха «Царская»; кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками); парча бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами); шурпа. *Солянки:* солянка грибная; солянка рыбная; солянка сборная мясная; солянка сборная из субпродуктов; солянка с черносливом; солянка из птицы; солянка из дичи; солянка «Домашняя»; солянка «Донская»; солянка «По-домашнему»; солянка «По-ленинградски»; солянка «По-казански»; солянка «По-казахски». *Похлебки:* похлебка рыбная; похлебка «По-суворовски»; похлебка «Старомосковская». *Супы-кремы и супы-пюре:* суп-крем из брокколи; суп-крем из картофеля; суп-крем из тыквы; суп-пюре грибной; суп-пюре из белой фасоли; суп-пюре из бобовых; суп-пюре из гороха; суп-пюре из кабачков; суп-пюре из картофеля; суп-пюре из картофеля с морепродуктами; суп-пюре из крупы перловой; суп-пюре из крупы рисовой; суп-пюре из моркови; суп-пюре из овощей; суп-пюре из печени; суп-пюре из птицы; суп-пюре из репы; суп-пюре из салата; суп-пюре из свежих грибов; суп-пюре из спаржи; суп-пюре из тыквы; суп-пюре из шпината; суп-пюре из цветной капусты. *Супы молочные:* суп молочный с тыквой и крупой; суп молочный овсяный с яйцом; суп молочный с картофельными клецками; суп молочный с макаронными изделиями; -суп молочный с крупой; суп молочный с овощами; суп молочный с грибами; суп молочный с клецками; суп молочный с горохом и перловой крупой; суп молочный с копченостями. *Мисо-супы:* 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; *Бульоны и отвары (супы прозрачные):* борщок с гренками; бульон мясной; бульон мясокостный; бульон костный; бульон куриный; бульон из индейки; бульон рыбный; бульон с жареными орешками из муки и зажаркой; отвар овощной.

Изменение № 1. *Дата введения в действие 15.03.2017 год. Борщи:* борщ (вариант 2). *Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:* суп куриный с лапшой (вариант 2); уха. *Солянки:* солянка. *Супы-кремы и супы-пюре:* крем-суп из цветной капусты и брокколи; крем-суп сырный; крем-суп грибной; суп-пюре томатный. *Бульоны и отвары (супы прозрачные):* бульон куриный (вариант 2); бульон «Демиглас». Изменение № 2 *Дата введения в действие 27.03.2017 год* борщ со сметаной; рассольник (вариант 2); солянка мясная; суп гороховый (вариант 2); суп Харчо; суп-лапша куриная; крем-суп из брокколи; крем-суп из шампиньонов; уха «Донская»; щи из квашеной капусты (вариант 2); щи из свежей капусты (вариант 2). Изменение № 3 *Дата введения в действие 12.04.2017 год супы длительного хранения:* Дендян тиге; Мисо суп; Хемультан **Дополнить сроки годности: Рекомендуемый срок годности** для супов длительного хранения пастеризованных при температуре от 0ºС до 6ºС – не более 30 суток.

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

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности охлажденной** продукции при температуре 2-6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок**

годности охлажденной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.84.12-559-37676459-2017** **МАЙОНЕЗЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на однородные эмульсионные продукты с содержанием жира не менее 50% майонезы (далее по тексту – продукт, продукция) изготавливаемые из рафинированных растительных масел, воды, яичных продуктов не менее 1% в пересчете на сухой яичный желток, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукт готов к употреблению, выпускается охлажденным в упакованном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: майонез с массовой долей жира 50,0 %; майонез с массовой долей жира 52,0 %; майонез с массовой долей жира 53,0 %; майонез с массовой долей жира 55,0 %; майонез с массовой долей жира 58,0 %; майонез с массовой долей жира 60,0 %; майонез с массовой долей жира 63,0 %; майонез с массовой долей жира 65,0 %; майонез с массовой долей жира 67,0 %; майонез с массовой долей жира 70,0 %; майонез с массовой долей жира 72,0 %; майонез с массовой долей жира 75,0 %; майонез с массовой долей жира 80,0 %; майонез с массовой долей жира 83,0 %; **майонез на перепелином яйце** с массовой долей жира 50,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 52,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 53,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 55,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 58,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 60,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 63,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 65,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 67,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 70,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 72,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 75,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 80,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 83,0 %; **майонез сливочный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 52,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 53,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 55,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 58,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 60,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 63,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 65,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 67,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 70,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 72,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 75,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 80,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез с лимонным соком** с массовой долей жира 50,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 52,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 53,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 55,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 58,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 60,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 63,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 65,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 67,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 52,0 %; **майонез пряный** с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный укропный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный чесночный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный имбирный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный имбирный с

массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряно-острый** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 83,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова «пряный», «пряно-острый» на название пряных и/или остро-вкусовых компонентов или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемые сроки годности продукции вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 90 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консерванта или консервантов вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 180 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 90 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-094-37676459-2017 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (взамен ТУ 9266-094-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, рыбы и морепродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, мясопродуктов и других продуктов (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 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 (рубленый тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими ика (кальмар) Люкс; сашими магуро (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими сякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; онигири сякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сикай сякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан сякэ (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; 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 Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс; ролл «Айсберг»; ролл «Аляска»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния»; ролл «Камо» (теплый); ролл «Канада»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Креветка»; ролл «Лосось»; ролл «Лосось с грушей»; ролл «Майами» (теплый); ролл «Малыш Якито»; ролл «Мама Якито»; ролл «Мизуми»; ролл «Мияко»; ролл «Огурец»; ролл «Окаяма»; ролл «Острый лосось»; ролл «Панке»;

ролл «Тайский»; ролл «Том Якито»; ролл «Унаги Нори»; ролл «Филадельфия»; ролл «Футомаки»; ролл «Харакири»; ролл «Цезарь»; ролл «Якито» (теплый); ролл «Янагава»; салат с креветкой; салат «Чука»; сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»); сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино», Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия», ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). *Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:* нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сякэ (лосось); нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши спайси сякэ (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 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 вассабико); 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, вассабико); ура-маки суши сякэ (лосось); темаки суши негиторо (рубленый 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 кокоцоцо; 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 вассабико); 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 Ити; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дэюсан; 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; ура-маки суши Аляска вариант 2; ура-маки суши Грек маки;

ура-маки суши Гурме маки; 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; 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 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 «Мама Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такеши»; 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 «Тайский»; 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 «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; ролл «Дракон»; ролл «Айсберг»; ролл «Калифорния-Хамэ»; ролл «Мексиканский»; ролл «Филадельфия-лосось»; ролл «Сливочный»; ролл «Унаги-Плюс»; ролл «Филадельфия-угорь»; ролл «Фуджи»; ролл «Зеленая река»; ролл «Салмон-Плюс»; ролл с такуаном; ролл с креветкой; ролл с крабом; ролл с чукой; ролл с японским омлетом; ролл «Калифорния Фурай»; ролл «Унаги Фурай»; ролл «Унаги Эби Макки»; ролл «Янагава»; ролл с курицей; ролл с копченым лососем; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; чиз-ролл; 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 с чукой; суши запеченные с лососем; суши запеченные с креветкой; суши запеченные с угрем; суши запеченные с гребешком; суши запеченные с крабом; суши запеченные с мидией; суши запеченные с тунцом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; крим суши с лососем; крим суши с креветкой; крим суши с угрем; крим суши с мидией; крим суши с тунцом; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; 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; Сет «Филадельфия» (ролл «Филадельфия», ролл «Аляска», ролл с лососем в тобико, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Калифорния» (ролл «Калифорния», ролл «Канада», ролл с огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Классика» (ролл с огурцом, ролл с лососем, ролл с угрем, ролл с дайконом, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №1 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с лососем в тобико, ролл с угрем в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №2 (ролл с дайконом в кунжуте, ролл с креветкой в тобико, ролл с лососем и огурцом в стружке тунцу, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №3 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с крабом в тобико, ролл с угрем и огурцом в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»); сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл

«Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (2 вариант) (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

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

Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) ^{0}С: сашими – не более 6 часов; сеты не более 72 часов; для салата «Чука» – не более 14 суток; остальной продукции: без добавления консервантов – не более 24 часов, с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) 0С: сашими – не более 6 часов; остальная продукция – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции после вскрытия упаковки не более 5 часов. **Рекомендуемый** срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18 ^{0}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. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-053-37676459-2017** БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ И ОЛАДЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ **(взамен ТУ 9119-053-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи в виде полуфабрикатов (тесто блинное и фарши для блинов и блинчиков) и мучных кулинарных изделий с фаршами или без них (далее продукция). Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном виде. Готовая продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до полной кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Реализация теста и фаршей разрешается только в стационарных предприятиях общественного питания с последующей выпечкой и сборкой готовых блинов (блинчиков) и оладий с начинкой или без нее для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Блины и блинчики без начинки: блинчики; блины гречневые; блины дрожжевые; блины «Праздничные»; блины «Пшеничные»; блины «Сибирские»; блины «Домашние»; блины «Московские»; блины «Постные»; блины «Пшенные»; блины «Овсяные»; блины «Царские»; блины «Гурьевские»; блины «Русские»; блины «Манные»; блины на соде; блины «Скороспелые»; блины «Английские»; блины из кукурузной муки; блины «Французские»; блины «Лифляндские»; блины «Морковные»; блины «Яблочные»; блины «Любительские»; блинчики «Королевские»; блинчики «Кружевные»; блинчики заварные; блинчики (оболочка) для Блин-дога; блинчики (оболочка) для фарширования; блинчики (оболочка) на сухом молоке; блинчики (оболочка) на сухом молоке (аппаратной жарки); блин-биг (оболочка) для фарширования; блин-биг (оболочка) для фарширования (аппаратной жарки) блин двойной «Смуглый»; блин двойной «Светлый»; блин тройной «Весенний»; блин тройной «Черный». **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 с припеком (рыба); блины с припеком (ливером); блины с припеком (грибы); блины с припеком (овощи); блины с припеком (фрукты); блины с припеком (ягоды); блины с припеком (снетки). **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 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 карамелью; блинчики с клубничной начинкой; блинчики клубника в шоколаде; 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 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 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 со сливочным кремом; 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 «Фантазия»; блинчики с сердцем; блинчики с мясом и луком; блинчики с рисом; блинчики с сыром и грибами; блинчики с грибами; блинчики с капустой; блинчики с капустой и мясом; блинчики с капустой и грибами; блинчики с лососем; блинчики с лососем и кукурузой; блинчики с фаршем «Нептун» с кальмарами; блинчики с фаршем «Жульен куриный»; блинчики с творогом, курагой и изюмом; блинчики с творогом и ягодой; блинчики с ягодой (земляникой, черной смородиной); блинчики с морковью и изюмом; блинчики с шоколадом; блины с копченой грудкой; блины с сельдереем и ветчиной; блинчики с яблоком и корицей; блинчики с гречкой и печенью. **Оладьи:** оладьи; оладьи «По-деревенски»; оладьи «Быстрые»; оладьи с яблоками; оладьи с изюмом; оладьи с морковью; оладьи с творогом; оладьи из гречневой муки; оладьи картофельные; оладьи картофельные большие; оладьи картофельные с яйцом; оладьи с кабачками; оладьи с тыквой; оладьи на сметане; оладьи на пиве; оладьи на дрожжах, постные; оладьи на манной крупе; оладьи рисовые, постные. **Блин-биг:** 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.

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. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С 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. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6 С не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной**

продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.89.19-050-37676459-2017 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9119-050-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте замороженные– вареники (далее продукт или продукция), с различными видами фарша (начинок). Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. Вареники с мясным фаршем: *Вареники с мясным фаршем категории А:* вареники с мясом. *Вареники с мясным фаршем категории Б:* вареники с мясом. *Вареники с мясным фаршем категории Г:* вареники с мясом. *Вареники с мясным фаршем категории Д:* вареники с легким; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники с печенью и шпиком; вареники старорусские. **Вареники с мясосодержащим фаршем:** *Вареники с мясосодержащим фаршем категории Г:* вареники с капустой и мясом; вареники с картофелем и мясом. *Вареники с мясосодержащим фаршем категории Д:* вареники с картофелем и шкварками; вареники с картофелем и печенью; вареники с капустой и шпиком (шкварками); вареники с квашеной капустой и салом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники с сырым картофелем и салом; вареники с сырым картофелем и шпиком; вареники «По-литовски». **Вареники с овощными начинками:** вареники с гречкой и грибами; вареники с грибами; вареники с зеленью; вареники с капустой; вареники с капустой квашеной; вареники с капустой и грибами; вареники с капустой и луком; вареники с капустой, морковью, луком и зеленью; вареники с картофелем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и шампиньонами; вареники с картофелем и капустой; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и папоротником; вареники с картофельным пюре; вареники с картофельным пюре и грибами; вареники с картофельным пюре и зеленью укропа; вареники с картофелем, луком и грибами; вареники с картофелем, курицей и грибами; вареники с картофелем и творогом; вареники с квашеной капустой и картофелем; вареники с морковью; вареники с отварным картофелем. вареники с папоротником; вареники с ревенем; вареники с рисом; вареники со свежей капустой; вареники с сыром и зеленью; вареники с сырым картофелем; вареники с тушеной капустой; вареники с фасолью; вареники со шпинатом, сыром и творогом. **Вареники с фруктовыми начинками:** вареники с абрикосом; вареники с бананом; вареники с брусникой; вареники с брусникой и яблоками; вареники с вишней; вареники с голубикой; вареники с джемом; вареники с жимолостью; вареники с ежевикой; вареники с изюмом; вареники с изюмом и яблоками; вареники с клубникой; вареники с курагой; вареники с малиной; вареники со смесью ягод; вареники с черешней; вареники с черной смородиной; вареники с черникой; вареники с яблоками; вареники «Домашние» с яблоком и корицей; вареники с ягодами; вареники с медом и маком. **Вареники с творожными и сырными начинками:** вареники с адыгейским сыром; вареники с брынзой; вареники с вареным сгущённым молоком и орехами; вареники с сыром Сулугуни; вареники с творогом; вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и сушеной клубникой; вареники с творогом и сушеной вишней; вареники с творогом и сушеной малиной; вареники с творогом и сушеной черникой; вареники с творогом и сушеной смородиной; вареники с творогом и сушеным бананом; вареники с творогом и сушеным ананасом; вареники с творогом и сушеным апельсином; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и зеленым луком; вареники с творогом и ягодами вишни; вареники с творогом и ягодами земляники; вареники с творогом и ягодами смородины; вареники с творогом и ягодами черники; вареники с творогом и ягодами малины; вареники с творогом и ягодами клубники; вареники с творогом и земляникой; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и кокосом; вареники с творогом и черносливом; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и сметаной; вареники с творогом соленые; вареники с творогом и сметаной несладкие; вареники с творогом и черемшой или укропом; вареники с творогом и тмином; вареники с творогом и картофелем; вареники с творогом и черным перцем; вареники с творогом и морской капустой; вареники с творогом и капустой; вареники с творогом курагой и черносливом; вареники с творогом черносливом и курагой; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и абрикосом; вареники с творогом и персиком; вареники с творогом и манго; вареники творожные; вареники «Ленивые». **Вареники с рыбой и морепродуктами:** вареники с кальмарами; вареники с крабовыми палочками; вареники с креветками; вареники рыбные; вареники «Камчатские» из горбуши; вареники «Камчатские» из кеты; вареники «Камчатские» из кижуча; вареники «Камчатские» из чавычи; вареники «Дальневосточные»; вареники из горбуши; вареники из кеты; вареники из кижуча; вареники из чавычи; вареники из горбуши с кальмарами; вареники из кеты с кальмарами; вареники из кижуча с кальмарами; вареники из чавычи с кальмарами; вареники из горбуши с креветками; вареники из кеты с креветками; вареники из

кижуча с креветками; вареники из чавычи с креветками; вареники из горбуши с морской капустой; вареники из кеты с морской капустой; вареники из кижуча с морской капустой; вареники из чавычи с морской капустой; вареники из горбуши с укропом; вареники из кеты с укропом; вареники из кижуча с укропом; вареники из чавычи с укропом; вареники из горбуши с оливками; вареники из кеты с оливками; вареники из кижуча с оливками; вареники из чавычи с оливками; вареники из минтая; вареники из ледяной рыбы; вареники из наваги; вареники из окуня; вареники из путассу; вареники из судака; вареники из трески; вареники из голеца; вареники из минтая с кальмарами; вареники из ледяной рыбы с кальмарами; вареники из наваги с кальмарами; вареники из окуня с кальмарами; вареники из путассу с кальмарами; вареники из судака с кальмарами; вареники из трески с кальмарами; вареники из гольца с кальмарами; вареники из минтая с морской капустой; вареники из ледяной рыбы с морской капустой; вареники из наваги с морской капустой; вареники из окуня с морской капустой; вареники из путассу с морской капустой; вареники из судака с морской капустой; вареники из трески с морской капустой; вареники из гольца с морской капустой; вареники из минтая с укропом; вареники из ледяной рыбы с укропом; вареники из наваги с укропом; вареники из окуня с укропом; вареники из путассу с укропом; вареники из судака с укропом; вареники из трески с укропом; вареники из гольца с укропом; вареники из минтая с оливками; вареники из ледяно рыбы с оливками; вареники из наваги с оливками; вареники из окуня с оливками; вареники из путассу с оливками; вареники из судака с оливками; вареники из трески с оливками; вареники из гольца с оливками.

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

Примечание: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. *Категория и группа полуфабрикатов:* **Полуфабрикат мясосодержащий:** мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60% включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности. **Мясной полуфабрикат категории А** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80% и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке более 60% до 80% включительно; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке более 20% до 40% включительно; **Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 20% и менее. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий** с момента изготовления *при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха не более 90%:* герметично упакованных – не более 180 дней; негерметично упакованной и весовой – не более 90 дней; *при температуре не выше минус 12ºС и относительной влажности воздуха не более 90%:* герметично упакованных – не более 90 дней; негерметично упакованной и весовой – не более 30 дней. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.13.14-011-37676459-2017** **ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ** **(взамен ТУ 9213-011-37676459-2012)**

Дата введения в действие 01.01.2017 год.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные и мясосодержащие в желе холодцы, студни, заливные, мясопродукты в желе охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия мясные и мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья изделия мясные и мясосодержащие в желе вырабатывают следующих наименований: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Михайловский» из свиной и телячьей голов с корнем и зеленью петрушки, чесноком, горьким перцем и луком; холодец «Епифанский» из говядины, свиной лопатки, ушей и ножек с чесноком, морковью и луком -холодец «Смоленский» из говяжьей голени с чесноком, морковью, луком, яйцами и лавровым листом; холодец «Джентльменский» из говядины, телятины, свинины, телячьей ножки и бекона с сухим белым вином, мадерой, петрушкой и тимьяном; холодец «Галантир по старинному рецепту» из телячьей головы, говядины и любого другого мяса с кореньями и шафраном; холодец «Перхушковский» (порционный холодец) из говяжьей и свиной голени, свиной ножки и

курятины с зеленым горошком, яйцами и петрушкой; холодец «Печорский» из говяжьей голени и куриных лапок с морковью, луком, лавровым листом и чесноком **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Бархатный» из свиных ножек, мякоти свинины и куриного филе с гвоздикой, имбирем, маслинами, зеленью и душистым перцем холодец «Липецкий» из телячьих ножек и свиной головы с чесноком, душистым перцем и корнем петрушки холодец «Темный» из свиной рульки, мясной обрези и костей с сельдереем, луком пореем, тимьяном, майораном и лавровым листом **Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок. холодец «Грузинский». холодец «По-Кудымкарски». холодец «Разные разности». холодец «Яремчевский». холодец «По-черновицки». холодец «Тверской» из свиных ножек, хвостов, языка, курицы с сельдереем, гвоздикой и лавровым листом; холодец «Хвалынский» из свиных или телячьих ножек и голени телятины с чесноком, сельдереем, уксусом и петрушкой; холодец «Деликатный» из свиных ножек и белого куриного мяса с морковью, луком и перцем холодец «Рязанский» из телячьих ножек и птичьих потрохов с чесноком, зеленью, луком и морковью; холодец «Армавирский» из говядины и курятины с корнем петрушки, хреном, чесноком, морковью и луком **Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие. Категория Б:** студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; холодец Мясное ассорти; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский» из говяжьей мякоти, голени и ушей с петрушкой, луком, чесноком и перцем; студень «Подмосковный» из говяжьих ножек и губ с морковью, луком, чесноком, петрушкой и лавровым листом студень «Бесподобный» из телячьей и свиной голени и петуха с чесноком, корнем петрушки и морковью студень «Умный» из говяжьих, бараньих и свиных голов с зеленью петрушки, морковью и луком студень ассорти **Категория В:** холодец «По-домашнему»; холодец «Чесночный»; холодец «Пермяцкий»; холодец из свинины; холодец «Русский»; холодец «Мясной». холодец «По-сибирски». холодец из свиных хвостов; холодец из свиных ушей холодец из говяжьих ножек и шампиньонов студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский» из мякоти свинины и печени с гречневой мукой, изюмом, мускатным орехом, перцем и гвоздикой. студень «Каргопольский» из свиных ножек, рыльца и уха с горьким перцем, морковью, луком, лавровым листом и корнем петрушки студень «Таганрогский» из телячьей ножки и гусиных потрохов с корнем петрушки, морковью, луком, уксусом, сахаром и черным перцем горошком студень «Румянцевский» из говяжьей голени, курятины и свиных ушей с корнем петрушки, лавровым листом, луком и морковью студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» из свиной головы, ножек, кожи от свиных туш с красным перцем, морковью и луком **Группа – продукты мясные:** заливное «Домашнее»; заливное из языка; свинина заливная; заливные рулетики с начинкой; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; ноги свиные прессованные заливные; ноги свиные прессованные. мясо в желе; мясо «По-крестьянски»; закуска «Охотничья»; голова свиная прессованная заливная; свиная ножка заливная; язык в желе. поросенок заливной; заливное «Пятигорское» из телятины с виноградным соком, морковью, лимоном, яйцами и петрушкой; «Свиная рулька в желе». сердце в желе; «Прозрачное заливное»; «Красное заливное»; «Ветчинный террин»; «Террин из рульки с языком»; «Заливные колобки из говядины или свинины» **Группа – продукты мясосодержащие:** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины язык говяжий заливной; язык свиной заливной; языки в желе; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом. мясной рулетик в желе. заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и соусов; дополнять фирменными или придуманными названиями. Термины и определения холодец колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона; **мясной холодец** – холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %; **студень** колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона; **мясосодержащий студень** студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5% до 60% включительно; **категория холодцов и студней** подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре. **Примечание.** Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке. **заливное из мяса (пищевых субпродуктов)** – изделие из мяса (пищевых субпродуктов), охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков вареного мяса (пищевых субпродуктов) без костей, уложенных слоем и залитых сверху концентрированным бульоном, образующим при охлаждении плотное желе; **Примечание**. Заливное из мяса (пищевых субпродуктов) может быть оформлено продуктами растительного происхождения, например, зеленым

горошком, кусочками лимона, зеленью, пряностями. **мясопродукты в желе** – изделие из готовых мясопродуктов, охлажденное в форме, изготовленное из определенной формы кусочков мясопродуктов с добавлением, согласно установленной рецептуре, продуктов растительного происхождения, специй и концентрированного бульона, желирующего при охлаждении; **бульон** мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них; **Примечание.** Пищевой бульон может быть в жидком, концентрированном виде. **желатин пищевой** продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью. Изделия мясные и мясосодержащие в желе хранят при температуре воздуха от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не выше 85%.

Рекомендуемые сроки годности изделий мясных и мясосодержащих в желе: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также без консервантов: в натуральных и искусственных оболочках – не более 3 суток; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 10 суток; упакованных с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 17 суток; упакованных с применением модифицированной газовой среды и пищевой трехслойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности холодцов** (целыми батонами) при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более15 суток. **Рекомендуемые сроки годности холодцов**, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней,** заливных и мясопродуктов в желе при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней**, заливных и мясопродуктов в желе упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более10 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично** упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности фасованной**, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности упакованной** продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции** с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 суток; **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе без добавления сорбата калия при температуре от 0º до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 5суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками– не более 15 суток; в непроницаемых оболочках – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности изделий** мясных в желе с добавлением сорбата калия при температуре от 0 до плюс 6оС: в натуральных и искусственных оболочках – не более 10 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 25 суток; в непроницаемых оболочках – не более 40 суток. **Срок годности продукции** после вскрытия упаковки не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-063-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ** **(взамен ТУ 9119-063-37676459-2016)**

Дата введения в действия 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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; пирожки с ягодными начинками; 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 мясом; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с вишней мини; пирожки с вишней постные; пирожки с зеленым луком и рисом постные; пирожки с зеленым луком и яйцом мини; пирожки с капустой постные; пирожки с капустой и грибами постные; пирожки с картофелем и луком постные; пирожки с яблоками постные; пирожок Лапоток; пирожки с картофелем и печенью; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пирожки с рисом и ветчиной; пирожок с картофелем и зеленью; пирожки с грибами и сыром; пирожки с сыром; пирожки «Домашние» с рисом и яйцом; пирожки «Домашние» с яйцом; пирожки «Домашние» с повидлом; пирожки «Домашние» с капустой и яйцом; пирожки «Домашние» с картофелем; пирожки «Домашние» с зеленым луком; пирожки «Домашние» с черной смородиной; пирожки «Домашние» с щавелем; пирожки «Домашние» с репчатым луком и яйцом; пирожки «Домашние» с печенью; пирожки «Домашние» с яблоками; пирожки «Домашние» с черникой; слойка с капустой и яйцом; слойка Датская с маковой начинкой; слойка с мясом; слойка и мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Нежная»; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; слойка французская с абрикосом; слойка французская с вишней; слойка французская улитка с изюмом; слойка французская улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной; слойка французская с сыром; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с мясом; слойка французская с курицей; 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; пирог с ягодной начинкой; 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 мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами; пирог с морковью и яйцом; пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; пирог осетинский Уалибах (с сыром); пирог осетинский Фыджин (с бараниной); пирог с вишней; пирог с зеленым луком и яйцом»; пирог с капустой и грибами постный; пирог с капустой и грибами; пирог с капустой и луком постный; пирог с капустой из слоеного теста; пирог с капустой постный; пирог с капустой; пирог картофельный с грибами; пирог с морковью и маком; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог с рыбными консервами;

пирог с рыбой (Кижуч); пирог с рыбой (Палтус); пирог с рыбой (Семга); пирог с рыбой (Сом); пирог с рыбой (Сом, рис); пирог с рыбой (Судак); пирог с рыбой (Треска); пирог с рыбой (Хек); пирог с цыпленком, грибами и капустой; пирог с цыпленком и грибами; пирог с черникой; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Ягодный» с клубникой; пирог «Ягодный» с вишней; пирог «Ягодный» с брусникой; пирог «Ягодный» с черникой пирог «Ягодный» со смородиной; пирог «Сытный» с капустой; пирог «Сытный» с картофелем и грибами; пирог «Сытный» с курицей под грибами; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами; пирог «Сытный» с семгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с семгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог «Сладкие» с яблоками; пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой; пирог «Сладкие» с брусникой; пирог «Сладкие» с вишней; пирог «Сладкие» с черной смородиной; пирог «Сладкие» с черникой; пирог «Сладкие» с курагой; пирог «Сладкие» с творогом; пирог осетинский с капустой и мясом; пирог осетинский с картофелем и сыром; пирог с курицей и грибами; пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с брусникой; пирог с яблоками и облепихой; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с творогом, грушей и курагой; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с сырком; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с картофелем и грибами; пирог с капустой; пирог с рыбными консервами; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог «Гроздь винограда»; пирог «Золотая рыбка»; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; осетинский пирог с творогом и картофелем; осетинский пирог с курицей и картофелем; осетинский пирог со шпинатом и сыром; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; пирог слоеный с ветчиной и луком-пореем; пирог слоеный с рыбой; пирожок с капустой и морковью; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с яблоком и корицей; пирожок со смородиной; пирог осетинский с брокколи; пирог осетинский с капустой и морковью; пирог осетинский с картошкой и грибами; пирог осетинский с яблочной начинкой; пирог осетинский с рыбой; 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; кулебяка с капустой квашеной; кулебяка с капустой свежей; расстегай; 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; расстегай рыбный с рисом; ватрушка белоснежка; ватрушка королевская; ватрушка с вишней; ватрушка с картофелем; ватрушка с клубникой; ватрушка с малиной; ватрушка с клюквой и повидлом; ватрушка с курагой и повидлом; ватрушка с черникой; ватрушка с яблоками; ватрушка сметанная; 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; ватрушка с ягодными начинками; ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка творожная со сметанной заливкой; 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; ватрушка с яблоками и сметаной; ватрушка с курагой и конфитюром; ватрушка сахарная; 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; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; котлета в слоеном тесте; бант с творогом; булочка с сосиской; береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; бэккен с мясом; дрожжевой кух; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); круассан с бананами; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой Мини; круассан с карамелью мини; круассан с карамелью; круассан с клубничной начинкой; круассан с клубничной начинкой Мини; круассан с шоколадом; круассан сливочный; круассаны Датские с шоколадной начинкой; круассаны Датские с вишневой начинкой; круассан с яблочным повидлом; круассан с конфитюром; круассан; круассан французский; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с миндальной начинкой; калач с корицей; калач с маком; каравай «Праздничный»; конвертик «Вкусняшка» с начинкой; конверт слоеный с курицей и сыром; конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром; «Колобок»; крученик с луком; каравай; кете со шпинатом и сыром; курник «Сытный»; курник с капустой и яйцом; курник с картофелем и зеленым луком; курник с курицей; курник с яблоком и изюмом; «лосось» в слоеном тесте; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; ракушка с лососем и рисом; рогалик «Вкусняшка» с начинкой; рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; рулетик с мясом; рулетик с корицей; смаженка с колбасой; семга в слоеном тесте; сырная палочка; треугольники слоеные с черносливом флай ягодный; шаньга наливная с яйцом; шаньга с картофелем; шаньга с творогом; штрудель с брокколи и беконом; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; улитка с корицей; улитка с маком; эчпочмак; элеш с курицей; язычек слоеный; язычки; язычок слоеный с сахаром; **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; пирожок с картофелем и сосиской; 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; пирожки с ягодными начинками; 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; пирожки с капустой квашеной и луком; 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 «Покурские»; беляш «Домашний»; пончики глазированные с вишневым конфитюром; пончики глазированные с апельсиновым конфитюром; пончики глазированные с черничным конфитюром; пончики глазированные с малиновым конфитюром; пончики глазированные с персиковым конфитюром; пончики глазированные с начинкой из киви; пончики глазированные с начинкой из яблока; пончики глазированные с начинкой из брусники; пончики глазированные с начинкой из клубники; пончики глазированные с начинкой из мандарина; пончики глазированные с начинкой из черной смородины; пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана; пончики глазированные с шоколадным кремом; пончики глазированные с ванильным кремом; пончики с абрикосом; пончики с ананасом; пончики с апельсином; пончики с брусникой; пончики с ванилью; пончики с вишней; пончики с ежевикой; пончики с земляникой; пончики с карамелью; пончики с клубникой; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком; пончики с вареным сгущённым молоком; пончики со сливками; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с черникой; пончики с шоколадом; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пончики; пончик «Basic donuts» банановый; пончик «Basic donuts» ванильный; пончик «Basic donuts» клубника со сливками; пончик «Basic donuts» с вишневым джемом; пончик «Basic donuts» шоколадный; пончик «Basic donuts» с вареной сгущенкой; пончик «Basic donuts» тирамису; пончик «Basic donuts» карамельный; пончик «Basic donuts» по-восточному с фисташками; пончик «Basic donuts» по-восточному с грецким орехом; пончик «Basic donuts» с какао-глазурью; пончик «Basic donuts» с джемом из киви; пончик «Basic donuts» с черничным джемом; пончик «Basic donuts» с джемом из лайма; пончик «Basic donuts» с малиновым джемом; пончик «Basic donuts» с малиновой глазурью; пончик «Basic donuts» с лимонной глазурью; пончик «Basic donuts» с карамельной глазурью; пончик «Basic donuts» оригинальный; пончик «Basic donuts» сникерс; пончик «Basic donuts» марс; пончик «Basic donuts» чизкейк; пончик «Basic donuts» рафаэлло; пончик «Basic donuts» творожный; пончик «Basic donuts» ананасовый; пончик «Basic donuts» нутелла; пончик «Basic donuts» яблочные; пончик «Basic donuts» с заварным кремом; пончик «Basic donuts» со смородиновым джемом; пончик «Basic donuts» апельсиновый. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному; пигодя; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; брауни с творогом и вишней; слойка с зеленым луком и яйцом; 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 сыром мини; 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; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с вишневой начинкой; слойка с яблоками;

слойка с яблоками мини; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творожной начинкой; 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; слойка «Датская» конвертик с сыром; слойка «Датская» спаржа с маком; слойка «Датская» спаржа с сыром; слойка «Датская» ягодка; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и луком-пореем; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; 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; пирог слоеный с ягодной начинкой; пирог-курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог слоеный с рисом и лососем; пирог слоеный с рисом и горбушей; пирог слоеный с рисом и кижучем; пирог слоеный с рисом и неркой; пирог слоеный с цыплятами и картофелем; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей; пирог слоеный со свежей капустой; пирог слоеный с квашенной капустой и грибами; пирог слоеный с капустой и свининой; пирог «Югорский» с лососем и рисом; пирог «Югорский» с горбушей и рисом; пирог «Югорский» с кижучем и рисом; пирог «Югорский» с неркой и рисом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» с капустой и цыплятами; пирог «Югорский» с капустой и грибами; пирог «Югорский» со свежей капустой; пирог «Югорский» с квашенной капустой и грибами; пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем; пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Сметанный» с ежевикой; пирог «Сметанный» с персиком; пирог «Сметанный» с черникой; пирог «Чизкейк» домашний; пирог «Краски Лета» с виноградом; пирог «Краски Лета» с персиком; пирог с творогом и вишней; пирог с яблоком и творогом; пирог «Вкусный»; пирог «зебра»; пирог «Вишня в шоколаде»; пирог «Африканская ромашка»; пирог «Дамский каприз»; пирог из слоеного теста с заварным кремом; пирог «Лавина»; пирог «Малахит»; пирог «Нежный»; пирог «Осенняя мелодия»; пирог по-домашнему с вареной сгущенкой; пирог «Швейцарский» постный; пирог шоколадный с заварным кремом; пирожок «По-деревенски»; пирожки пресные с зеленым луком и яйцом; пирожки пресные с картошкой и луком; пирожки пресные с капустой, луком и яйцом; пирожки «Югорские»; пирожок «По-деревенски»; 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 слоёная с курицей; самса с мясом; самса с ветчиной и сыром; самса с картофелем и мясом; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; котлета в тесте; курник; курник «По-югорски»; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; гата; гата из слоеного теста; губадия; манник; пай шоколадно-карамельный; пай ягодный; профитроли для закусок; сосиска в слойке; «Торт рубленный»; хачапури; хачапури слоеные; морковный пирог; шоколадно-банановый пирог; эльзайский пирог с яблоками; шоколадный пирог; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; шаньга по-коми с картофелем; шаньга по-коми с творогом; шаньга по-коми с ягодой; штрудель с вишней; штрудель с яблоками; штрудель с грушей; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); язычок слоеный; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем 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; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром; пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с земляничным

конфитюром; пирог «Ёжик» с черничным конфитюром; пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром; пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром; пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром; пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»; пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой; пирог «Ёжик» с вишневой начинкой; пирог «Ёжик» с малиновой начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»; пирог «Ёжик» с черничной начинкой; пирог «Ёжик» с клубничной начинкой; пирог «Ёжик» с персиковой начинкой; пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой; пирог «Ёжик» с лимоновой начинкой; пирог «Ёжик» с яблочной начинкой; пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом; пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущёнки; пирог «Ёжик» с начинкой из какао; пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; кольцо песочное с орехами; киш с беконом; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно- фруктовый пирог; пирог торфяной; пирог «Далматинец»; шарики творожные.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый 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 охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.61.40-536-37676459-2016** **ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на отруби пищевые экструдированные и их смеси, полученные путем переработки отрубей ржи, ячменя, пшеницы,кукурузы, гречихи, овса и риса и предназначенные для пищевых целей.

АССОРТИМЕНТ: отруби пищевые пшеничные экструдированные; отруби пищевые ржаные экструдированные; отруби ячменные экструдированные; отруби овсяные экструдированные; отруби рисовые экструдированные; отруби гречневые экструдированные; отруби кукурузные экструдированные; отруби пшенные экструдированные; смеси отрубей пше-

нично-ржаные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ячменные экструдированные; смеси отрубей пшенично-рисовые экструдированные; смеси отрубей пшенично-гречневые экструдированные; смеси отрубей пшенично-кукурузные экструдированные; смеси отрубей ржано-ячменные экструдированные; смеси отрубей ржано-овсянные экструдированные; смеси отрубей ржано-рисовые экструдированные; смеси отрубей ржано-гречневые экструдированные; смеси отрубей ржано-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-пшеничные экструдированные; смеси отрубей овсяно-ячменные экструдированные; смеси отрубей овсяно-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-рисовые экструдированные; смеси отрубей овсяно-гречневые экструдированные.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-507-37676459-2016** **ПАСТЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пасты (далее продукт или продукция), производимые из фруктов и(или) ягод и(или) орехов и (или) и (или) семян и (или) шишек или молодых побегов хвойных деревьев с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, получаемые путем уваривания или перетирания компонентов, фасованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: арахисовая паста; паста миндальная; паста из кешью; паста из грецких орехов; паста фисташковая; паста из фундука; паста из кедровых орехов; паста из смеси орехов; паста из семян подсолнечника; паста из семян тыквы; паста из семян льна; паста из семян кунжута черного; паста из семян кунжута белого; паста из семян кунжута коричневого; паста из смеси семян; паста из смеси орехов и семян; орехово-ягодная паста; орехово-фруктовая паста; орехово-медовая паста; кокосовая паста; паста «Ассорти»; паста «Хвойная» (с добавлением шишек хвойных деревьев); урбеч из кунжута белого; урбеч из кунжута черного; урбеч из кунжута коричневого; урбеч из проростков кунжута; урбеч из семян подсолнечника; урбеч из семян расторопши; урбеч из семян темного льна; урбеч из семян белого льна; урбеч миндальный; урбеч из кешью; урбеч из грецких орехов; урбеч фисташковый; урбеч из фундука; урбеч из кедровых орехов; урбеч арахисовый; урбеч из семян тыквы; урбеч из семян мака; урбеч из ядер абрикосовой косточки; урбеч из смеси орехов и семян; урбеч кокосовый; урбеч «Ассорти». Продукция может быть изготовлена с добавлением функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микроэлементов и др.)

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, орехов, ягод, семян, шишек или на производное от их названия прилагательное.

Примечание: Урбеч – натуральная паста из орехов или семян, полученная путем перетирания на мельницах с каменными жерновами. **Урбеч** вырабатывается как из свежеперемолотых, так и из подсушенных или обжаренных семян и орехов. **Рекомендуемые сроки годности паст** стерилизованных при температуре хранения от 0ºС до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей: в стеклянной таре – не более 24 мес; в металлической упаковке – не более 12 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 12 мес. **Рекомендуемые сроки годности продукции** нестерилизованной продукции при температуре хранения не более плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной таре – не более 6 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 3 мес. **Рекомендуемые сроки годности** урбеча при температуре хранения от 0ºС до плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей не более 9 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 9196-455-37676459-2016 ПОПКОРН ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на производство попкорна для микроволновых печей натурального или с добавлением растительных жиров, вкусовых добавок и других продуктов (далее по тексту — продукция). Продукция готовая к употреблению после доведения до готовности в микроволновой печи в соответствии с рекомендациями по употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: попкорн для приготовления в микроволновой печи; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и маслом; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и зеленью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом сырного снэка. пикантного снэка, лука, сыра, грибов, бекона, ветчины, курицы, пиццы, барбекю. сметаны с зеленью, креветок, красной икры, жареной колбаски); попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом клубники. сливочный, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели. ананаса, кофе, шоколада, сгущенного молока).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре + 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. **Срок годности продукции, не более:** без жира — 12 месяцев; с жиром (в герметичной, непрозрачной таре) — не более 10 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 9165-481-37676459-2016 ГАРНИРЫ

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на гарниры, представляющие собой продукцию, вырабатываемую из круп, бобовых, макаронных изделий, картофеля, овощей, яиц и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Гарниры из овощей: баклажаны жареные с помидорами и чесноком; баклажаны жареные с чесноком; баклажаны запечённые; биточки капустные; биточки картофельные; биточки морковные; биточки свекольные; гратен картофельный; голубцы овощные; драники картофельные; драники жареные; завитки из баклажан с орехами; зразы картофельные с капустой. зразы картофельные с грибами; кабачки жаренные; кабачки жареные с помидорами и луком; капуста тушеная; капуста тушенная с грибами; картофель жареный с грибами; картофель жареный с луком; картофель жаренный (из отварного); картофель отварной; картофель слоями; картофель со сметаной; картофель отварной с маслом и укропом; картофель фри (брусок, долька); картофель фри (соломка); картофель фри рифлёный; картофель «Шато»; картофель «По-деревенски»; картофель отварной; картофель по-Домашнему; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельная запеканка; картофельные крокеты; картофель «Экспресс» запеченный; картофель запеченный (дольками); картофель Цезарь; картофель по-Пражски; котлеты морковные; котлеты капустные; крокеты картофельные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощное ассорти; овощи жаренные; овощи «Стир-фрай»; овощи припущенные; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; перец фаршированный овощами и рисом; рагу овощное; рататуй овощной; шницель из капусты; тыква сладкая; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, кольраби, савойская; рагу овощное с кукурузой; папоротник жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами. **Гарниры из круп и бобовых:** гречка отварная; гречка с грибами; каша гречневая с луком; перловка с грибами; рис отварной; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; рис «Гавайский»; рис «Радуга»; рис с шафраном; фасоль с луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая; фасоль с овощами жаренная; каша пшенная с черносливом; котлеты рисовые с морковью; котлеты пшенные с морковью; биточки пшенные; биточки пшеничные; биточки перловые; биточки Ячневые; **Гарниры из макаронных изделий:** макаронные изделия отварные; макароны с овощами; макароны с сыром; макароны отварные с грибами; макароны, запеченные с яйцом; макароны, запеченные с сыром; паста «Четыре сыра»; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами. **Гарниры из яиц:** яичница глазунья натуральная; яичница глазунья со шпиком; яичница глазунья с луком; яичница глазунья с сыром; яичница глазунья с овощами; яичница глазунья с грибами; омлет натуральный; омлет с сыром; омлет с яблоками; омлет с грибами.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных** блюд при температуре +4±2ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – 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 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2ºС до +6ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – не более 96 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 96 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 9165-060-37676459-2016 ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ГОРЯЧИЕ, ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9165-060-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 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; баклажаны запечённые; биточки капустные; биточки картофельные; биточки морковные; биточки свекольные; вареники с грибами; вареники с гречкой и грибами; вареники с капустой; вареники с капустой свежей; вареники с капустой квашенной и картофелем; вареники с капустой и луком; вареники с капустой и грибами; вареники с картофелем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и мясом; вареники с картофелем и шкварками; вареники с капустой, морковью, луком и зеленью; вареники с ливером; вареники с морковью; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники с печенью и шпиком; вареники с ревенем; вареники с рисом; вареники с фасолью; вареники с творогом; «Вега Тюкасоба»; «Вега Тяхан»; «Вок» с грибами шиитаке; «Вок» с шампиньонами; «Вок» с сыром «Шавру»; «Вок» со стручковой фасолью; «Воке» с лаймом; гратен картофельный; грибы жареные; голубцы овощные; драники картофельные; драники жареные; жюльен грибной; завитки из баклажан с орехами; зразы картофельные с капустой. зразы картофельные с грибами; кабачки жаренные; кабачки жареные с помидорами и луком; капуста тушеная; капуста тушенная с грибами; картофель жареный; картофель жареный с грибами; картофель жареный с луком; картофель жаренный (из отварного); картофель отварной; картофель слоями; картофель со сметаной; картофель отварной с маслом и укропом; картофель фри (брусок, долька); картофель фри (соломка); картофель фри рифлёный; картофель «Шато»; картофель «По-деревенски»; картофель отварной; картофель по-Домашнему; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельная запеканка; картофельные крокеты; картофель «Экспресс» запеченный; картофель запеченный (дольками); картофель Цезарь; картофель по-Пражски; каша гречневая с грибами; каша гречневая с луком; каша гречневая; клецки обыкновенные; клецки картофельные; клецки из гречневой муки с творогом; клецки мучные; клецки заварные; клецки из манной крупы; клецки из риса; клецки сметанные; клецки лимонные; котлеты морковные; котлеты капустные. лазанья грибная; макаронные изделия отварные; макароны с овощами; макароны с сыром; манты с картофелем с томатным соусом; манты с картофелем со сметанным соусом; манты с картофелем с уксусным соусом; манты с тыквой с томатным соусом; манты с тыквой со сметанным соусом; манты с тыквой с уксусным соусом; манты с капустой и грибами с томатным соусом; манты с капустой и грибами со сметанным соусом; манты с капустой и грибами с уксусным соусом; овощное ассорти; овощи «Стир-фрай»; овощи припущенные; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; омлет натуральный; омлет с грибами; паста «Четыре сыра»; паштет фасолевый; перец фаршированный овощами и рисом; перловка с грибами; плов сладкий с сухофруктами; плов с грибами; плов с фруктами; равиоли с рикотой и шампиньонами; рагу овощное; рататуй овощной; рис отварной; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; рис «Гавайский»; рис «Радуга»; рулетики «Каприз»; рулетики «Мечта»; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами; ушки с сушеными грибами; ушки с сушеными грибами и гречневой кашей; ушки со свежими грибами; ушки со свежими грибами и гречневой кашей; ушки с квашеной капустой; ушки с квашеной капустой и грибами; ушки со свежей капустой; фасоль с луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая; фасоль с овощами жаренная; шницель из капусты; **Блюда с мясопродуктами: группа: мясные** биточки «Домашние»; бифштекс запеченный с помидором; вареники с ливером; вареники с печенью; вареники печенью и шпиком; говядина отварная; говядина пикантная; голубцы ленивые мясные; гуляш «Пикантный»; гуляш «Пряный»; долма; жаркое «По-Тирольски»; клецки из костного мозга; манты с бараниной; манты с говядиной; манты с говядиной и бараниной; мясо по-строгановски; мясные гнездышки; пельмени мясные; печень жаренная; рагу из баранины с овощами; свинина запеченная; свинина по-китайски; свинина по-строгановски; тефтели; тефтели «Нежные»; торт печеночный; шашлык «Охотничий» с грибами; язык отварной; **группа: мясосодержащие** баклажаны жареные с мясом и чесноком; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом и рисом с овощами;

бифштекс запеченный с помидором с рисом с овощами; бифштекс запеченный с картофелем отварным; бифштекс запеченный с гречкой отварной; бифштекс запеченный с макаронными изделиями отварными; вареники с картофелем и мясом; вареники с мясом и капустой; вареники с печенью и гречневой кашей; «Вок» со свининой; «Вок» с говядиной; «Вок» с говядиной и курицей; «Вок» со свининой и курицей; «Вок» со свининой и говядиной; говядина с грибами и овощами; говядина с картофельным пюре; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; голубцы; 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; ёжики в сметанном соусе; жаркое «По тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По тирольски» и картофельным пюре; запеканка картофельная; запеканка картофельная под грибным соусом; запеканка картофельная под соусом «Барбекю»; зразы картофельные с мясом; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); карбонат праздничный; каннелоне с мясом (трубочки с мясом); картофель «по-Итальянски»; клецки из печени; клецки саксонские; клецки по-венски; клецки по-берлински; корейка с помидорами; корейка запеченная «По-княжески»; котлета «Аппетитная»; котлета «Аппетитная» красным соусом и картофельным пюре; котлета «Аппетитная» красным соусом и рисом; котлета «Купеческая»; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; котлета «Купеческая» с красным соусом и картофельным пюре; лагман из телятины; лазанья мясная; «Лапша по-японски» со свининой; «Лапша по-японски» с говядиной;- лазанья с ветчиной и сыром; лазанья; макароны «По-флотски»; манты с говядиной и свининой; манты с говядиной и свининой с томатным соусом; манты с говядиной и свининой со сметанным соусом; манты с говядиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной и свининой с соевым соусом; манты с говядиной и свининой с маслом; манты с говядиной и свининой с кетчупом; манты с говядиной и свининой с майонезом; манты с курицей с томатным соусом; манты с курицей со сметанным соусом; манты с курицей с уксусным соусом; манты с тыквой и бараниной с томатным соусом; манты с тыквой и бараниной со сметанным соусом; манты с тыквой и бараниной с уксусным соусом; манты с телятиной и свининой с томатным соусом; манты с телятиной и свининой со сметанным соусом; манты с телятиной и свининой с уксусным соусом; манты с говядиной с томатным соусом; манты с говядиной со сметанным соусом; манты с говядиной с уксусным соусом; манты с бараниной с томатным соусом; манты с бараниной со сметанным соусом; манты с бараниной с уксусным соусом; мясо «По-строгановски» с картофельным пюре; мясо «По-строгановски» с рисом и овощами; мясо «По-техасски»; мясо «По-техасски» с картофельным пюре; мясо «По-техасски» с рисом и овощами; мясо «По-французски»; мясо под шубой запечённое; отбивная из окорока с черносливом; отбивная свиная под сыром; паста «Болоньезе»; паста «Карбонара»; паста «Мексикано»; паста с сосисками; паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; перец с мясом и рисом; пельмени с маслом; пельмени со сметаной; пельмени с маслом и сыром; пельмени со свининой и капустой; пельмени жареные; пельмени в омлете; пельмени, запеченные в сметане; пельмени «Сибирские»; пельмени с говядиной и свининой; пельмени с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени с говядиной и свининой с маслом; пельмени с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Гёдза»; пельмени «Гёдза» с томатным соусом; пельмени «Гёдза» со сметанным соусом; пельмени «Гёдза» с уксусным соусом; пельмени «Гёдза» с соевым соусом; пельмени «Гёдза» с маслом; пельмени «Гёдза» с кетчупом; пельмени «Гёдза» с майонезом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с томатным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой со сметанным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с уксусным соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с соевым соусом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с маслом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с кетчупом; пельмени «Классические» с говядиной и свининой с майонезом; пельмени «Любительские»; пельмени «Любительские» с томатным соусом; пельмени «Любительские» со сметанным соусом; пельмени «Любительские» с уксусным соусом; пельмени «Любительские» с соевым соусом; пельмени «Любительские» с маслом; пельмени «Любительские» с кетчупом; пельмени «Любительские» с майонезом; печень «По-строгановски»; печень жаренная с овощами; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов по-узбекски с говядиной и фасолью; плов по-узбекски с говядиной; плов со свининой; плов из говядины; плов ферганский с бараниной; плов из телятины; плов из телятины с черносливом; плов из телятины с черносливом и горохом; плов из телятины с горохом; равиоли по-провански; рагу «По-Аргентински»; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофельным пюре; рулетик «Пташка»; сарделька с картофельным пюре; свинина по-строгановски и картофельным пюре; свинина по-строгановски с гречкой; свинина с картофельным пюре; свинина с рисом и овощами; свинина с фасолью; свинина тушеная с овощами; свинина запеченная с картофелем отварным; свинина запеченная с рисом с овощами; свинина запеченная с картофелем по-Домашнему; сосиска с картофельным пюре; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели мясные; тефтели мясные с картофельным пюре; тефтели мясные с рисом и овощами; тефтели мясные в соусе; тефтели с гречкой отварной; тефтели с рисом отварным; тефтели с макаронными изделиями отварными; «Удон с говядиной»; «Удон со свининой»; ушки с птицей и дичью; ушки с мясным фаршем; ушки с телятиной; ушки с ливером и печенью; хин-

кали «Любительские»; хинкали «Любительские» с томатным соусом; хинкали «Любительские» со сметанным соусом; хинкали «Любительские» с уксусным соусом; хинкали «Любительские» с соевым соусом; хинкали «Любительские» с маслом; хинкали «Любительские» с кетчупом; хинкали «Любительские» с майонезом; холодец по-Домашнему; чанахи из баранины; **Блюда с птицей** бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; биточки запеченные из индейки (филе); биточки запеченные из индейки (филе) с картофелем по-Пражски; биточки запеченные из индейки (филе) с рисом отварным; биточки запеченные из индейки (филе) с гречкой отварной; «Вок» с курицей; «Вок» лапша рисовая, обжаренная с курицей и креветками; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; голубцы из перепелки; гречаники «По-домашнему»; грудка куриная в кляре; жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом; жюльен из курицы; каннелоне; кабачки запеченные фаршированные с мясом и рисом; каша гречневая с цыпленком; котлета «По киевски»; котлеты с гречкой; котлеты «Пожарские»; котлета Нежная; котлета Нежная с макаронными изделиями отварными; котлета Нежная с рисом отварным; котлета из птицы; котлета из птицы с картофелем отварным; котлета из птицы с рисом с овощами; котлета из птицы с макаронными изделиями отварными; котлета из птицы с капустой тушенной; куриная грудка запечённая с овощами; куриное жаркое в пикантном соусе; куриная котлета «Столичная»; куриное бедро запеченное с травами; куриные шашлычки с овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; курица с ананасом; курица с гречкой; курица с овощами острая; курица с картофелем по-Домашнему; курица по-японски; курица фаршированная; куриные шашлычки на шпажке; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; крылышки фри «По-турецки»; лагман из птицы; лазанья с курицей; паста «Фирменная Пекорино»; печень «По-строгановски»; печень жаренная с овощами; печень куриная с овощами; печень куриная с овощами с рисом отварным; печень куриная с гречкой отварной; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов по-узбекски; плов из курицы; плов из птицы; плов из птицы с черносливом; плов из птицы с черносливом и горохом; плов из птицы с горохом; 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; птица «По-столичному»; равиоли с куриным филе и сельдереем; рулетики «Оригинальные» с красным соусом и овощами; сациви из индейки; сациви из курицы; тефтельки куриные; 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 куриные с гречкой отварной; тефтели куриные с рисом отварным; тефтели куриные с макаронными изделиями отварными; «Тори Тяхан»; «Тори Тюкасоба»; филе куриное под сыром с помидорами; цыпленок фаршированный яблоками; чахохбили; чахохбили из куриных окорочков; чахохбили из куриных окорочков с макаронными изделиями отварными; чахохбили из куриных окорочков с рисом отварным; чахохбили из куриных окорочков с гречкой отварной; **Блюда с рыбой:** вареники рыбные; биточки рыбные запеченные; «Вок» с лососем; клецки из рыбы; лазанья рыбная; мойва жаренная в кляре; минтай тушеный с овощами; минтай запечённый с крабовым мясом; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; омуль жаренный; чир жаренный; горбуша под маринадом; кета в кляре; морской язык в бризоле; ряпушка жаренная; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; рис с овощами и жаренным минтаем; скумбрия в томатной заливке; ушки с рыбой и квашеной капустой; ушки с рыбой, квашеной капустой и грибами; **Блюда с морепродуктами:** «Вок» с креветками тигровыми; «Вок» с морепродуктами; «Вок» с креветками, брокколи и помидорами черри; 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; клецки из раков; лангусты с рисом и соусом; мидии в томатном соусе; мидии гриль; моллюски по-галлицийски; морской гребешок отварной с соусом; осьминоги по-гречески; осьминоги, тушеные с картофелем; паста «Дары моря»; паста «Миланская». паста «Орекьетте»; 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; «Удон с креветками»; 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 наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов; **Срок годности** охлажденных блюд при температуре +4±2ºС: 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, жюльен грибной – не более 18 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных блюд при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– **не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: блюда из мяса, птицы, пловы фруктовые и мясные

– не более 120 часов; блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные, жюльен грибной – не более 96 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 96 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-066-37676459-2016** **ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ** **(взамен 9119-066-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде полуфабриката и готового изделия, а также на основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого, слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Пицца с добавлением мясной продукции:* пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Прованссаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; *Пицца с добавлением мяса птицы:* пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; *Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:* пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; *Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:* пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; *Основы для пиццы* основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком.

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

Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в негерметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 30 суток;

при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в герметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус 20±5ºС в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 40 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в вакуумной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 60 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: в негерметичной упаковке не более 24 часов; в герметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой не более 40 суток **Рекомендуемый срок годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3ºС: в негерметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке не более 6 суток; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85ºС: в негерметичной упаковке не более 3 часов; в герметичной упаковке – не более 12 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.13-059-37676459-2017** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)** **(взамен ТУ 9161-059-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, 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.

АССОРТИМЕНТ: салаты из сырых овощей: салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; салат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый»; салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Французский»; салат «Кимзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы; салат из капусты со сладким перцем; салат «Капуста по-грузински»; салат «Сладкий» с морковью и изюмом; капуста по-корейски; морковь по-корейски; Кимчхи из краснокочанной капусты; салат «Молдавский»; салат «Белорусский»; салат из капусты с огурцами; салат «Крепыш»; салат «Капустный»; салат «Изюминка»; салат «Лужок»; салат «Метелка новинка»; салат «Коул-Слоу»; салат «Летний со сметаной»; салат «Витаминный» с апельсинами; салат «Криоло»; **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 рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат грибной с фасолью; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна»; салат «Витаминный»; салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой;

салат из квашеной капусты; салат яичный; салат из яиц, рубленных с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом салат «Деликатесный»; салат «Веселый боб»; салат «Сырный с чесноком»; салат «Овощной» с фасолью; салат «Лукошко»; салат «Фантазия»; салат «Болгарочка»; салат «Ассорти»; салат «Грация» с постным майонезом; салат «Овощной» с рукколой и оливковым маслом; салат «Новинка»; салат с фасолью и жареным луком; салат с помидорами черри и сыром моцарелла; салат в греческом стиле; салат «Морковь с сыром и чесноком»; салат сырный; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем; салат картофельный с грибами; салат «Хмельницкий»; капуста «Провансаль»; салат «Камчатский»; салат «Ассорти» с морковью; спаржа по-корейски; **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 «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»; 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 «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний»; салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибочек»; салат «Закусочный»; салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика»; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с финиками; салат из моркови с черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехам; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». «Винегрет с фасолью»; салат «Свекольный с сыром»; свекла с черносливом; свекла с орехом и чесноком; салат из свеклы с сыром; салат из баклажанов с чесноком; салат «Лакомка»; салат «Слоеный»; салат «Степной»; салат «Здоровье»; салат «Дальневосточный»; грибы по-корейски; баклажаны по-корейски; салат «Сезонный»; салат из баклажанов и помидоров; салат «Осенний»; морковь по-корейски с грибами; салат из свеклы с черносливом; салат «Долголетие»; салат со стручковой фасолью и шампиньонами; салат из зеленой фасоли с чесноком и беконом. салат «Фермерский»; салат «Свекольный» с черносливом и орехами; салат с тунцом и картофелем; салат с грибами и картофелем; салат из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы; салат «Винегрет» классический; салат «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски; салат «Свекла с чесноком»; закуска из баклажан; салат картофельный «По-татарски»; салат «Грибное лукошко»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные грецким орехом»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные морковью»; салат закусочный «Пикантный»; салат закусочный «Рулетики из цуккини с брынзой»; салат из запеченных овощей; салат «Лесная свежесть»; салат из печеных овощей с грибами; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; 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 «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет»; салат «Мозаика»; салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Рассолс»; салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; салат из языка; салат «Ассорти» из мяса; салат «Оливье»; салат «Венский»; салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени салат с языком и кукурузой; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат «Королевский»; салат «Фасолинка»; салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Ори-

гинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; 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»; салат «Лагуна»; салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной; салат «Ералаш»; салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый»; салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат «Столичный»; салат «Увертюра»; 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 «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 «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»; салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Дамский каприз»; салат «Мечта»; салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Восток»; салат «По-деревенски»; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат «Печень в малиновом соусе»; салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Гурман»; салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; винегрет с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; 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 горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; 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 из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; 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; винегрет с кальмарами или морской капустой; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком; салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; 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 «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; 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 из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Торт

из печени»; салат «Оливье с говядиной»; салат «Оливье с говядиной» без заправки; салат «Столичный» без заправки; салат «Курочка под шубкой»; салат «Лесная полянка»; салат «Цыпленок в ореховом соусе»; салат «Черепашка»; салат «Оранжевый с курицей»; салат «Из курицы с ананасами»; салат «Из курицы с сельдереем»; салат «Оливье с колбасой»; салат «Оливье с колбасой» без заправки; салат «Танго»; салат «Император»; салат «Семга под шубой»; салат «Истра»; салат «Из кальмаров с шампиньонами»; салат «Рыбный с тунцом»; салат «Московит»; салат мясной «Тар-тар»; салат «Наслаждение»; салат «Сосновый бор»; салат «Сытный» со свининой; салат «Сенсация»; салат «Лоуренс»; салат «Лесная сказка»; салат «Овощной» с курицей; салат «Перепелиный»; салат «Лесовичок»; салат «Литовский»; салат «Берлинский»; салат «Егерь»; салат с грибами и ветчиной; салат «Кардинал»; салат «Грибной остров»; салат «Тайский»; салат «Дамское счастье»; салат «Дары моря»; салат с крабовыми палочками и пекинской капустой; салат «Остров сокровищ»; салат из скумбрии; салат из печени минтая; салат «Маячок»; салат «Афродита»; салат «Курица Хе»; салат «Острый с курочкой»; салат «Охотничий»; салат-коктейль с ветчиной; салат «Мексиканский»; салат «Фасолька»; салат «Оливье классический»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Селедь под шубой классический»; салат с фунчозой и морепродуктами; салат из авокадо и крабового мяса; салат с лососем жареным «Мимоза»; салат «Оливье» с языком; салат с картофелем и опятами; салат с креветками и авокадо; салат с креветками и ананасом; салат с креветками и помидорами Черри; салат с мясом индейки и цыпленка; салат с печенью трески; салат с печенью трески и рисом; салат с тунцом и фасолью; салат «Сельдь с картофелем» салат с курицей и морковью; Кобб-салат; салат Баварский; салат с зеленой фасолью, кальмарами и брынзой; салат с копченым лососем, рукколой и каперсами; салат с копченым угрем и огурцом; салат с креветками, яблоком и сельдереем; салат со спаржей, креветками и соусом из рукколы; салат «Мимоза» с горбушей консервированной; салат «Золотая осень»; салат «С крабовыми палочками»; салат «Монастырский»; салат «Венский с ананасами»; салат «Пестрецы»; салат «Прага»; салат «Морячок»; салат «Мясной с кетчупом»; салат «Нарат»; салат «Сююмбикэ»; салат «Дивный»; салат куриный с ананасом; салат «Полевой»; салат «Крабовый с помидорами»; салат «Екатерина»; салат «Кальмар под шубой»; салат «Ленивица»; салат «Печеночный»; салат «Рафаэлло»; салат «Папоротник»; салат из фасоли.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): 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 от +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газо- модифицированной среды при температуре +2-6 ^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой и фасованной продукции** при температуре +2-6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-401-37676459-2016** **БОРТОВОЕ ПИТАНИЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на бортовое питание представляющие собой продукцию, вырабатываемую из мяса, мяса птицы, рыбы, молочных продуктов, круп, бобовых, макаронных изделий, хлебобулочных изделий, картофеля, овощей свежих и консервированных и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева.

АССОРТИМЕНТ: **Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий:** закуска овощная (помидоры свежие); закуска овощная (перец болгарский); закуска овощная (огурцы свежие); закуска овощная (помидоры, огурцы, зелень); закуска овощная (огурец соленый); закуска овощная (кукуруза консервированная); закуска овощная (горошек консервированный); овощи припущенные; припущенная морковь; картофель «Фри»; картофель по-деревенски; припущенный рис; рис отварной; отварные макароны; отварная гречка; десерт фруктовый (ананас консервированный); десерт фруктовый (яблоко, виноград, апельсин). **Блюда с мясопродуктами:** закуска мясная (курица копченая); закуска мясная (окорок варенокопченый); закуска мясная (колбаса п/к); говядина отварная; антрекот; бифштекс натуральный; лангет; шашлык из говядины;

ростбиф; ростбиф со специями; стейк из говядины жаренный с пряными травами; говядина гриль с пряными травами; рулет из говядины с черносливом; язык говяжий отварной; буженина; шницель с кунжутом; рулет из свинины, запечённый со сливочным сыром и овощами; шашлык из свинины; шашлык из баранины; курица отварная; курица жаренная; курица жаренная со специями; куриная грудка запеченная в карри; филе куриное жаренное; филе куриное с зеленью; шашлык из курицы; зразы куриные с сыром; руляда куриная. **Блюда с рыбой:** закуска рыбная (кета, горбуша х/к); рыба отварная; рыба (кета, чавыча, кижуч) запеченная с сыром; жареная рыба (кета, чавыча, кижуч) с лимоном; рыба жареная во фритюре (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба в кляре жареная. **Блюда из молочных продуктов:** закуска сырная (сыр мраморный); закуска сырная (сыр «Альпийский»); закуска сырная (сыр «Сливочный»); закуска сырная (сыр «Маасдам»); закуска сырная (сыр «Эмменталь»); закуска сырная (сыр «Голландский»). **Хлебобулочные изделия:** булочка с кунжутом; булочка «8 злаков»; булочка ржаная.

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

Сроки годности охлажденной продукции при температуре +2-6 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 36 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 36 часов; из рубленого мяса– не более 24 часов; отварного языка – не более 24 часов; закуски из сырых овощей – не более 36 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 18 часов; хлебобулочные изделия – не более 48 часов; закуски сырные – не более 20 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре не выше +25 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 4 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 4 часов; из рубленого мяса– не более 4 часов; отварного языка – не более 4 часов; закуски из сырых овощей – не более 4 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 4 часов; хлебобулочные изделия – не более 24 часов; закуски сырные – не более 6 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** при температуре +16-18 ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 24 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 24 часов; из рубленого мяса– не более 12часов; отварного языка – не более 12 часов; закуски из сырых овощей – не более 24 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 10 часов; хлебобулочные изделия – не более 36 часов; закуски сырные – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре +2-6 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 48 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 48 часов; из рубленого мяса– не более 48 часов; отварного языка – не более 48 часов; закуски из сырых овощей – не более 72 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 48 часов; хлебобулочные изделия – не более 96 часов; закуски сырные – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре не выше +25 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 36 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 36 часов; из рубленого мяса– не более 30 часов; отварного языка – не более 36 часов; закуски из сырых овощей – не более 36 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 36 часов; хлебобулочные изделия – не более 60 часов; закуски сырные – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре +16-18 ºС в вакуумной упаковке: рыба жареная, тушеная, запеченная – не более 48 часов; из мяса и мяса птицы жареного, тушеного, запечённого – не более 48 часов; из рубленого мяса– не более 42 часов; отварного языка – не более 48 часов; закуски из сырых овощей – не более 48 часов; блюда из отварных овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий– не более 48 часов; хлебобулочные изделия – не более 84 часов; закуски сырные – не более 20 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9196-443-37676459-2016** **СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на сухие завтраки – мюсли (далее по тексту – продукция), вырабатываемые из хлопьев (овсяных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, кукурузных) с добавлением или без добавления сахара, сухофруктов, цукатов, орехов, семечек. Продукция выпускается обжаренной или не обжаренной. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Мюсли классические мюсли обжаренные; мюсли ореховые «Лесные»; мюсли ореховые обжаренные «Лесные»; мюсли ореховые «Кедровые»; мюсли ореховые обжаренные «Кедровые»; мюсли ореховые с попкорном; мюсли ореховые с попкорном обжаренные; мюсли с ягодой; мюсли с ягодой обжаренные; мюсли с апельсином; мюсли с апельсином обжаренные; мюсли «Шоколадные шарики»; мюсли с абрикосом; мюсли с абрикосом обжаренные; мюсли «Пять злаков» с фруктами; мюсли «Пять злаков» с фруктами обжаренные; мюсли «Готовый завтрак»; мюсли «Готовый завтрак» обжаренные; мюсли «Элитные»; мюсли «Элитные» обжаренные; мюсли «Фитнес-ланч»; мюсли «Фитнес-ланч» обжаренные; мюсли

кукурузные шоколадные; мюсли кукурузные медовые; мюсли кукурузные; мюсли «Четыре злака»; мюсли «Четыре злака» обжаренные; мюсли «Четыре злака с изюмом»; мюсли «Четыре злака с папайей»; мюсли «Четыре злака с бананом»; мюсли «Четыре злака с ананасом». мюсли «Экзотик»; мюсли «Экзотик» обжаренные.

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

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.

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.11-305-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ (взамен ТУ 9214-305-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из субпродуктов свиных, говяжьих, телячьих, бараньих (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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

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

Срок годности продукции в горячем виде с момента изготовления при температуре от +65 до +95°С – не более 3 часов. **Срок годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6°С – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции при температуре хранения не выше минус 18°С: не герметично упакованной, весовой – не более 120 суток; упакованной герметично – не более 240 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9165-369-37676459-2015 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на продукты бобовые охлажденные и замороженные, подвергшиеся тепловой обработке (далее продукция), вырабатываемые из семян бобовых культур, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Соя отварная; соя отварная копченая; соя отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя отварная соленая; соя отварная соленая копченая; соя отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная; соя жареная копченая; соя жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная соленая; соя жареная соленая копченая; соя жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями,

сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со кусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый копченый; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная; фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

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

Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами, не допускается попадание солнечного света. Рекомендуемый срок годности, **замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная – не более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; Рекомендуемый срок годности **охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6 ºС: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция

жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 9266-057-37676459-2015** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ** **(взамен ТУ 9266-057-37676459-2012 и ТУ 9266-038-37676459-2013)**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на изделия: изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее по тексту – продукт, или продукция), а также на вторые блюда из рыбы замороженной, охлажденной и свежей рыбы, без гарниров или с гарнирами (однокомпонентными или многокомпонентными), с соусами или без. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Продукция паровая, припущенная:** рыба паровая (осетр, стерлядь, белый амур, сазан, судак, жерех, Буффало); рыба припущенная; рыба, припущенная в молоке; рыба, припущенная с кедровым орехом; котлеты паровые из лососевых; форель паровая; рыба (не пластованная, кусками) припущенная (скумбрия, судак, сом, щука, окунь морской, камбала-ерш, бельдюга, минтай); рыба (филе) припущенная (сом, судак, щука, окунь морской, мерланг, ледяная рыба); рыба по-Русски (осетр, севрюга, белуга, судак, ставрида океаническая, треска, окунь морской, кабан рыба, налим морской); рыба, припущенная в молоке (ледяная рыба, сазан, карп, судак, треска, скумбрия); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, севрюга, белуга); филе рыбы фаршированное (судак, окунь морской, сазан, треска, мерланг, кабан-рыба). **Продукция отварная:** рыба (филе) отварная (капитан-рыба, окунь морской, щука, треска, мерланг); рыба (не пластованная, кусками) отварная (горбуша, кета, чавыча, судак, зубатка пятнистая, скумбрия, палтус, ставрида, бельдюга); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й гр., сардины мексиканские); рыба семейства осетровых отварная (осетр, севрюга, белуга); рыба соленая отварная (зубатка пятнистая, окунь морской, треска); рыба не пластованная, кусками припущенная; рыба, припущенная с соусом «Белое вино» (судак, форель, осетр, севрюга, белуга); рыба с соусом из шпината; рыба, припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, севрюга, белуга, ледяная рыба, скумбрия, хек, окунь морской, треска); хлебцы рыбные (сом, окунь, треска, щука, судак, минтай, ледяная рыба); галки рыбные (окунь, судак, треска, ледяная). **Продукция жареная:** бело-розовые рулеты (судак, осетр, горбуша, кета); биточки из икры рыбной (сазана, жереха, налима, белого амура, Буффало); биточки из икры рыбной (судак, горбуша, лещ, кета, окунь); биточки, котлеты № 1 (судак, треска, горбуша, мерланг, сом); биточки, котлеты № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, краснoперка, лещ); бифштекс из рыбы; горбуша в хлопьях; Гратин из рыбы с томатами; гуляш из рыбы; икра карповых и других видов рыб; изделия рубленые: котлеты, биточки, фрикадельки, тефтели; зразы Донские (судак, сом, окунь морской, треска, хек, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); зразы с грибами (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, краснопёрку, лещ); зразы с луком и яйцом (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, краснoперка, лещ); зразы с сыром и зеленью (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, краснoперка, лещ); зраз с сыром и зеленью (кета, горбуша, осетр, судак); зразы рыбные с грибами (судак, горбуша, осетр, кета, форель); зразы рыбные рубленные (судак, сом, щука, треска, мерланг, ледяная рыба); зразы рыбные с сыром; зраз рыбных с морской капустой; котлетки в цветной панировке № 1(судак, горбуша, кета); котлеток в цветной панировке № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, краснoперка, лещ); котлета рыбная натуральная; котлета «Капитан» из щуки; котлетки или биточки рыбные (треска, мерланг, сом, судак) корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр); корейское блюдо «Хе» из рыбы (стерлядь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сазан); корейское блюдо «Хе» из рыбы (судак); корейское блюдо «Хе» из рыбы (щука); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сом); корейское блюдо «Хе» из рыбы (краснoперка); корейское блюдо «Хе» из рыбы (вобла); корейское блюдо «Хе» из рыбы (лещ); корейское блюдо «Хе» из рыбы (линь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (жерех); корейское блюдо «Хе» из рыбы (белый амур); корейское блюдо «Хе» из рыбы (Буффало); корейское блюдо «Хе» из рыбы (налим); минтай в шубе; молоки лососевых рыб жареных; молоки,

жареные в кляре; молоки жареные №2; молоки карповых и других видов рыб; нототения жареная; Норвежское рагу; оладьи рыбные Ассорти; поджарка из рыбы № 1; поджарка из рыбы № 2(судак, горбуша, кета, семга); поджарки из рыбы № 3 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, Буффало); поджарка из рыбы №4 (осетр, севрюга, белуга, ледяная рыба, мерланг, судак); рыба жареная № 1 (зубатка, капитан-рыба, карп, мерланг, треска, ставрида, окунь морской); рыба, жареная № 2; рыба жареная № 3 (карась, навага, окунь морской); рыба жареная № 4 (горбуша, кижуч, корюшка, палтус, треска); рыба жареная № 5 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная № 6 (вобла, красноперка, линь); рыба жареная № 7 (сазан, судак, линь, белый амур, Буффало, налим, сом, щука, стерлядь, осетр, жерех); рыба, жареная целиком № 1 (ставрида, скумбрия, навага, мелочь 1-й гр., мелочь2-й гр., сардины, мойва); рыба жареная целиком № 2 (мойва, к арась, минтай); рыба семейства осетровых жареная (осетр, севрюга, белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, севрюга, белуга); рыба, жареная с луком по-Ленинградски (треска, окунь морской, скумбрия, судак, хек, ставрида); рыба, жареная с гречневой кашей и сметанным соусом (кабан-рыба, судак, мерланг, бельдюга, терпуг, скумбрия); рыба, жареная с зеленым маслом (судак, осетр, севрюга, белуга); килька, хамса, жаренные во фритюре; рыба, жареная на вертеле (осетр, севрюга, белуга); рыба в тесте жаренная (судак, осетр, севрюга, белуга); рыба жареная в кляре № 1 (судак, осетр, стерлядь, щука); рыба жареная в кляре № 2 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала); рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); бургеры из лосося с сыром и паприкой; рулеты рыбные; рулеты из хека с морской капустой, жареные; рулеты из хека с рисом и сыром, жареные; рулет рыбный с грибами (кета, горбуша, форель, осетр, судак); рулет с сыром и зеленью (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом, красноперка, лещ); рулет из рыбы (щука, судак, треска, окунь, мерланг); рулеты «Кальвиль» из рыбы; рулет из семги; рыбный стейк жареный (осетр, стерлядь, сазан, налим, белый амур, жерех, судак); рыба семейства лососевых жареная (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба семейства лососевых по-Ленинградски (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, горбуша, чавыча); стейк под хрустящей корочкой (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, чавыча); стейк из лососевых по-азиатски (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, чавыча); рыба жареная в темпуре (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» с овощами (лосось, кижуч, семга, нерка, кета, голец, горбуша, радужная форель, чавыча); рыба в кисло-сладком соусе; дуэт из рыб лососевых; рыбная филейка (голец, радужная форель); семга по-министерски; стейка из семги в кляре; стейк из норвежской форели жареный; стейк из семги в сыре; судак с кедровыми орешками; филе трески жареное; шашлык из рыбы (судак, горбуша, кета, кижуч, стерлядь, форель, осетр, семга); люля- кебаб из рыбы (окунь, треска, судак, хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, треска, судак, хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, треска, судак, хек). **Рыба жареная «Гриль»:** рыба «гриль» № 1 (лосось, судак, осетр, севрюга, белуга); рыба жареная гриль № 2 (судак, горбуша, треска, кета, осётр, кижуч, стерлядь); рыба жареная гриль № 3 (осетр, севрюга, белуга). **Продукция тушеная:** рыба под маринадом № 1 (судак, форель, осетр, севрюга, белуга); рыба под маринадом № 2 (Клыкач); рыба под маринадом № 3(судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, треска, окунь морской, сазан, зубатка, кабан-рыба, минтай, ледяная рыба); сазан, тушенный с пивом; тефтели рыбные № 1 (судак, треска, ледяная рыба, окунь); тефтели рыбные № 2; рыба соленая, тушеная в томате с овощами (треска, зубатка, окунь морской, сом); фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, щука, ледяная, минтай, мерланг). **Продукция жареная во фритюре:** палочки рыбные № 1; палочки рыбные № 2 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех); рыба жареная во фритюре № 1 (вобла, красноперка, линь); рыба жареная во фритюре № 2 (осетр, севрюга, белуга, судак, окунь морской, сом, капитан-рыба); рыба жареная во фритюре № 3 (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная в хлопьях (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); шарики рыбные жареные фри (судак, горбуша, треска); тельное рыбное (судак, щука, лещ); тельное из рыбы (судак, сом, щука, треска, мерланг, окунь). **Продукция запеченная:** горбуша оригинальная; горбуша, запеченная под крабовой шапкой; горбуша в омлете; рыба, запеченная с сыром; кета по-русски; рыба, по-Купечески (горбуша, треска); плов с рыбой (туркменское национальное блюдо) (осетр, судак); пангасиус по-Тайски; рыба, запеченная в тесте (судак, горбуша, треска, кета, осетр, кижуч, стерлядь,); рыба, запеченная с овощами № 1 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, жерех, сом); рыба, запеченная с овощами № 2; рыба, запеченная под овощами № 1 (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная под овощами № 2 (горбуша); рыба, запеченная с яйцом (треска, зубатка, скумбрия, ледяная рыба, судак, ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка, кабан-рыба, треска, судак, щука, скумбрия) рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по- Московски (судак, сом, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь, треска, скумбрия, капитан-рыба, судак, ледяная рыба, минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, сом, ледяная рыба, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка, щука, треска, кабан-рыба, судак, ставрида); рыба, запеченная под овощами №1 (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, судак, окунь, ставрида, мерланг, зубатка, минтай); рыба, запеченная с картофелем по-русски (окунь, треска, судак, хек, мерланг, осетр, севрюга, белуга); рыба, запеченная по-купечески (судак, щуку, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, запеченная по-русски № 1 (судак, щука, сазан, белый амур, линь, налим, жерех, сом); рыба, по-русски запеченная № 2 (судак, треска); рыба запеченная (судак, линь, сом, лещ, стерлядь, Буффало); рыбное филе в сыре (осетр, стерлядь, судак, щука, сазан, белый

амур, линь, налим, жерех); рыба в сыре (минтай); рыбное филе под майонезом (кета, горбуша, семга); рыбное филе под майонезом с цветной капустой (горбуша, кета, семга); рыбное филе с луком и сыром (судак, осетр, стерлядь); рыба с грибами; семга «Воздушная»; семга, запеченная с грибами; семга «Лилинталь»; сельдь, запеченная в тесте; рыба фаршированная (сазан, карп, треска); судак или щука фаршированные; скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, минтай, белуга, осетр, севрюга, судак, треска, окунь, ставрида); филе минтая жареное; филе тилапии с луком и сыром; филе тилапии в яйце; филе морского языка в сыре; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сухарях; филе талисмана жареное; форель под икорным соусом; форель «Деликатесная» хек, запеченный под крабовой шапкой; хек, запеченный под сыром; консервы рыбные с гарниром (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); картофельная запеканка с рыбными консервами (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); солянка из рыбных консервов на сковороде (горбуша, кета, осетр, кижуч, белуга); «Шар за шаром» (судак, щука, сазан, Белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, кижуч, семга, нерка); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, радужная форель). **Блюда из морепродуктов:** биточки «Балтийские»; котлеты, биточки из рыбы и крабовых палочек (треска, мерланг, сом); зразы картофельные с фаршем из крабовых палочек; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; крабы с рисом и соусом; креветки отварные натуральные; креветки с соусом; креветки с рисом; креветки, запеченные под сметанным соусом; крабовых палочек в кляре; кальмары; кальмары Нежные; кальмары фаршированные; кальмары, фаршированные 2; кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; трепанги, тушенные с мясом; раки отварные; раки в пиве или в хлебном квасе; рулет из рыбы с крабовыми палочками (треска, щука, окунь, мерланг); паэлья по-Испански; морской гребешок отварной с соусом; «Кальмар а-ля Карбонара»; «Морепродукты, жаренные с овощами»; «Семечки жареные». **Гарниры:** гречневая каша; грибы жареные с луком; гречневая каша грибы жареные с луком запеканка с капустой брокколи запеканка из овощей зразы картофельные картофель фри картофель отварной картофель фри картофель «цезарь» кабачки в кунжуте капоната капуста жареная крокеты картофельные крокеты картофельные с грибами макаронные изделия отварные овощи припущенные овощи жареные овощи жареные: кабачки баклажан перец сладкий томаты папоротник жареный томаты «черри», жаренные рагу овощное рагу овощное с кукурузой рататуй рис припущенный рис с шафраном рис с карри блюда овощи, консервированные масло сливочное (для разогрева блюд). **Соусы:** «Французский луковый»; «Сливочный с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Деме Глас»; «Бешамель»; «Пармезан»; «Икорный».

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная, отварная, паровая 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 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной** продукции с консервантами с момента изготовления при температуре +2-6ºС: рыба жареная, тушеная, запеченная, отварная, паровая рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции с консервантами при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 12 месяцев; без герметичного упаковывания– не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности соусов** с момента изготовления: при температуре от 0 °С до 5 °С — не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности соусов** с консервантами с момента изготовления: при температуре от 0 °С до 5 °С — не более 5 суток. **Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9266-313-37676459-2014** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия

АССОРТИМЕНТ: Рыба, фаршированная тофу; рыба, тушеная с тофу; рыба, тушеная в соевом соусе; котлеты (биточки) рыбные; котлеты (биточки) рыбные с окарой; рулет из рыбы с тофу; зразы рыбные рубленые с окарой и тофу; тельное из рыбы с окарой; хлебцы рыбные; хлебцы рыбные с зеленом горошком; тефтели рыбные с окарой; фрикадельки рыбные с тофу; рыбные палочки с окарой.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: не более 36 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток.

10 000 РУБ.	ТУ 9165-312-37676459-2014 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия

АССОРТИМЕНТ: Борщ с соевыми бобами; борщ с соевыми бобами и картофелем; борщ сибирский с соевыми бобами; борщ с пампушками; пампушки с чесноком; рассольник московский с тофу; солянка грибная; суп овощной; суп с фрикадельками; суп из соевых бобов; суп из соевых бобов с помидорами; суп молочный с макаронными изделиями; суп на соевом молоке гречневый; суп на соевом молоке с капустой; суп на соевом молоке с крапивой; суп на соевом молоке с яблоками; суп-пюре из соевых бобов; суп-пюре на соевом молоке с картофелем; суп-пюре из тофу и картофеля; суп-пюре на соевом молоке из репы; суп-пюре из кабачков на соевом молоке.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температурене 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.

10 000 РУБ.	ТУ 9165-311-37676459-2014 БЛЮДА ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия

АССОРТИМЕНТ: Соя отварная; соя отварная с маслом; соевые бобы с жиром и луком; соя с копченостями; соевые бобы с ветчиной; соевые бобы в соусе со шпиком; соевые бобы с соусом; соевые бобы, тушенные в сметане; соевые бобы с картофелем; соевые бобы с помидорами; соевые бобы с рисом; соевые бобы с изюмом и яблоками; рагу с соевыми бобами; соевые бобы с макаронами (запеченные); соя с тушеной капустой; соевое пюре с луком; пюре из соевых бобов с картофелем; икра из соевых бобов; запеканка из сои и картофеля; соя жаренная; котлеты из соевых бобов; котлеты из соевых бобов с овощами; соевые зразы; соевые тефтели.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных блюд при температуре +4±2^{0}С: не более 48 часа. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток.

10 000 РУБ.	ТУ 9146-299-37676459-2014 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые (далее по тексту продукт (продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Напитки соевые:** «Молоко соевое»; «Коктейль соевый». **Продукты соевые:** «Сухое соевое молоко»; «Тофу»; «Тофу сладкий»; «Окара»; «Творог соевый»; «Сырок соевый»; мука соевая необезжиренная; мука соевая дезодорированная полуобезжиренная; мука соевая дезодорированная обезжиренная. **Напитки соевые:** «Молоко соевое», «Коктейль соевый» выпускаются пастеризованные или стерилизованные. **Продукты соевые:** «Тофу», «Окара», «Творог соевый», «Сырок соевый» выпускаются в охлажденном и/или замороженном виде.

Изменение № 1. Напиток на основе соевой сыворотки персиковый; майонез на основе соевого молока; йогурт на основе соевого молока персиковый; йогурт на основе соевого молока вишневый.

Изменение № 2. «Тофу» классический; «Тофу» с зеленью и чесноком; «Тофу» с грецким орехом, зеленью и чесноком; «Тофу» с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; «Тофу» с оливками и зеленью; «Тофу» с маслинами и зеленью; «Тофу» с каперсами, тимьяном и чесноком; «Тофу» с паприкой «Тофу» пряный с имбирем; «Тофу» с томатами и луком; «Тофу» с водорослями нори; «Тофу» с грибами и луком.

Изменение № 3. Паста соевая; паста соевая сладкая; паста соевая пряно-острая; паста соевая с грецким орехом, зеленью и чесноком; паста соевая с оливками и зеленью; паста соевая с маслинами и зеленью; паста соевая с паприкой; паста соевая пряная с имбирем; паста соевая с томатами и луком; паста соевая острая с луком и морковью; паста соевая с грибами и луком.

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

Требования настоящих технических условий являются обязательными при производстве, идентификации и подтверждении соответствия указанного ассортимента продукции. Охлажденная продукция должна иметь температуру в толще продукта от 0ºС до 6 ºС. Замороженная продукция должна иметь температуру в толще продукта от минус 8 ºС до минус 10ºС Продукцию (кроме сухих) хранят в хорошо вентилируемых, охлаждаемых сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Охлажденную продукцию хранят и реализуют в торговой сети при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности (70-80) %. **Срок годности соевых напитков с момента изготовления при температуре от 0ºС до 6ºС:** охлажденной не более 30 суток; замороженной – не более 180 суток. Сухие соевые продукты хранят в хорошо вентилируемых прохладных помещениях при относительной влажности воздуха не более 60%. Срок годности сухих соевых продуктов при соблюдении условий хранения – 12 мес. соевой пасты при температуре от 0ºС до 18ºС – 36 месяцев, при температуре выше плюс 18ºС – 12 месяцев; соевой пасты с компонентами температуре от 0ºС до 18ºС – 12 месяцев, при температуре от плюс 18ºСдо 24ºС – 6 месяцев; соевой пасты сладкой при температуре от 0ºС до 18ºС –1 месяц, при температуре выше плюс 18ºС – 10 суток; Повторная заморозка продукции не допускается. Для всех продуктов Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-272-37676459-2017** **ХУМУС** **(взамен ТУ 9165-272-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на хумус, представляющий собой вторые обеденные блюда, вырабатываемые из бобовых, овощей свежих и других продуктов (далее –продукт/продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хумус; хумус классический; хумус с тахини; хумус без тахини; хумус с обжаренным красным перцем; хумус с зирой; хумус с петрушкой; хумус с печеным чесноком и петрушкой; хумус с кедровым орехом и кайенским перцем; свекольно-нутовый хумус с кедровыми орешками; свекольный хумус; хумус из баклажан; хумус из кабачков; хумус из цуккини; хумус из авокадо; хумус из белой фасоли; хумус из темной фасоли; хумус из моркови; хумус из консервированного нута; хумус из гарбанзо; хумус с болгарским перцем; хумус с маслинами; хумус с вялеными томатами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85°С не более 3 часов. **Срок годности охлажденных продукции** при температуре плюс 4±2°С не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции при температуре минус 18°С и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре минус 18°С и ниже: герметично фасованные – не более 180 суток; негерметично фасованные – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 18 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-738-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты, деликатесные приготовленные из вареных, очищенных яиц сельскохозяйственной птицы (далее продукт, продукция) с добавлением пищевкусовых и/или вкусоароматических добавок, маринадов, с применением копчения или без него. Продукция выпускается в охлажденном виде и полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Из яиц вареных куриных:* яйца куриные копченые; яйца куриные копченые с чесноком; яйца куриные копченые с горчицей и перцем; яйца куриные копченые с пряностями; яйца куриные копченые «Ароматные» со специями; яйца куриные копченые деликатесные; яйца куриные в свекольном рассоле; яйца куриные в соевом соусе; яйца куриные маринованные; яйца куриные маринованные с хреном; яйца куриные маринованные с прованскими травами; яйца куриные

маринованные «по-китайски»; яйца куриные маринованные «по-грузински»; яйца куриные деликатесные «по-китайски» яйца куриные деликатесные «по-пьемонтски»; *Из яиц вареных перепелиных:* яйца перепелиные копченые; яйца перепелиные копченые с чесноком; яйца перепелиные копченые с горчицей и перцем; яйца перепелиные копченые с пряностями; яйца перепелиные копченые «Ароматные» со специями; яйца перепелиные копченые деликатесные; яйца перепелиные в свекольном рассоле; яйца перепелиные в соевом соусе; яйца перепелиные маринованные; яйца перепелиные маринованные с хреном; яйца перепелиные маринованные с прованскими травами; яйца перепелиные маринованные «по-китайски»; яйца перепелиные маринованные «по-грузински»; яйца перепелиные деликатесные «по-китайски»; яйца перепелиные деликатесные «по-пьемонтски».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт охлажденный рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 6°С и влажности 75%: **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной под вакуумом при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции**, упакованной в полимерную упаковку с применением консерванта, при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия упаковки – не более 24 часов в холодильнике. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-152-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (шаурма, буррито, энчилада, кесадилья)** **(взамен ТУ 9119-152-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 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 (с вининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с креветками; шаурма (шаверма) с рыбой; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Оригинальная» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с семгой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) по-домашнему; шаурма (шаверма) со свининой, морковью и капустой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и капустой; 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; буррито «Куриный с сырным соусом»; буррито «Куриный с чесночным соусом»; буррито «Мясной с сырным соусом»; буррито «Мясной с чесночным соусом»; буррито «Овощной с сырным соусом»; буррито «Овощной с чесночным соусом»; буррито с сосиской, морковью и капустой; буррито с сарделькой, морковью и капустой. кесадилья «С Ветчиной»; кесадилья «С Куриным филе»; кесадилья «С Шампиньонами»; палочки «Сырные»; палочки «Чесночные»; кыстыбый с картофелем; 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 придуманными названиями.

Рекомендуемый срок 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. **Рекомендуемый 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-179-37676459-2017** **КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. ГАРНИРЫ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** **(взамен ТУ 9194-179-37676459-2013)**

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 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 пшенные; 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 пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и пшенные 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, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, п749

шеничные, пшенные, 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 $+20^0$С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Ящики с продукцией устанавливают на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Расстояние до стен не

менее 0,7 м. Срок годности продукции: пшенные, 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, пшенных, 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9119-151-37676459-2013** **МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ**

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.

АССОРТИМЕНТ: 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 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 ^{0}С – не более 48 часов; плюс 12 ^{0}С – не более 36 часов; плюс 18 ^{0}С – не более 12 часов.

9 000 РУБ.	**ТУ 9119-150-37676459-2013** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ С ОВОЩНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ И МОЛОЧНЫМИ ФАРШАМИ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ**

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

АССОРТИМЕНТ: 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 6^0С – не более 48 часов; плюс 12^0С — не более 36 часов; плюс 18^0С – не более 12 часов со времени выработки.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.61.33-670-37676459-2017** **ПОПКОРН**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на зерна кукурузы воздушные – попкорн, представляющие собой взорванные зерна кукурузы с добавлением других пищевых продуктов или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: попкорн; попкорн соленый; попкорн соленый со вкусом грибов (лука, укропа, пиццы, кетчупа, барбекю, паприки, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, копченого мяса, курицы-гриль, холодца с хреном, ветчины, ветчины и сыра, сыра, копченого сыра, сметаны с луком, грибов со сметаной, жареных грибов, чеснока, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба, копчения, аджики, сыра и чеснока, сметаны с зеленью, маринованных огурцов); попкорн сладкий; попкорн сладкий с ароматом карамели (шоколада, клубники, вишни, апельсина, лимона, киви, кокоса, малины, смородины, меда, банана, абрикоса, пломбира, черники, ореха); попкорн карамельный; попкорн карамельный с ароматом шоколада (клубники, вишни, апельсина, лимона, киви, кокоса, малины, смородины, меда, банана, абрикоса, пломбира, черники, ореха); попкорн «Шоколадный»; попкорн «Радуга».

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

Сроки годности продукции с момента изготовления: изготовленной с применением пальмового или кокосового рафинированного масла (со сроком годности не менее 12 месяцев) – не более 6 месяцев; изготовленной с применением подсолнечного рафинированного масла (со сроком годности не менее 12 месяцев) – не более 4 месяцев.

Предприятие-изготовитель может самостоятельно у**станавливать 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.

12 000 РУБ.	ТУ 10.51.40-617-37676459-2017 ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты с сыром плавленые (далее – продукт(ы), продукция), производимые по технологии производства плавленых сыров из сыра, и/или сырных продуктов, и/или творога, и/или творожных продуктов с добавлением заменителя молочного жира и\или пищевых растительных и/или животных жиров с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей и с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусоароматических компонентов. Процентное содержание жиров не молочного происхождения в жировой фазе готового продукта не регламентируется и может достигать 100%. Продукт выпускается охлажденным, готовым к употреблению и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Продукты с сыром плавленые подразделяют:** *в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на*: ломтевые пастообразные. *в зависимости от дополнительной обработки на*: подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на: консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработки; *в зависимости от используемых немолочных компонентов на*: с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: Продукты плавленые с сыром ломтевые: продукт с сыром плавленый с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Городской» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Летний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с белыми грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; **Продукты плавленые с сыром ломтевые копченые:** продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с тмином с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; **Продукты плавленые с сыром пастообразные:** продукт с сыром плавленый пастообразный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0% продукт с сыром плавленый «Очаковский» с грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» со вкусом бекона с массовой долей жира в сухом веществе: 60,0%; **Продукты плавленые с сыром пастообразные сладкие:** продукт с сыром плавленый «Очаковский» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; -продукт с сыром плавленый пастообразный сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый пастообразный шоколадный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности: *Продукты ломтевые плавленые с сыром с* хранят при температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток, *копченые* – не более 120 суток. *Продукты пастообразные плавленые с сыром с хранят:* при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 60 суток при температуре от 0°С до 2°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 48 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 9166-267-37676459-2014 **КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ**

Дата введения в действие – 2014 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 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.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре 55ºС-85ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: картофеля печеного без наполнителей – не более 18 часов; картофеля печеного с наполнителями – не более 12 часов.

9 000 РУБ.	**ТУ 9194-128-37676459-2012** **ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСОМ, КУРИЦЕЙ И СУБПРОДУКТАМИ**

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

Обед изготовляется 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 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 в наименовании продукции дополнять 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-117-37676459-2012** **КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ**

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.71.11-116-37676459-2017** **КРУАССАНЫ** **(взамен ТУ 9115-116-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные слоеные — круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста из пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки, с начинками и без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Круассаны из дрожжевого слоеного теста из пшеничной муки без начинки круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **с начинкой** круассаны с повидлом; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой; круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой; **из пресного слоеного теста без начинки -** круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; **с начинкой** - круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки без начинки** - круассаны ржано-пшеничные «Чесночные»; круассаны ржано-пшеничные «Пикантные»; круассаны ржано-пшеничные «Хлебушки». **с начинкой** - круассаны ржано-пшеничные с зеленым луком и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с морковью и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с сыром; круассаны ржано-пшеничные с сыром и чесноком. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки без начинки** - круассаны пшенично-гречневые; круассаны пшенично-гречневые «Обсыпные». **с начинкой** - круассаны пшенично-гречневые с мармеладом; круассаны пшенично-гречневые с изюмом; круассаны пшенично-гречневые с орехами; круассаны пшенично-гречневые с курагой; круассаны пшенично-гречневые с черносливом; круассаны пшенично-гречневые с курагой в джеме; круассаны пшенично-гречневые с черносливом в джеме; круассаны пшенично-гречневые с сыром; круассаны пшенично-гречневые с творогом; круассаны пшенично-гречневые с творогом и вишней; круассаны пшенично-гречневые с вареным сгущенным молоком.

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

Продукция должна хранится в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий после выемки из печи не более 6 ч. Рекомендуемый срок годности круассанов: не упакованных — 16 часов; упакованных — 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9162-105-37676459-2013** **СОУСЫ «ЮСА»**

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

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.

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

Рекомендуемые сроки годности соусов: при температуре от 0 ºС до 25 ºС, не более: стерилизованных в стеклянной таре — 2 лет; стерилизованных в металлической таре — 1 года; при температуре от 0 ºС до 5 ºС, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 мес., нестерилизованных (без консерванта) – 3 мес.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.31.14-103-37676459-2017 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (взамен ТУ 9166-103-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные из картофеля, картофельных полуфабрикатов с добавлением различных вкусоароматических добавок и обжаренные в растительном масле. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукты являются готовыми к употреблению, имеют хрустящую пористую структуру и используются в качестве сухого завтрака, а также закуски к различным напиткам, соку и пиву. Продукция вырабатывается с ровной или рифленой поверхностью различных форм в виде: ломтиков-кружочков; прямоугольных пластинок выпуклой или изогнутой формы; полосок; изделий объемной формы (спиральки, трубочки, ракушки и т.п.); фигурных; спиральных чипсов на шампуре.

АССОРТИМЕНТ: чипсы картофельные; чипсы картофельные с солью; чипсы картофельные с перцем; чипсы картофельные с солью и перцем; чипсы картофельные со вкусом мексиканского жгучего перца «Табаско»; чипсы картофельные со вкусом пряной смеси «Карри»; чипсы картофельные со вкусом бекона; чипсы картофельные со вкусом ветчины; чипсы картофельные со вкусом ветчины и сыра; чипсы картофельные со вкусом грибов; чипсы картофельные со вкусом сыра; чипсы картофельные со вкусом жареной курицы; чипсы картофельные со вкусом жареной курицы и грибов; чипсы картофельные со вкусом красной икры; чипсы картофельные со вкусом черной икры; чипсы картофельные со вкусом сочного зеленого 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 копченого лосося; чипсы картофельные со вкусом паприки; чипсы картофельные со вкусом пиццы; чипсы картофельные со вкусом томата; чипсы картофельные со вкусом сливок и чеснока с укропом; чипсы картофельные со вкусом копченой рыбы; чипсы картофельные со вкусом селедки с луком; чипсы картофельные со вкусом укропа; чипсы картофельные со вкусом вареных раков; 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 аджики; чипсы картофельные со вкусом барбекю; чипсы картофельные со вкусом сыра и чеснока; чипсы картофельные со вкусом грибов со сметаной; чипсы картофельные со вкусом охотничьих колбасок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 20°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания влаги при относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** обжаренных во всех видах масел и герметично упакованного в металлизированную пленку и полипропиленовую пленку не более 90 дней; с добавлением консервантов в герметичной упаковке не более 6 месяцев; упакованного в газовой среде – не более 9 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 9162-026-37676459-2013 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты томатные оригинальные полуконсервы, или консервы, изготовленные из концентрированных томатных продуктов с добавлением или без добавления плодового пюре, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевых кислот (далее по тексту – продукт, продукция), фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару, стерилизованные и нестерилизованные.

АССОРТИМЕНТ: Пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Летнее»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Домашнее»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Аппетитное»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Любительское»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Юса»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская экстра»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская люкс»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская премиум».

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

Рекомендуемый срок годности: при температуре хранения от 0 ºС до 25 ºС для: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; нестерилизованных: в полимерной таре – 6 месяцев; в остальной – не более 1 года. 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9214-101-37676459-2012** **БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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

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.

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

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 Criovac, 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9165-039-37676459-2012** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ** **БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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 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.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 ºС до плюс 5 ºС: весовая – не более 2 суток; герметично упакованная — не более 4 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: не более 8 месяцев.

9 000 РУБ.	ТУ 9214-024-37676459-2012 ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2012 г. 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-прованси»; 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; Катофель 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 своими фирменными или фантазийными названиями.

Фасуют массой: 150-1000г. **Рекомендуемый срок годности** вторых блюд: при температуре от ОС до 5С: 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 100С 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.

9 750 РУБ.	ТУ 10.85.19-051-37676459-2017 БУТЕРБРОДЫ (взамен ТУ 9119-051-37676459-2012)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на бутерброды, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из хлеба и булочных изделий, свежих и консервированных овощей, рыбных продуктов, мясных продуктов, морепродуктов, птицы и других продуктов, а также их полуфабрикаты (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлаждённом, замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению полностью или после разогрева в тепловом оборудовании в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сэндвич с котлетой мясной Биг; сэндвич с биточками мясными Биг; сэндвич со шницелем мясным Биг; сэндвич с бифштексом рубленым Биг; сэндвич с курицей Биг; сэндвич чиабатта с салями; 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 буженино; 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; сэндвич чиабатта с салями и майонезом; сэндвич чиабатта с салями и кетчупом; сэндвич чиабатта с салями и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом и майонезом; сэндвич пшеничный с бифштексом и розовым соусом; сэндвич ржаной с бифштексом и майонезом; сэндвич ржаной с бифштексом и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом; сэндвич ржаной с бифштексом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный» и майонезом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный» и розовым соусом; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный» и майонезом; сэндвич

ржаной с бифштексом «Пикантный» и розовым соусом; сэндвич пшеничный с бифштексом «Пикантный»; сэндвич ржаной с бифштексом «Пикантный»; сэндвич с колбасой и майонезом; сэндвич с колбасой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой курицей и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой курицей и майонезом; сэндвич ржаной с копченой курицей и розовым соусом; сэндвич пшеничный с курицей и майонезом; сэндвич пшеничный с курицей и розовым соусом; сэндвич ржаной с курицей и майонезом; сэндвич ржаной с курицей и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой курицей; сэндвич ржаной с копченой курицей; сэндвич пшеничный с курицей; сэндвич ржаной с курицей; сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой полукапченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой полукапченой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и майонезом; сэндвич пшеничный с колбасой сырокопченой и розовым соусом; сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и майонезом; сэндвич ржаной с колбасой сырокопченой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и майонезом; сэндвич пшеничный с варено-копченым окороком и розовым соусом; сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и майонезом; сэндвич ржаной с варено-копченым окороком и розовым соусом; сэндвич пшеничный с карбонадом и майонезом; сэндвич пшеничный с карбонадом и розовым соусом; сэндвич ржаной с карбонадом и майонезом; сэндвич ржаной с карбонадом и розовым соусом; сэндвич пшеничный с буженины и майонезом; сэндвич пшеничный с буженины и розовым соусом; сэндвич ржаной с буженины и майонезом; сэндвич ржаной с буженины и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой корейкой и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой корейкой и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой корейкой и майонезом; сэндвич ржаной с копченой корейкой и розовым соусом; сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и майонезом; сэндвич пшеничный с копченой грудинкой и розовым соусом; сэндвич ржаной с копченой грудинкой и майонезом; сэндвич ржаной с копченой грудинкой и розовым соусом; сэндвич «Bon France» (Бон Франс); сэндвич «Вегетарианский»; сэндвич «Пикантный»; сэндвич с ветчиной из индейки; сэндвич с куриной ветчиной; сэндвич с говяжьей ветчиной; сэндвич с куриной грудкой; сэндвич с курицей; сэндвич с семгой; сэндвич «Цезарь»; сендвич с ростбифом; сендвич с лососем; сендвич с беконом и перепелиными яйцами; сендвич овощной; сэндвич с ветчиной и сыром; сэндвич с тунцом; сэндвич с салями и маринованными огурцами; сэндвич с куриной и беконом; сэндвич с салями, жареный лук; бутерброд Пикантный; бутерброд с котлетой мясной; бутерброд с биточками мясными; бутерброд со шницелем мясным; бутерброд с бифштексом рубленым; бутерброд с колбасой вареной; бутерброд с колбасой полукопченой; бутерброд с колбасой сырокопченой; бутерброд с окороком варено-копченым; бутерброд с рулетом копчено-вареным; бутерброд с буженины; бутерброд с карбонадом; бутерброд с ветчиной; бутерброд с корейкой копченой; бутерброд с грудинкой; бутерброд с отварной говядиной; бутерброд с отварной свининой; бутерброд с языком говяжьим; бутерброд с языком свиным; бутерброд с жареной говядиной; бутерброд с жареной свининой; 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; бутерброд №1 (ветчина, лук, кетчуп, майонез); бутерброд №2 (ветчина, майонез, болгарский перец); бутерброд №3 (ветчина, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №4 (ветчина, кетчуп); бутерброд №5 (двойная ветчина, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №6 (колбаса полукопченая, майонез, огурец свежий, чеснок); бутерброд №7 (колбаса полукопченая, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №8 (двойная колбаса полукопченая, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №9 (колбаса полукопченая, кетчуп, сыр); бутерброд №10 (двойная колбаса полукопченая, майонез, огурец свежий, чеснок); бутерброд №11 (сосиска гриль, майонез, огурец свежий, кетчуп, сыр, чеснок); бутерброд №12 (две сосиски гриль, майонез, огурец свежий, кетчуп, сыр, чеснок); бутерброд №13 (сайра консервированная, майонез, сыр, лук); бутерброд №14 (котлета, майонез, сыр, чеснок); бутерброд №15 (две котлеты, майонез, сыр, чеснок); бутерброд сердечко; бутерброд с ветчиной и сыром; бутерброд с котлеткой и капустой; бутерброд с курицей, салатом и огурцом; бутерброд «Цезарь»; бутерброд из булки с ветчиной и сыром; бутерброд из булки с лососем и картофелем; бутерброд из булки с колбаской и картофелем; бутерброд из булки с крабом и ананасом; бутерброд из булки с курицей тереяки; бутерброд из булки с курицей и картофелем; бутерброд из булки с курицей в соусе тонкацу; бутерброд с сарделькой аппетитной; бутерброд с сосиской аппетитной; гамбургер с котлетой мясной и кетчупом; гамбургер с котлетой мясной и майонезом; гамбургер с котлетой мясной и розовым соусом; гамбургер с бифштексом рубленым и майонезом; гамбургер с бифштексом рубленым 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; гамбургер с котлетой мясной; бургер; канапе с сыром и окороком; канапе с буженины 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; 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; хот-дог с

корейской морковью; хот-дог с охотничьей колбаской; хот-дог с соленым огурчиком; хот-дог «Школьный»; хот-дог с грибами; хот-дог с сосиской; чизбургер с кетчупом; чизбургер с майонезом; чизбургер с розовым соусом; чизбургер с ветчиной; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой майонезом; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой кетчупом; чиабатта пшеничная с ветчиной, рукколой розовым соусом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой майонезом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой кетчупом; чиабатта ржаная с ветчиной, рукколой розовым соусом; чиабатта пшеничная с ветчиной и рукколой; чиабатта ржаная с ветчиной и рукколой; чиабатта пшеничная с ветчиной и майонезом; чиабатта пшеничная с ветчиной и кетчупом; чиабатта пшеничная с ветчиной и розовым соусом; чиабатта ржаная с ветчиной и майонезом; чиабатта ржаная с ветчиной и кетчупом; чиабатта ржаная с ветчиной и розовым соусом; чиабатта пшеничная с ветчиной; чиабатта ржаная с ветчиной; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и майонезом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и кетчупом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой и розовым соусом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и майонезом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и кетчупом; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой и розовым соусом; чиабатта пшеничная с курицей и майонезом; чиабатта пшеничная с курицей и кетчупом; чиабатта пшеничная с курицей и розовым соусом; чиабатта ржаная с курицей и майонезом; чиабатта ржаная с курицей и кетчупом; чиабатта ржаная с курицей и розовым соусом; чиабатта пшеничная с копченой куриной грудкой; чиабатта ржаная с копченой куриной грудкой; чиабатта пшеничная с курицей; чиабатта ржаная с курицей; ролл из лаваша с колбасой полукопченой и майонезом; ролл из лаваша с колбасой полукопченой и розовым соусом; ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и майонезом; ролл из лаваша с колбасой сырокопченой и розовым маслом; ролл из лаваша с варено-копченым окороком и майонезом; ролл из лаваша с варено-копченым окороком и розовым соусом; ролл из лаваша с карбонадом и майонезом; ролл из лаваша с карбонадом и розовым маслом; ролл из лаваша с буженины и майонезом; ролл из лаваша с буженины и розовым маслом; ролл из лаваша с корейкой копченой и майонезом; ролл из лаваша с корейкой копченой и розовым маслом; ролл из лаваша с грудинкой копченой и майонезом; ролл из лаваша с грудинкой копченой и розовым маслом; ролл из лаваша с курицей копченой и майонезом; ролл из лаваша с курицей копченой и розовым соусом; ролл из лаваша с отварной курицей и майонезом; ролл из лаваша с отварной курицей и розовым соусом; ролл из лаваша с обжаренной курицей и майонезом; ролл из лаваша с обжаренной курицей и розовым соусом; рулет закусочный; круассан с ветчиной куриной и сыром; круассан с куриной грудкой и огурцом; круассан-сэндвич с семгой; круассан-сэндвич; панини с буженины; панини с салями; лаваш с ветчиной и сыром; лаваш с лососем и картофелем; лаваш с колбаской и картофелем; лаваш с крабом и ананасом; лаваш с курицей тереяки; лаваш с курицей и картофелем; лаваш с курицей в соусе тонкацу; корн-дог; скроки-сэндвич; скроки-сэндвич «Мультизлак»; скроки-сэндвич с салями; скроки-сэндвич с семгой; 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 буженины; 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 фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Срок годности горячей продукции** при температуре +65-85°С: не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** температуре +2-6°С: не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С: не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной герметично с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С: не более 10 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	ТУ 9165-003-37676459-2012 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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.

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; 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 свеже-соленого; 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 корнишонами; 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 ашламы; 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 «Кимчхи» 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 свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; 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 можжевеловыми 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 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 (3вариант); 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-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом.

Изменение № 1. *Дата введения в действие 14.08.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Закуска по-корейски из хрена»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Ассорти грибное

по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски» (2 вариант); салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов:** салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью.

Изменение № 2. *Дата введения в действие 14.10.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Дзадзыки». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем. **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром».

Изменение № 3. *Дата введения в действие 20.10.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с грибами маринованными и луком; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Уши свиные по-корейски».

Изменение № 4. *Дата введения в действие 10.02.2016 год.* **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат «Чука».

Изменение № 5. *Дата введения в действие 16.06.2016 год.* **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов.

Изменение № 6. *Дата введения в действие 06.07.2016 год.* **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев.

Изменение № 7. *Дата введения в действие 15.08.2016 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Кимчхи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом.

Изменение № 8. *Дата введения в действие 10.10.2016 год.* **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: 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 +2-6^{0}С – 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 +2-6^{0}С – 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 +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

9 750 РУБ.	**ТУ 9161-058-37676459-2012** **ЗАКУСКИ, САЛАТЫ КОРЕЙСКИЕ**

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

АССОРТИМЕНТ: Закуски, салаты корейские из сырых овощей: из моркови; из капусты с морковью; из капусты белокочанной; из капусты белокочанной с огурцами; из капусты с паприкой; из капусты со свеклой; из белокочанной капусты; из краснокочанной капусты; из огурцов; из редьки. **Закуски, салаты корейские из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, грибов, плодов:** из моркови с шампиньонами; из моркови с древесными грибами; из моркови с грибами; из грибов; из белокочанной и морской капусты; из сладкого перца с маслинами; из редьки с фасолью. **Закуски, салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** пекинская капуста по-корейски Кимчи; белокочанная капуста по-корейски Кимчи; из маринованных овощей; из грибов; из имбиря. **Закуски, салаты корейские из жареных, вареных, овощей:** из бамбука; из бобов; из картофеля; из стручковой фасоли; из кукурузы; из баклажанов; из баклажанов с капустой; из фаршированных баклажанов; из морской капусты; из морской капусты с перцем; из морской

капусты с перцем и морковью; из морской капусты с фунчезой; из морской капусты с клюквой; из морской капусты и картофеля; из морской капусты с соевым мясом; из морской капусты с грибами; из вешенки; из опят; из шампиньонов; из сушеных белых грибов; из сушеных древесных грибов; из сушеных опят; из папоротника; из папоротника с клюквой; из папоротника с грибами; из початков кукурузы; из ростков сои; из ростков маша; из свежих кабачков; из сушеных кабачков; из свеклы; из сельдерея с оливками; из соевого мяса; из соевого мяса с папоротником; из соевого мяса с морковью; из спаржи соевой; из тофу с кунжутом; из тофу с грибами; из фасоли; из фасоли с кукурузой; из ашламы; из фунчезы; из фунчезы с грибами; из фунчезы с огурцами; из фунчезы с морковью; из цветной капусты; из капусты цветной и кольраби; из брюссельской капусты; из капусты брокколи; из цветной капусты с помидорами; из цветов лилии; овощная; овощная с грибами; Аджика по-корейски; Огонек по-корейски. **Закуски, салаты корейские с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** из моркови с говядиной; хе из говядины; из говяжьих желудков; хе из курицы с шампиньонами; хе из курицы с папоротника; хе из куриных сердечек; из куриных желудков; хе из сердца; хе из языка; хе из свинины; хе из свиных ушек; хе из курицы; хе из семги; хе из форели; хе из горбуши; хе из сельди; хе из судака; хе из щуки; хе из терпуга; хе из судака с капустой; из моркови с сельдью; из кальмаров; из моркови с кальмарами; из капусты белокочанной с кальмарами; из морской капусты с кальмарами; из морской капусты с креветками; Морской коктейль; из осьминогов; из креветок; из кораллов; из мяса краба; из мидий; из морского гребешка.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-062-37676459-2017** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9165-062-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты заправленные и незаправленные (полуфабрикаты), представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих, вареных и консервированных овощей с добавлением мяса, мясных продуктов, рыбы, морепродуктов, птицы и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 кириешками; 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; салат «Баклажан с помидорами»; салат «Фантазия»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Нефертити»; салат «Веснушка»; салат «Курица с сыром»; салат «Фирменный»; салат «Редис с огурцом и яйцом»; салат «Зимний с зелёным луком»; салат «Вегетарианец»; салат «Дары леса»; салат «Печень с грибами»; салат «Арарат»; салат «Венгерский»; салат «Голландский»; салат «Грибной с фасолью»; салат «Барин»; салат «Мясной коктейль». салат «Свекла с сыром Фета»; винегрет; винегрет с сельдью; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Фитнесс»; салат «Летний»; салат «Летняя свежесть»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Нежность» с курицей и ананасом; салат с говядиной; салат

«Ницца»; салат «Восточный»; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский»; салат с авокадо по-гречески. **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 кириешками; 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; салат «Свекла с сыром Фета»; винегрет; винегрет с сельдью; салат с авокадо по-гречески; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): **салаты из сырых овощей и фруктов:** без заправки – не более 18 часов; с заправками – не более 12 часов; *салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей* – не более 36 часов; *салаты и винегреты из вареных овощей и без заправки и добавления соленых овощей* – не более 18 часов; *салаты и винегреты из вареных овощей с заправками* – не более 12 часов; *салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей без заправки* – не более 18 часов; *салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей с заправками* – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 36 часов; салатов не заправленных – не более 72 часа. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 24 часов; салатов не заправленных – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с применением газо- модифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных– не более 7 суток; салатов незаправленных– не более 10 суток **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С – не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ

15 000 РУБ.	ТУ 10.39.18-918-37676459-2019 ЗАКУСКИ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски грузинской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих или консервированных овощей, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, орехов, пряностей, специй, уксуса или уксусной кислоты. Продукция вырабатывается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, технологией приготовления.

АССОРТИМЕНТ: Пхали: пхали из красной фасоли по-грузински; пхали из белой фасоли; пхали из свеклы; пхали из шпината по-грузински; пхали из моркови по-грузински; пхали из баклажанов; пхали со свекольной ботвой; пхали из мангольда; пхали из баклажанов; пхали из белокочанной капусты; пхали из мангольда из шпината и молодой капусты; **Лобио:** лобио из красной фасоли; цвани лобио; лобио с айвой и орехами; лобио с шампиньонами; лобио рюмили; лобио в томате; лобио из чёрной фасоли; лобио из стручковой фасоли; лобио по-гурийски; салат из перца; **Салаты по-грузински:** салат «Газапхули»; салат «Имеретия»; салат картофельный по-грузински; капуста по-гурийски; капуста цветная с орехами; салат «Глехурад» с орехами; салат «Аджапсандали».

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 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 +2-6^{0}С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – 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 +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.85.12-574-37676459-2019 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы и морепродуктов с добавлением свежих или консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, мяса птицы и других продуктов (далее продукт/продукция). Продукция вырабатывается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, технологией приготовления.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из морепродуктов с добавлением сырых овощей по-корейски: салат из креветок и моркови; салат из кальмаров и моркови; салат из креветок, капусты и паприкой; салат из кальмаров и огурцов; салат из кальмаров, огурцов с красным перцем; салат «Летний» с креветками; салат с мясом краба и свеклой; салат из мидий, молодого перца красного в соевом соусе; салат из морского гребешка, сельдерея и моркови/ **Салаты из морепродуктов с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из кальмаров, моркови с древесными грибами; салат из кальмаров, моркови с шампиньонами; салат из мяса краба, белокочанной и морской капусты; салат из креветок, сладкого перца с маслинами; салат из креветок с фасолью; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с мясом краба, морковью и грибами; салат с креветками, спаржей, морковью и грибами; салат из мидий и маринованных овощей; салат из кальмаров и имбиря; салат из форели, морской капусты с грибами; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из креветок и огурцов кисло-сладких; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из креветок и баклажанов; салат «Бамбук» с креветками; салат из кальмара с фасолью; салат из креветок, фасоли с кукурузой; салат «Фасолька» с семгой; салат из каль-

маров с фасолью в имбирном соусе; салат с мясом краба, поджаренной фасоли с шампиньонами; салат из креветок, картофеля с перцем и имбирем; салат из краба, картофеля с чесноком; салат из кальмаров и кукурузы; салат из креветок и морской капусты; салат из креветок, морской капусты с перцем; салат из креветок, морской капусты с перцем и морковью; салат из креветок, морской капусты с фунчезой; салат из креветок, морской капусты с клюквой; салат из креветок, морской капусты с соевым мясом; салат из креветок, морской капусты с грибами; салат из крабов и шампиньонов; салат из креветок, папоротника с клюквой; салат из кальмара и соевого мяса; салат из кальмара, соевого мяса с папоротником; салат с креветками и тофу; салат с креветками, тофу и овощами; салат с кальмаром, тофу с фасолью; салат с креветками, тофу с грибами; салат с креветками и фунчезой; салат с креветками, фунчезой с морковью; салат с креветками, фунчезой с грибами; салат с мидиями и капустой брокколи; салат из креветок, помидоров с овощами и грибами; салат из креветок, помидоров, жаренных с яйцами; салат из краба, помидоров, жаренных в растительном масле; салат из краба помидоров со сладким перцем; 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; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением мяса и курицы по-корейски:** салат хе 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 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 из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; 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 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 из морского гребешка; салат «Морской» с морскими гребешками; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской» с морской капустой; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324): фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Срок годности весовой** продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: 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 +2-6^{0}С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – 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 +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 5 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-062-37676459-2017** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9165-062-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты заправленные и незаправленные (полуфабрикаты), представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих, вареных и консервированных овощей с добавлением мяса, мясных продуктов, рыбы, морепродуктов, птицы и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 кириешками; 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; салат «Баклажан с помидорами»; салат «Фантазия»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Нефертити»; салат «Веснушка»; салат «Курица с сыром»; салат «Фирменный»; салат «Редис с огурцом и яйцом»; салат «Зимний с зелёным луком»; салат «Вегетарианец»; салат «Дары леса»; салат «Печень с грибами»; салат «Арарат»; салат «Венгерский»; салат «Голландский»; салат «Грибной с фасолью»; салат «Барин»; салат «Мясной коктейль». салат «Свекла с сыром Фета»; винегрет; винегрет с сельдью; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Фитнесс»; салат «Летний»; салат «Летняя свежесть»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Нежность» с курицей и ананасом; салат с говядиной; салат «Ницца»; салат «Восточный»; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский»; салат с авокадо по-гречески. **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 кириешками; 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; салат «Свекла с сыром Фета»; винегрет; винегрет с сельдью; салат с авокадо по-гречески; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский».

Изменение № 1. Дата введения в действие – 23.08.2017 г. Салаты незаправленные: салат из свежих огурцов и помидоров; салат из свежих огурцов; салат из помидоров; салат из белокочанной капусты; салат из квашенной капусты; салат из моркови тертой с сахаром; салат из моркови тертой с изюмом; салат «Солнышко» (2 вариант); салат «Метелка»; салат «Зайка»; салат из отварной свеклы; салат «Бурячок»; салат «Аппетитный»; салат «Здоровье»; салат «Мозаика»; салат «Несвижский»; салат «Розовые щечки»; салат «Веснушка» (2 вариант); салат «Слезинка»; салат «Степной»; винегрет овощной (2 вариант); салат из белокочанной капусты со сладким перцем; салат из белокочанной капусты с огурцом; салат из белокочанной капусты с помидором; салат овощной с зеленым горошком.

Изменение № 2. Дата введения в действие – 10.10.2017 г. Салаты незаправленные: салат морковно-яблочный; салат «Нисуаз»; салат «Руккола с креветками»; салат-коктейль фруктовый; салат с куриным филе и овощами; салат «Летний» (2 вариант); салат «Овощи с ветчиной»; салат с запечённой свеклой; салат с тунцом; салат из перловой крупы «Тасканский»; салат «Цезарь» с креветками (2 вариант); **Салаты заправленные:** салат «Мимоза»; салат морковно-яблочный с медом; салат

«Нисуаз»; салат «Руккола с креветками»; салат «Капрезе»; салат-коктейль фруктовый; салат с куриным филе и овощами; салат «Летний»; салат «Овощи с ветчиной»; салат с запечённой свеклой и соусом Песто; салат с тунцом; салат из перловой крупы «Тасканский»; салат «Цезарь» с креветками (2 вариант).

Изменение № 3. Дата введения в действие –15.02.2018 г. Салаты заправленные: салат из картофеля с сельдью; салат из семги с луком; салат «Сельдь под шубой с маринованным луком»; салат «Богатырь»; салат «Гнездышко»; салат «Гранатовый»; салат «Мимоза с маринованным луком»; салат фирменный «Пушкинский»; салат «Цезарь» с курицей (2 вариант); салат «Радуга»; салат «Натюрморт»; салат «Фитнес»; салат «Аида»; салат «Для сильных мужчин»; салат «Хуторок»; салат «Оливье с ветчиной»; салат «Изысканный»; салат «Интрига»; салат «Ласточкино Гнездо»; салат «Разбойничий»; салат «Невежинский»; салат «Люцина»; салат из скумбрии с луком; салат «Лисья шубка»; салат «Сельдь под шубой» (2 вариант).

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): ***салаты из сырых овощей и фруктов:*** без заправки – не более 18 часов; с заправками – не более 12 часов; *салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей* – не более 36 часов; *салаты и винегреты из вареных овощей и без заправки и добавления соленых овощей* – не более 18 часов; *салаты и винегреты из вареных овощей с заправками* – не более 12 часов; *салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей без заправки* – не более 18 часов; *салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей с заправками* – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 36 часов; салатов не заправленных – не более 72 часа. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 24 часов; салатов не заправленных – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с применением газо- модифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных– не более 7 суток; салатов незаправленных– не более 10 суток **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С – не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.39.18-078-37676459-2017** **ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ (ХРЕНОДЕР, ГОРЛОДЕР)** **(Взамен ТУ 9167-078-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски овощные, приготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ, пряностей и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хренодер «Классический»; хренодер острый; хренодер со сладким перцем; хренодер с брусникой; хренодер с клюквой; хренодер со свеклой; хренодер со сливами; хренодер с морковью; хренодер с яблоками и клюквой; хренодер с яблоками и имбирем; горлодер «Классический»; горлодер «По-домашнему»; горлодер со сладким перцем; горлодер с яблоками; горлодер острый; горлодер с зеленью; горлодер с имбирем; горлодер «Особый»; горлодер с клюквой; горлодер с яблоками и клюквой; горлодер с яблоками и имбирем; горлодер со сладким перцем и зеленью.

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

Рекомендуемый срок годности продукции в полимерных или металлических бочках при температуре от минус 1ºС до плюс 2ºС и относительной влажности воздуха 85-95% не более 8 месяцев со дня изготовления. Рекомендуемый срок годности фасованной продукции в ведра, банки, стаканчики, бутылки и другую тару из полимерных материалов, в стеклянную тару с навинчивающимися крышками при температуре от +2 до +6^{0}С не более 3 месяцев.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.85.12-009-37676459-2017 САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ (взамен ТУ 9266-009-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы, морепродуктов, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Салаты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Фантазия»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Мечта»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; 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 из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; 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 из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами (или с кальмарами, или с морским гребешком); салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; 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 «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»; 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 креветками; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; винегрет с сельдью; винегрет с кальмарами или морской капустой; закуска из сельди с луком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салаты с добавлением рыбы, морепродуктов – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** без применения консервантов при температуре +2-6°С: салаты весовые – не более 24 часов; салаты фасованные – не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салатов весовые – не более 5 суток; остальных фасованные – не более 14 суток. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	ТУ 10.85.13-573-37676459-2017 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови; салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат «Летний с морковью»; салат из капусты белокочанной; 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 луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью; салат из огурцов; 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 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 из помидоров с сахаром; салат из картофеля; салат из свежей петрушки; салат из сельдерея; салат из сельдерея и моркови; 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; салат «Закуска по-корейски из хрена»; салат «Дзадзыки»; салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; **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; салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат из моркови; 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 свеже-соленого; 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 корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов острокислых; салат «Любительский»; салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; салат с грибами маринованными и луком; салат «Чука»; салат «Кимчхи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **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; салат «Ассорти» с баклажанами; салат из бамбука; салат «Бамбук»; 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 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 картофеля; 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 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 свежих грибов; салат из сушеных грибов; 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; 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 кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; 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 ашламы; салат из фунчезы; салат из фунчезы с морковью; салат из фунчезы с грибами; салат из фунчезы с огурцами; 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 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» 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; 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 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 «Кимчхи» из фаршированных баклажан; салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью; салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем; салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом; **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов по-корейски:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник»; салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат «Любительский с мясом птицы»; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат из дичи с можжевеловыми 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; салат хве из говядины; салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из свинины; салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат с кальмарами; салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из морской капусты с креветками; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из капусты с креветками; салат «Крабовый»; салат с мидиями; салат «Морской с морскими гребешками»; 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 «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом; салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: 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 +2-6^{0}С – не более 30 суток; для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – 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 +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.85.11-575-37676459-2017** **САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабат ываемые из мяса и/или мясопродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением сырых овощей по-корейски: салат из говядины и моркови; салат «Летний с морковью»; салат «Летний с капустой»; салат с курицей, капустой белокочанной и морковью; салат с курицей капусты белокочанной с огурцами; салат с свининой, капустой и свеклой; салат из курицы, капусты с паприкой; салат «Летний с цветной капустой»; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из курицы и картофеля; салат «Ассорти»; салат «Кимчхи» из капусты с курицей; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты с курицей; салат «Кимчхи» ассорти с курицей; салат «Дзадзыки» со свининой; салат «Кимчхи» из пекинской капусты с говядиной; салат «Кимчхи» кисло-сладкий с курицей; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из курицы, моркови с древесными грибами; салат из курицы моркови с шампиньонами; салат из говядины белокочанной и морской капусты; салат из курицы сладкого перца с маслинами; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи» с говядиной; салат из белокочанной капусты «Кимчи» с курицей; салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат с курицей, морковью и грибами; салат «Ассорти мясное» с морковью; салат с курицей, морковью и спаржей; салат со свининой, спаржей и грибами; салат ис курицей и маринованными овощами; салат из говядины и маринованных грибов по-корейски; салат из курицы, морской капусты с грибами; салат из огурцов кисло-сладких; салат из куриных сердечек и огурцов острокислых; салат «Любительский»; салат «Ассорти мясное» по-корейски; салат «Ассорти мясное по-корейски» с луком; салат «Ассорти мясное по-корейски» с луком и морковью; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; салат с говядиной, грибами маринованными и луком; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Мясное ассорти» с баклажанами; салат «Мясное ассорти» с баклажанами с капустой; салат «Ассорти» с баклажанами; салат «Бамбук»; салат из курицы и бобов; салат из говядины и фасоли; салат из курицы, фасоли с кукурузой; салат «Мясная фасоль»; салат с курицей, фасолью в имбирном соусе; салат из языка с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из языка и стручков фасоли с шампиньонами; салат из курицы и стручковой фасоли; салат из «Мясное ассорти» с картофелем; салат из свинины картофеля с перцем и имбирем; салат из почек, картофеля с салатом; салат из почек, картофеля с чесноком; салат из курицы и кукурузы; салат из говядины и папоротника; салат из говядины, папоротника с клюквой; салат из говядины, папоротника с грибами; салат «Папоротник» с луком и грибами; салат «Папоротник» с луком; салат из говядины, кабачков с чесноком и зеленым луком салат из курицы, кабачков и лука; салат из курицы и кабачков; салат из говяжьей печени сельдерея с оливками; салат из курицы, сельдерея в душистом растительном масле; салат из курицы и спаржи соевой; салат из куриных сердечек и тофу; салат из курицы и тофу с грибами; салат из говядины и фунчезы; салат из курицы, фунчезы с морковью; салат из курицы, фунчезы с грибами; салат из говядины, фунчезы с огурцами; салат из брюссельской капусты; салат из курицы и капусты брокколи; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Вдохновение»; салат «Морковь по-корейски» с курицей; салат «Свекла по-корейски» с курицей и грецким орехом; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник»; салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Любительский со свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; салат «Любительский с мясом птицы»; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат из дичи с можжевеловыми 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; салат хве из говядины; салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из свинины; салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом; салат «Морковь по-корейски с куриными желудками». ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.*** **Сроки годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066). **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: 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 +2-6^{0}С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – 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 +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.85.13-059-37676459-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) (взамен ТУ 9161-059-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, 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.

АССОРТИМЕНТ: салаты из сырых овощей: салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; салат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый»; салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Французский»; салат «Кимзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы; салат из капусты со сладким перцем; салат «Капуста по-грузински»; салат «Сладкий» с морковью и изюмом; капуста по-корейски; морковь по-корейски; Кимчхи из краснокочанной капусты; салат «Молдавский»; салат «Белорусский»; салат из капусты с огурцами; салат «Крепыш»; салат «Капустный»; салат «Изюминка»; салат «Лужок»; салат «Метелка новинка»; салат «Коул-Слоу»; салат «Летний со сметаной»; салат «Витаминный» с апельсинами; салат «Криоло»; **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 рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат грибной с фасолью; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна»; салат «Витаминный»; салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из квашеной капусты; салат яичный; салат из яиц, рубленных с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом салат «Деликатесный»; салат

«Веселый боб»; салат «Сырный с чесноком»; салат «Овощной» с фасолью; салат «Лукошко»; салат «Фантазия»; салат «Болгарочка»; салат «Ассорти»; салат «Грация» с постным майонезом; салат «Овощной» с рукколой и оливковым маслом; салат «Новинка»; салат с фасолью и жареным луком; салат с помидорами черри и сыром моцарелла; салат в греческом стиле; салат «Морковь с сыром и чесноком»; салат сырный; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем; салат картофельный с грибами; салат «Хмельницкий»; капуста «Провансаль»; салат «Камчатский»; салат «Ассорти» с морковью; спаржа по-корейски; **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 «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»; 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 «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний»; салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибочек»; салат «Закусочный»; салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика»; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с финиками; салат из моркови с черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехам; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». «Винегрет с фасолью»; салат «Свекольный с сыром»; свекла с черносливом; свекла с орехом и чесноком; салат из свеклы с сыром; салат из баклажанов с чесноком; салат «Лакомка»; салат «Слоеный»; салат «Степной»; салат «Здоровье»; салат «Дальневосточный»; грибы по-корейски; баклажаны по-корейски; салат «Сезонный»; салат из баклажанов и помидоров; салат «Осенний»; морковь по-корейски с грибами; салат из свеклы с черносливом; салат «Долголетие»; салат со стручковой фасолью и шампиньонами; салат из зеленой фасоли с чесноком и беконом. салат «Фермерский»; салат «Свекольный» с черносливом и орехами; салат с тунцом и картофелем; салат с грибами и картофелем; салат из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы; салат «Винегрет» классический; салат «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски; салат «Свекла с чесноком»; закуска из баклажан; салат картофельный «По-татарски»; салат «Грибное лукошко»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные грецким орехом»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные морковью»; салат закусочный «Пикантный»; салат закусочный «Рулетики из цуккини с брынзой»; салат из запеченных овощей; салат «Лесная свежесть»; салат из печеных овощей с грибами; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; 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 «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет»; салат «Мозаика»; салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Рассолс»; салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; салат из языка; салат «Ассорти» из мяса; салат «Оливье»; салат «Венский»; салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени салат с языком и кукурузой; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат «Королевский»; салат «Фасолинка»; 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 «Окрошечный»; салат «Радуга»; 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»; салат «Лагуна»; салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной; салат «Ералаш»; салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый»; салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат «Столичный»; салат «Увертюра»; 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 «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 «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»; салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Дамский каприз»; салат «Мечта»; салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Восток»; салат «По-деревенски»; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат «Печень в малиновом соусе»; салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Гурман»; салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; винегрет с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; 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 горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; 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 из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; 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; винегрет с кальмарами или морской капустой; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком; салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; 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 «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; 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 из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Торт из печени»; салат «Оливье с говядиной»; салат «Оливье с говядиной» без заправки; салат «Столичный» без заправки; салат «Курочка под шубкой»; салат «Лесная полянка»; салат «Цыпленок в ореховом соусе»; салат «Черепашка»; салат «Оранжевый с курицей»; салат «Из курицы с ананасами»; салат «Из курицы с сельдереем»; салат «Оливье с колбасой»; салат «Оливье

с колбасой» без заправки; салат «Танго»; салат «Император»; салат «Семга под шубой»; салат «Истра»; салат «Из кальмаров с шампиньонами»; салат «Рыбный с тунцом»; салат «Московит»; салат мясной «Тар-тар»; салат «Наслаждение»; салат «Сосновый бор»; салат «Сытный» со свининой; салат «Сенсация»; салат «Лоуренс»; салат «Лесная сказка»; салат «Овощной» с курицей; салат «Перепелиный»; салат «Лесовичок»; салат «Литовский»; салат «Берлинский»; салат «Егерь»; салат с грибами и ветчиной; салат «Кардинал»; салат «Грибной остров»; салат «Тайский»; салат «Дамское счастье»; салат «Дары моря»; салат с крабовыми палочками и пекинской капустой; салат «Остров сокровищ»; салат из скумбрии; салат из печени минтая; салат «Маячок»; салат «Афродита»; салат «Курица Хе»; салат «Острый с курочкой»; салат «Охотничий»; салат-коктейль с ветчиной; салат «Мексиканский»; салат «Фасолька»; салат «Оливье классический»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Селедь под шубой классический»; салат с фунчозой и морепродуктами; салат из авокадо и крабового мяса; салат с лососем жареным «Мимоза»; салат «Оливье» с языком; салат с картофелем и опятами; салат с креветками и авокадо; салат с креветками и ананасом; салат с креветками и помидорами Черри; салат с мясом индейки и цыпленка; салат с печенью трески; салат с печенью трески и рисом; салат с тунцом и фасолью; салат «Сельдь с картофелем» салат с курицей и морковью; Кобб-салат; салат Баварский; салат с зеленой фасолью, кальмарами и брынзой; салат с копченым лососем, рукколой и каперсами; салат с копченым угрем и огурцом; салат с креветками, яблоком и сельдереем; салат со спаржей, креветками и соусом из рукколы; салат «Мимоза» с горбушей консервированной; салат «Золотая осень»; салат «С крабовыми палочками»; салат «Монастырский»; салат «Венский с ананасами»; салат «Пестрецы»; салат «Прага»; салат «Морячок»; салат «Мясной с кетчупом»; салат «Нарат»; салат «Сююмбикэ»; салат «Дивный»; салат куриный с ананасом; салат «Полевой»; салат «Крабовый с помидорами»; салат «Екатерина»; салат «Кальмар под шубой»; салат «Ленивица»; салат «Печеночный»; салат «Рафаэлло»; салат «Папоротник»; салат из фасоли.

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.01.2017 г. Салаты из сырых овощей: салат «Витаминный» (8 вариант); салат с красной капустой (2 вариант); салат из моркови с сыром (2 вариант); салат из свежей капусты с огурцами (2 вариант); **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат из квашеной капусты (2 вариант); **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** винегрет с квашеной капустой; салат из свеклы с гранатом; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** набор «Окрошка»; салат «Архиерейский»; салат «Каприччио»; салат «Мимоза с лососем»; салат «Оливье по-домашнему» (2 вариант); салат «Оливье с ростбифом»; салат с говяжьей печенью; салат с говяжьим языком; салат с курицей и ананасом; салат с курицей и грибами; салат с курицей и яблоком; салат с мясными копченостями; салаты «Сельдь под шубой» (8 вариант).

Изменение № 2. Дата введения в действие 11.09.2017 г. Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей: «Винегрет овощной» (3 вариант); **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Крабовый» (6 вариант); салат «Оливье» (7 вариант); салат «Сельдь под шубой» (9 вариант).

Изменение № 3. Дата введения в действие 10.11.2017 г. Салаты из сырых овощей: салат «Морковь острая»; салат «Кабачки острые»; салат «Овощная тарелка». **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Редис с огурцом и яйцом» (2 вариант). **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат из опят; салат из шампиньонов; салат «Провансаль»; салат «Огурчики по-домашнему»; салат «Грибы маринованные с луком». **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат с рисовой лапшой (фунчозой); салат из стручковой фасоли; салат «Свекла острая»; салат «Баклажаны острые»; салат из перца болгарского «Острый»; салат из фунчозы; салат из цветной капусты; салат «Пекинский» из морской капусты; салат из спаржи (2 вариант); салат из баклажанов; салат из соевого мяса; рулетики из баклажан; икра морковная; икра свекольная; салат из фасоли. **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Острый» из кальмара с морковью; салат «Острый» из птицы с морковью и луком; салат «Острый» из языка моркови и лука; салат «Острый» из мяса моркови и лука; салат «Острые ушки»; салат «Морская капуста и кальмаром»; салат «Кальмары острые»; салат «Новогодний триумф»; салат «Новогоднее чудо»; салат «Маскарад»; салат «Вьюга»; салат «Зимний улет»; салат «Новогоднее оливье»; салат «Новогодний бал»; салат «Новогодняя ночь»; салат «Кальмары с майонезом»; салат «Кальмары с майонезом» (2 вариант); салат из кальмаров (2 вариант); салат «Кальмары фаршированные»; салат «Пестрый» (3 вариант); салат «Забава» (2 вариант); салат «Зимушка» (3 вариант); салат «Итальянский с фунчозой» (2 вариант); салат «Куриный» (2 вариант); салат «Гурман» (3 вариант); салат «Лагуна» (3 вариант); салат «Любительский» (3 вариант); салат «По-славянски».

Изменение № 4. Дата введения в действие 15.02.2018 г. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.: салат «Натюрморт»; салат «Фитнес»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Аида»; салат «Для сильных мужчин»; салат «Хуторок»; салат «Оливье с ветчиной» (2 вариант); салат «Изысканный» (2 вариант); салат «Интрига»; салат «Ласточкино гнездо»; салат «Разбойничий»; салат «Невежинский»; салат «Люцина»; салат «Лисья шубка»; салат «Сельдь под шубой» (10 вариант); салат «Капитанский» (2 вариант).

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С (в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03): 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 от +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газо- модифицированной среды при температуре +2-6 ^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой и фасованной продукции** при температуре +2-6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9214-010-37676459-2012** **САЛАТЫ С МЯСОПРОДУКТАМИ**

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 и консервированных овощей, мяса, птицы 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.

АССОРТИМЕНТ: Салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; 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 «Рассолс»; салат «Мясной» (3 вариант); салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; 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 «Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; 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 «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-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат-коктейль с ветчины и сыра (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 «Столичный» (4 вариант); салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат «Цезарь» (3 вариант); салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль из курицы и фруктов (2 вариант); салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина».

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

Транспортируют салаты всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов действующими на данном виде транспорта. **Сроки годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: салаты с добавлением мяса, курицы, – 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 от +2^{0}С до +6^{0}С: салатов и винегретов – не более 14 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2^{0}С до +6^{0}С: салатов и винегретов – не более 5 суток.

9 000 РУБ.	**ТУ 9161-008-37676459-2012** **САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ**

Дата введения в действие 2012 год. Без ограничения сроков действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из овощей (далее по тексту продукция), приготовленные из нарезанных свежих, или соленых, или маринованных, или квашеных, или консервированных, или отварных овощей или их смесей, с добавлением или без добавления грибов, сыра, фруктов, орехов, яиц, зелени, горчицы, сухариков, риса, соли, сахара, пряностей, специй, вкусовых добавок, консервантов, майонеза, растительного масла, уксуса, сметаны, йогурта, меда, пищевых кислот или жидкой части (смеси овощного сока с уксусом и растительным маслом). Салаты выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару. Предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из сырых овощей: салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Витаминный» (2 вариант); салат «Витаминный» (3 вариант); салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; салат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый» (2 вариант); салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редиса с маслом (2 варианта); салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Витаминный» (4 вариант); салат «Французский»; салат «Камзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидор со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы. **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 рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль

дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; 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 «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «Греческий» (2 вариант); салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна» (2 вариант); салат «Витаминный» (5 вариант); салат «Греческий» (3 вариант); салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из квашеной капусты; салат «Витаминный» (6 вариант); салат «Витаминный» (7 вариант); салат яичный; салат из яиц, рубленных с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом. **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем. **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» (4 вариант); «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 «Грибочек» (2 вариант); салат «Закусочный» (2 вариант); салат «Весна» (3 вариант); салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика» (3 вариант); салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «Летний» (3 вариант); салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной капусты (2 вариант); салат из белокочанной капусты (3 вариант); салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом (2 вариант); салат из моркови с яблоками, или финиками, или черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; винегрет овощной (3 вариант); салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехам; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». **Сроки годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 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 от +2^{0}С до +6^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2^{0}С до +6^{0}С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

9 750 РУБ.	ТУ 10.89.19-250-37676459-2017 САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из морской капусты с добавлением рыбы, морепродуктов, овощей и других пищевых продуктов, вырабатываемые в охлажденном виде с применением консервантов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 со сладким 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 редькой; салат из морской капусты с яблоком и черносливом «Королевский»; салат из морской капусты с черносливом и морковью «Царский»; салат из морской капусты с яблоками «Русский»; салат из морской капусты с грибами «Дары осени»; салат из морской капусты с креветками «Курильский»; салат из морской капусты с крабовыми палочками «Фантазия»; салат из морской капусты с луком и соевым соусом «по-Японски»; салат из морской капусты с папоротником и соевым соусом «по-Японски»; салат из морской капусты по-корейски «Восточный»; салат из морской капусты с гребешком; салат из морской капусты с трубачом; салат из морской капусты с кальмаром; -салат из морской капусты «Классический»; -салат из морской капусты с лососем в масле; -салат из морской капусты с гранатом и кальмарами в майонезе; -салат из морской капусты с креветками в майонезе; -салат из морской капусты с редькой в масле; -салат из морской капусты со скумбрией горячего копчения; -салат из морской капусты со скумбрией холодного копчения; -салат из морской капусты с маринованным огурцом.

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

Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции без консервантов при температуре от 2ºС до 6ºС – не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от минус 3ºС до 0ºС – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от +1ºС до -+5ºС – не более 3 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 РУБ.	ТУ 9161-005-37676459-2012 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ)

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 укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

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 «Лобио»; 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 подливе; 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 заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 25^0 С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2-х лет; в жестяной таре – не более 3-х лет.

9 750 РУБ.

ТУ 9165-003-37676459-2012
САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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.

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; 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 свеже-соленого; 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 корнишонами; 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 ашламы; 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 «Кимчхи» 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 свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; 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 можжевеловыми 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 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 (3вариант); 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-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом.

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.08.2015 год. Салаты из сырых овощей по-корейски: салат «Закуска по-корейски из хрена»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски» (2 вариант); салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов:** салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью.

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.10.2015 год. Салаты из сырых овощей по-корейски: салат «Дзадзыки». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем. **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром».

Изменение № 3. Дата введения в действие 20.10.2015 год. Салаты из сырых овощей по-корейски: салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с грибами маринованными и луком; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Уши свиные по-корейски».

Изменение № 4. Дата введения в действие 10.02.2016 год. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски: салат «Чука».

Изменение № 5. Дата введения в действие 16.06.2016 год. Дополнение по срокам годности: Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов.

Изменение № 6. Дата введения в действие 06.07.2016 год. Дополнение по срокам годности: Рекомендуемый срок годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев.

Изменение № 7. Дата введения в действие 15.08.2016 год. Салаты из сырых овощей по-корейски: салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Кимчхи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом.

Изменение № 8. Дата введения в действие 10.10.2016 год. Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски: салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: 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 +2-6^{0}С – 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 +2-6^{0}С – 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 +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

9 750 РУБ.	**ТУ 9161-058-37676459-2012** **ЗАКУСКИ, САЛАТЫ КОРЕЙСКИЕ**

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

АССОРТИМЕНТ: Закуски, салаты корейские из сырых овощей: из моркови; из капусты с морковью; из капусты белокочанной; из капусты белокочанной с огурцами; из капусты с паприкой; из капусты со свеклой; из белокочанной капусты; из краснокочанной капусты; из огурцов; из редьки. **Закуски, салаты корейские из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, грибов, плодов:** из моркови с шампиньонами; из моркови с древесными грибами; из моркови с грибами; из грибов; из белокочанной и морской капусты; из сладкого перца с маслинами; из редьки с фасолью. **Закуски, салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** пекинская капуста по-корейски Кимчи; белокочанная капуста по-корейски Кимчи; из маринованных овощей; из грибов; из имбиря. **Закуски, салаты корейские из жареных,**

вареных, овощей: из бамбука; из бобов; из картофеля; из стручковой фасоли; из кукурузы; из баклажанов; из баклажанов с капустой; из фаршированных баклажанов; из морской капусты; из морской капусты с перцем; из морской капусты с перцем и морковью; из морской капусты с фунчезой; из морской капусты с клюквой; из морской капусты и картофеля; из морской капусты с соевым мясом; из морской капусты с грибами; из вешенки; из опят; из шампиньонов; из сушеных белых грибов; из сушеных древесных грибов; из сушеных опят; из папоротника; из папоротника с клюквой; из папоротника с грибами; из початков кукурузы; из ростков сои; из ростков маша; из свежих кабачков; из сушеных кабачков; из свеклы; из сельдерея с оливками; из соевого мяса; из соевого мяса с папоротником; из соевого мяса с морковью; из спаржи соевой; из тофу с кунжутом; из тофу с грибами; из фасоли; из фасоли с кукурузой; из ашламы; из фунчезы; из фунчезы с грибами; из фунчезы с огурцами; из фунчезы с морковью; из цветной капусты; из капусты цветной и кольраби; из брюссельской капусты; из капусты брокколи; из цветной капусты с помидорами; из цветов лилии; овощная; овощная с грибами; Аджика по-корейски; Огонек по-корейски. **Закуски, салаты корейские с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** из моркови с говядиной; хе из говядины; из говяжьих желудков; хе из курицы с шампиньонами; хе из курицы с папоротника; хе из куриных сердечек; из куриных желудков; хе из сердца; хе из языка; хе из свинины; хе из свиных ушек; хе из курицы; хе из семги; хе из форели; хе из горбуши; хе из сельди; хе из судака; хе из щуки; хе из терпуга; хе из судака с капустой; из моркови с сельдью; из кальмаров; из моркови с кальмарами; из капусты белокочанной с кальмарами; из морской капусты с кальмарами; из морской капусты с креветками; Морской коктейль; из осьминогов; из креветок; из кораллов; из мяса краба; из мидий; из морского гребешка.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 30 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 15 суток.

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

25 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-1001-37676459-2021** **КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ** **НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой массы разной степени измельчения, состав и свойства которых должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям и обеспечивать эффективную усвояемость и максимальное сохранение всех полезных питательных веществ в готовом продукте [далее по тексту консервы мясосодержащие, продукция]. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья предназначены в качестве готового блюда для питания детей раннего возраста. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья вырабатываются гомогенизированными, пюреобразными или крупноизмельченными [фаршевыми]: гомогенизированные: размер частиц не более 0,3 мм для детей старше 6 мес.; пюреобразные: размер частиц не более 1,5 мм для детей старше 7-8 мес.; крупноизмельченные [фаршевые]: размер частиц не более 3,0 мм для детей старше 9 мес.

АССОРТИМЕНТ: Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания выпускают в следующем ассортименте: **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс»:** Оленина с гречневой крупой; Оленина с гречневой крупой и лизоцимом. **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид»:** Говядина с гречкой; Говядина с тыквой. **Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид»:** Печень с говядиной и овощами; Печень с говядиной, сыром и овощами; Печень с говядиной, яйцом, сыром и овощами. *Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс» для детского питания* вырабатываются из мяса северных оленей с добавлением животного и (или) растительного жира, овощных, крупяных и других натуральных компонентов, а также лизоцима (или без него). *Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид» для детского питания* вырабатываются из говядины, свинины и натуральных молочных (с применением сухой деминерализованной сыворотки), овощных, крупяных и других компонентов. *Консервы поликомпонентные*

типа «Гемобалансид» для детского питания вырабатываются из свиной или говяжьей печени, длиннейшей мышцы поясницы спинно-реберного отруба КРС, сыра сычужного (или без него) с добавлением яичного и молочных компонентов, животного и (или) растительного жира, круп, овощей и других натуральных компонентов. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

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

Рекомендуемый срок годности консервов поликомпонентных на основе мясного сырья должен быть не более 24 месяцев с даты выработки.

17 950 РУБ.	**ТУ 10.86.10-995-37676459-2021 СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт сметану (далее – продукт или продукция), изготавливаемую их нормализованных сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов, путем сквашивания заквасочными микроорганизмами: лактококками или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сметана с м.д.ж.: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Термины и определения сметана – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 10 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%.

Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

17 950 РУБ.	**ТУ 10.86.10-994-37676459-2021 РЯЖЕНКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованную в потребительскую упаковку ряженку для детского питания (далее – продукт или продукция) – кисломолочный продукт, изготовляемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков, с добавлением или без добавления болгарской молочной палочки, предназначенную для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%;

Предприятие-изготовитель имеет право: *дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*

Термины и определения. **Ряженка** – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки. Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

19 750 РУБ.	**ТУ 10.86.10-993-37676459-2021 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты для детского питания (далее продукт или продукция) кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Йогурты подразделяют на: йогурт; йогурт обогащенный. Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют: без компонентов; с компонентами.

АССОРТИМЕНТ: йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «злаковый», «овощной», «фруктово-ягодный», «фруктово-злаковый»; «фруктово-овощной», на название фрукта, ягоды, злака, овоща, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «с овощным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-овощным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и овощей или производное от их названия прилагательное.

Термины и определения: Йогурт кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки). Кисломолочный продукт молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении N 1 к настоящему техническому регламенту. Молочный продукт пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты. Молочный составной продукт пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые

добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов. Продукт переработки молока обогащенный продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие- изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

34 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-869-37676459-2020 МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С РОЖДЕНИЯ ДО ПЯТИ МЕСЯЦЕВ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованный жидкий молочный продукт, полученный из козьего или коровьего молока с добавлением или без добавления сывороточных белков, сливок, витаминов, L-карнитина, биологически активных веществ (далее – продукт/продукция). Продукт соответствует медико-биологическим требованиям, предъявляемым к продуктам питания детей с рождения до пяти месяцев.

АССОРТИМЕНТ: молочный продукт на основе козьего молока; молочный продукт на основе коровьего молока.

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

Перед употреблением необходимый объем продукта перелить в прокипяченную посуду, предназначенную для кормления ребенка и подогреть на водяной бане до температуры 36-38 °С. Срок годности в пакетах из комбинированных материалов при температуре от + 2 °С до + 6°С не более 10 суток. После вскрытия упаковки продукт не подлежит хранению.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-287-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты детского питания – изделия кулинарные из творога, прошедшие термообработку (далее продукт или продукция) с добавлением или без добавления сахара, яиц, муки, сухофруктов, овощей и других продуктов. Продукция предназначена для детского питания (для детей раннего возраста от 1 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению; продукция в охлажденном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: вареники из творога ленивые; сырники из творога; сырники из творога с картофелем; сырники из творога с морковью; пудинг из творога (паровой); пудинг из творога (запеченный); пудинг из творога с рисом; зразы из творога с изюмом; запеканка из творога; запеканка из творога с морковью; оладьи из творога.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 до 6С и относительной влажности воздуха не более 75 % в защищенном от света месте: сырники и вареники не более 24 часов; запеканки и пудинги не более 48 часов; оладьи не более 5 суток с момента изготовления. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции при температуре минус 18 оС не более 18 суток. **Рекомендуемый срок** годности **с** момента вскрытия потребительской упаковки не более 12 часов при хранении в бытовом холодильнике. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию.

18 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-960-37676459-2019** **ВОДА ПИТЬЕВАЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на воду питьевую для детского питания (далее по тексту вода и/или продукция), расфасованную в потребительскую тару различной вместимости. предназначенную для реализации потребителям для питья и приготовления пищи.

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

Рекомендуемый срок годности продукта в прохладном помещении с относительной влажностью не более 75% — не более 3-х месяцев со дня выпуска.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 900 РУБ.	**ТУ 10.86.10-292-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ** **СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные сдобные для детского питания, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14 % и более, выпускаемые массой до 200 г (далее по тексту продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, в школьных и дошкольных учреждениях. Продукция различается рецептурами, формой и выпускается **в следующем ассортименте:** булочка ванильная, 0,05 кг; сдобная мелочь, 0,08; 0,1 кг; булочка с орехами, 0,05; 0,07 кг; булочка домашняя, 0,1 кг; булочка дорожная, 0,05 кг; булочка «Звездочка октябренка», 0,05 кг булочка школьная, 0,05 кг; булочка «Конопушка», 0,05 кг; булочка российская, 0,1 кг; булочка обогащенная, 0,08 кг; булочка «Розовая», 0,08 кг; булочка «Алтайская», 0,08 кг; булочка «Осенняя», 0,08 кг; булочка с молоком, 0,1 кг; булочка «К завтраку», 0,1 кг; булочка «Янтарная», 0,07 кг; булочка «Деревенская», 0,2 кг; булочка «Творожная», 0,1 кг; булочка «К чаю», 0,12кг; булочка маковая, 0,08 кг; булочка «Детка», 0,05 кг; булочка «Кругляшка», 0,08 кг.

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

Срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 16 часов; упакованной продукции не более 72 часов; Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-831-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» [далее по тексту колбасные изделия], изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, с добавлением говядины, баранины, конины, мяса кроликов, растительных белков, круп [муки], крахмала, овощей или без них, и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» подразделяют: в зависимости от термического состояния: на охлажденные; в зависимости от способа термической обработки: на вареные (с одностадийной варкой); на пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы «Халяль» выпускают обогащенными витаминно-минеральными добавками или витаминными премиксами, или без них. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Ням-ням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарики Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Тигрики Халяль»; сосиски «Огонек Халяль»; сосиски «Золотой петушок Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки «Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль»**.**

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

Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания: Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы не менее 40 %, субпродуктов птицы не более 10 %), растительных белков не более 5 %, круп (муки) не более 7 %, крахмала не более 3 %, овощей не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания:** колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 50%, предназначенные для питания детей старше 3-х лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке, обеспечивающей пролонгированные сроки годности. **Пищевой продукт «Халяль»:** Продукт, разрешенный исламским законом, и удовлетворяющий следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. **Продукция «Халяль»:** Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **Знак маркировки «Халяль»:** Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **Безопасность продуктов для детского питания** состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в

вакууме и МГС целыми батонами до 30 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов птицы**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**. Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: целыми батонами не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6 ºС – не более 3 суток.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-933-37676459-2019** **ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рыбные рубленые, предназначенные для питания детей, в зависимости от возрастных особенностей групп детей, раннего, дошкольного и школьного возрастов в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты рыбные для детского питания]. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты рыбные рубленые вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами [витаминными премиксами]. Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания в зависимости от возрастных особенностей групп детей выпускают следующих наименований: **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей раннего возраста [старше одного года] от одного года до трех лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; галки рыбные; рыбник; кнели рыбные; кнели рыбные «Вкусняшка». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей дошкольного возраста [старше трех лет] от 3-х лет до 6 лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; кнели рыбные. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный. **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные в тесте** пельмени рыбные; пельмени рыбные ленивые с овощами. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей школьного возраста [старше шести лет] от 6 лет до 18 лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; биточки рыбные; биточки рыбные без панировки; биточки рыбные «Школьные»; биточки рыбные с творогом; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; котлеты рыбные; котлеты рыбные без панировки; котлеты рыбные «Школьные»; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; котлеты из кальмаров и рыбы; тефтели рыбные; тефтели рыбные «Любительские»; рыбник «Школьный»; фрикадельки рыбные; кнели рыбные; кнели рыбные «Школьные»; голубцы рыбные ленивые; палочки рыбные; палочки рыбные «Школьные»; купаты рыбные; купаты рыбные «Школьные». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** котлеты рыбные с омлетом и сыром; зразы рыбные рубленые; зразы рыбные «Школьные»; зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с зеленым горошком и луком; зразы рыбные с овощами; рулет из рыбы; рулет из рыбы с омлетом; рулет из рыбы с капустой; рулет из рыбы с брокколи и сыром; рулет из рыбы с маринадной начинкой; голубцы рыбные; голубцы рыбные «Школьные»; перец, фаршированный рыбным фаршем и рисом; кабачки, фаршированные рыбным фаршем и рисом; баклажаны, фаршированные рыбным фаршем и рисом; помидоры, фаршированные рыбным фаршем и рисом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте** пельмени рыбные; пельмени рыбные ленивые с овощами. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный; фарш из лососевых рыб; фарш рыбный «Школьный»; фарш рыбный «Котлетный»; фарш рыбный «Пельменный»; котлетная масса.

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

Термины, определения и сокращения пищевая рыбная продукция для детского питания – пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от одного года до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **рыбный полуфабрикат для детского питания –** пищевая рыбная продукция для детского питания [детей раннего возраста от одного года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 лет до 18 лет], изготовленная из рыбы различных видов, [содержащая свыше 40 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы полуфабриката для питания детей раннего возраста], с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности; **рубленый рыбный полуфабрикат для детского питания –** рубленый рыбный полуфабрикат для детского питания различной формы и массы, изготовленный из измельченного до однородной массы филе рыбы, различных видов, без кожи и костей с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре, без доведения до готовности; **фаршированный рыбный рубленный полуфабрикат –** рубленый рыбный полуфабрикат, изготовленный с использованием начинки. **полуфабрикат из рыбы в тесте для детского питания –** фаршированный рыбный полуфабрикат, предназначенный для детского питания, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде рыбного фарша, состоящий из рыбы различных видов, и с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, в составе начинки. **Фарш из пищевой рыбной продукции** – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы. **Филе рыбы без кожи и костей** – рыба [предназначенная для питания детей], разрезанная по длине на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости, кожа, внутренности, плавники и черная пленка удалены. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных рыбных рубленых полуфабрикатов со дня (часа) выработки при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** рубленые **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов**; фаршированные – **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов**; **герметично упакованных, в том числе с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** рубленые **не более 48 часов;** фаршированные **не более 48 часов; Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рыбных рубленых** со дня (часа) выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **негерметично упакованных и весовых:** рубленные – **не более 30 суток** со дня выработки; фаршированные – **не более 30 суток** со дня выработки; в тесте **не более 30 суток** со дня выработки. **в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** рубленные **не более 3 месяцев;** фаршированные **не более 3 месяцев;** в тесте **- не более 3 месяцев.** После вскрытия упаковки в пределах установленного срока годности полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С **не более 12 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.

15 800 РУБ.	**ТУ 10.86.10-936-37676459-2019** **КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия [вареные, запеченные, тушеные и паровые] мясные и мясосодержащие для детского питания [далее кулинарные изделия], предназначенные для детей старше 1,5 лет дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах [образовательных, оздоровительных и других учреждениях для детей и подростков]. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от термического состояния вырабатывают охлажденные и замороженные. Допускается выпускать кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами].

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от способа кулинарной тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: Кулинарные изделия мясные для детского питания: Группа: мясная Вид: вареные кулинарные изделия Вареные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Мясо отварное протертое (добавка в суп); Мясо отварное; Фрикадельки мясные отварные; Кнели

мясные отварные; Кнели мясные школьные отварные; Крокеты мясные школьные отварные; Пельмени отварные. Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Котлеты натуральные рубленые; Биточки натуральные рубленые; Шницель натуральный рубленый; Котлеты; Биточки; Шницели; Котлеты мясные паровые, запеченные в соусе молочном; Котлеты мясные паровые, запеченные с соусом молочным и сыром; Биточки «Детские»; Котлеты мясные рубленые школьные; Биточки мясные рубленые школьные; Шницель мясной рубленый школьный; Шарики из мяса рубленые школьные; Мясной хлебец «Деликатесный»; Котлеты с яблоками; Рулет из мяса запеченный; Котлеты мясо-картофельные. Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Мясо тушеное; Мясо, шпигованное овощами, тушеное; Мясо тушеное с луком, орехами и чесноком; Мясо тушеное с черносливом; Мясо, тушенное в томатном соусе; Гуляш из мяса отварного; Бефстроганов из мяса отварного; Азу из мяса отварного; Фрикадельки мясные в соусе; Тефтели мясные. Группа: мясная Вид: паровые кулинарные изделия Паровые из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Котлеты натуральные паровые; Котлеты мясные паровые; Биточки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые в соусе молочном; Суфле паровое из мяса отварного; Суфле из отварного мяса с рисом; Суфле из отварного мяса с рисом и сыром; Суфле из мяса с тыквой; Пудинг из мяса; Зразы мясные с омлетом и овощами. Кнели мясные; Кнели мясные с рисом; Тефтели мясные с рисом паровые; Кулинарные изделия мясосодержащие для детского питания: Группа: мясосодержащая Вид: запеченные кулинарные изделия Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Плов из мяса; «Гамбургер школьный»; Зразы рубленые; Котлеты «Здоровье»; Пудинг из риса с мясом отварным; Пудинг из вермишели с мясом отварным; Пудинг из мяса с овощами и сыром; Запеканка картофельная с мясом; Запеканка из мяса с рисом; Макаронник с мясом; Рулет с макаронами; Рулет с луком и яйцом; Голубцы ленивые; Кабачки, фаршированные мясом и рисом; Баклажаны, фаршированные мясом и рисом; Перец, фаршированный мясом и рисом; Помидоры, фаршированные мясом и рисом; Голубцы «Любительские». Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Рагу из мяса; Рагу из овощей с мясом отварным; Мясо тушеное с овощами в соусе; Мясо тушеное с морковью и репой; Жаркое по-домашнему; Тефтели с соусом; Тефтели со сметанным соусом; Тефтели школьные; Голубцы с мясом и рисом; Голубцы, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Кабачки, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Перец, фаршированный мясом отварным и рисом, школьные.

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

Термины и определения «кулинарное изделие» мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; мясной полуфабрикат для детского питания: мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет. ***Примечание: Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки.*** **мясосодержащий полуфабрикат** для детского питания: мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре [в рецептуре начинки] от 40,0 до 60,0 % включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет. **«мясная [мясосодержащая] продукция для детского питания»** мясная [мясосодержащая] продукция, предназначенная для детского питания [для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше], отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **вареное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности. **тушеное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности. **паровое кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий после их изготовления, отпускаемые и реализуемые в горячем виде на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи **не ниже 65 °С**: вареные не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; паровые не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки. Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий со дня выработки, без вакуума, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: вареные не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; паровые не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий со дня выработки, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: вареные не более 5 суток; запеченные не более 5 суток; тушеные не более 5 суток; паровые не более 5 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных

изделий со дня выработки, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения: не выше минус 12°С: вареные не более 1 месяца; запеченные не более 1 месяца; тушеные не более 1 месяца; паровые не более 1 месяца; не выше минус 18°С: вареные не более 3 месяцев; запеченные не более 3 месяцев; тушеные не более 3 месяцев; паровые не более 3 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-159-37676459-2019 КАШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты детского питания – каши для детского питания на зерновой основе пастеризованные (далее каши, продукт или продукция), представляющие собой готовые каши, вырабатываемые из круп одного вида или смеси 2х и более видов круп, с добавлением или без добавления сахара, с добавлением или без добавления фруктов и/или ягод,и/или овощей и других продуктов, витаминов и минеральных солей, расфасованные и упакованные в полимерные контейнеры с крышками или полимерную термоформованную тару, пастеризованные; для питания детей дошкольного, школьного и подросткового возраста. Продукция полностью готова к применению (перед употреблением рекомендуется подогреть в соответствии с рекомендациями изготовителя), и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Каши для детского питания на зерновой основе пастеризованные по способу производства определяют, как:** вязкие; рассыпчатые. **В зависимости от используемого сырья продукты подразделяют на каши:** на зерновой основе (безмолочные).

АССОРТИМЕНТ: продукция для детей дошкольного, школьного и подросткового возраста: каша овсяная с кусочками яблока; каша 4 злака с кусочками яблока; каша пшеничная с кусочками яблока; каша ячменная с кусочками яблока; каша овсяная с кусочками яблока и медом; каша 4 злака с кусочками яблока и вишней, протертой с сахаром; каша 4 злака с кусочками яблока и черникой, протертой с сахаром; каша пшеничная с кусочками яблока и черникой, протертой с сахаром; каша пшеничная с кусочками яблока и клубникой, протертой с сахаром; каша ячменная с кусочками яблока и клюквой, протертой с сахаром; каша овсяная цельнозерновая с кусочками яблока и малиной, протертой с сахаром; каша овсяная цельнозерновая с кусочками яблока и клубникой, протертой с сахаром. каша из булгура с кусочками яблока и малиной, протертой с сахаром; каша рассыпчатая пшенная с кусочками яблока; каша рассыпчатая пшенная с кусочками яблока и изюмом; каша рассыпчатая пшенная с кусочками яблока и курагой; каша рассыпчатая пшенная с кусочками яблока и черносливом. каша гречневая с овощами; каша булгур с овощами; каша пшенная с тыквой. ***Примечание*** – Ягоды, протертые с сахаром, и/или конфитюры входят в состав продукта или прилагаются к кашам, расфасованные в пакет по 6 г.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 ºС до 10 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % в защищенном от света месте – не более 90 суток с момента изготовления; с момента вскрытия потребительской упаковки не более 12 часов при хранении в бытовом холодильнике. Предприятиеизготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-834-37676459-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 3 лет, дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» вырабатывают замороженные и охлажденные. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами (витаминными премиксами). Полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы «Халяль» для детского питания: Полуфабрикаты мясо-**

костные «Халяль»: тушка цыпленка (цыпленка-бройлера); тушка индейки (индюшат); тушка перепела; полутушка цыпленка (цыпленка-бройлера); полутушка индейки (индюшат); полутушка перепела; четвертина передняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина передняя индейки (индюшат); четвертина передняя перепела; четвертина задняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина задняя индейки (индюшат); четвертина задняя перепела; грудка цыпленка (цыпленка-бройлера); грудка индейки (индюшат); грудка перепела; окорочок цыпленка (цыпленка-бройлера); окорочок индейки (индюшат); окорочок перепела; бедро цыпленка (цыпленка-бройлера); бедро индейки (индюшат); бедро перепела; голень цыпленка (цыпленка-бройлера); голень индейки (индюшат); крылышко цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка; плечо индейки (индюшат). **Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые «Халяль»:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части индейки; филе большое цыпленка; филе большое индейки; филе малое цыпленка; филе малое индейки; «Медальончики» мяса из цыплят-бройлеров; «Медальончики» из мяса индейки; «Медальончики» из мяса перепелов; филе для стейка цыпленка; стейки из индейки; филе для стейка перепела; филе плеча индейки; филейки «Школьные» цыплят; филейки «Школьные» индейки; филейки «Школьные» перепелов; мясо цыпленка для жаркого; мясо индейки для жаркого; окорочок цыпленка бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо плеча индейки; мясо цыплят (цыплят-бройлеров) бескостное; мясо индеек (индюшат) бескостное; тушка цыпленка бескостная. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые «Халяль»:** гуляш; поджарка; азу; рагу; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Полуфабрикаты фаршированные «Халяль»:** рулетики из мяса цыплят с сыром и овощами; рулетики из мяса цыплят с рисом и овощами; рулетики из мяса цыплят с овощами; рулетики из мяса цыплят с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с овощами; рулетики из мяса индейки с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; филе-конвертик фаршированное; зразы «Золотой петушок»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса индейки; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса индейки; кармашек из мяса цыплят с творожной начинкой; кармашек из мяса индейки с творожной начинкой. **Полуфабрикаты панированные «Халяль»:** котлета отбивная; котлета по-киевски; наггетсы «Буковки»; наггетсы «Смешарики»; наггетсы «Сюсипуси»; кусочки куриные «Тинки-Пинки» в панировке; кусочки индюшиные «Цецерята» в панировке; котлетки филейные «Спиногрызики»; эскалоп «Гурвинок» из мяса цыплят; эскалоп «Тух-тух» из мяса цыплят с сыром; эскалоп «Смайлик» из мяса индейки; эскалоп «Лошарик» из мяса индейки с сыром. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания «Халяль»: Фарш (весовой или фасованный) «Халяль»:** фарш из мяса цыпленка-бройлера; фарш из мяса индейки; фарш из мяса птицы; фарш из грудки цыпленка-бройлера; фарш из грудки индейки; фарш из грудки перепела; фарш из грудки и бедра цыпленка-бройлера; фарш из грудки и бедра индейки; фарш из грудки и бедра перепелов; фарш «Мясное ассорти»; фарш «Школьный»; фарш для оладий из потрошков. **Рубленые формованные панированные «Халяль» Котлеты «Халяль»:** котлеты из мяса цыпленка-бройлера; котлеты из мяса индейки; котлеты из мяса птицы; котлеты «Топ-топ»; котлеты «Антошка»; котлеты «Чунга-Чанга»; котлеты «Филиппок»; котлеты «Очаровашка»; котлеты «Солнышко»; котлеты «Золотой петушок»; котлеты «Чадушко»; котлеты «Почемучки»; котлеты «Лисички-сестрички»; котлеты «Гномик»; котлеты «Винни»; котлеты из индейки «Дошколенок»; котлетки «Ладушки»; котлетки «Аппетитки»; котлетки «Звездочки»; котлетки «Секретики»; котлетки «Бабушкины сказки». **Крокеты «Халяль»:** крокеты «Пчелка»; крокеты «Пиноккио»; крокеты «Крепыш»; крокеты «Солнышко»; крокеты «Карапузики»; крокеты «Мишки Гамми». **Палочки «Халяль»:** палочки «Капитошка»; палочки «Петушок»; палочки «Крепыш»; палочки «Домовенок»; палочки «Умка»; палочки «Лимпопо». **Биточки «Халяль»:** биточки из мяса цыпленка-бройлера; биточки из мяса индейки; биточки из мяса птицы; биточки «Ладушки»; биточки «Непоседы»; биточки «Познайки»; биточки «Бабушкино лукошко»; биточки «Лимпопо»; биточки «Винни»; биточки «Светлячки»; биточки из индейки «Почемучки»; биточки из мяса птицы «Волшебные сказки»; биточки «Розовые щечки». **«Ежики» «Халяль»:** «Ежики» куриные «Лунтик»; «Ежики» детские «Кнопочка». **Шницель «Халяль»:** шницель рубленый из мяса цыпленка-бройлера; шницель рубленый из мяса индейки; шницель рубленый из мяса птицы; шницель «Теремок»; шницель «Семь гномов»; шницель «Тополек»; шницель «Здоровячок» рубленый из цыпленка-бройлера; шницель «Здоровячок» рубленый из индейки; шницель «Здоровячок» рубленый из мяса птицы. **Рубленые формованные непанированные «Халяль» Тефтели «Халяль»:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; тефтели «Почемучки»; тефтели «Сделай Ам»; тефтели «Гулливер»; тефтели «Лукоморье»; тефтели «Бемби»; тефтели куриные «Смешарики». тефтельки из индейки «Вкусняшки»; тефтельки из мяса птицы «Гномики»; тефтельки «Колобки». **Фрикадельки «Халяль»:** фрикадельки из мяса цыпленка-бройлера; фрикадельки из мяса индейки; фрикадельки из мяса птицы; фрикадельки «Малышок»; фрикадельки «Лапушка»; фрикадельки «Семеро с ложкой»; фрикадельки из индейки «Киндер»; фрикадельки «Румяные шечки»; фрикадельки «Карапузики»; фрикадельки «Забава». **Кнели «Халяль»:** кнели из мяса цыпленка-бройлера с рисом; кнели из мяса индейки с рисом; кнели из мяса птицы с рисом; кнели «Ням Ням» с картофелем; кнели «Ням Ням» с морковью; кнели «Ням Ням»; кнели «Самарики» из мяса цыпленка; кнели «Самарики» из мяса индейки; кнели «Самарики» из мяса перепелов; кнели «Курочка Ряба» из мяса цыпленка; кнели «Курочка Ряба» из мяса индейки; кнели «Курочка Ряба» из мяса перепелов. **Бифштекс «Халяль»:** бифштекс «Робин-бобин»; бифштекс школьный «Лесовичок». **Ромштекс «Халяль»:** ромштекс «Лимпопо»; ромштекс «Добрыня»; ромштекс «Рыжик»; ромштекс «Буратино»; ромштекс «Малышок»; **Голубцы ленивые «Халяль»:** голубцы ленивые из мяса цыпленка-бройлера;

голубцы ленивые из мяса индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; голубцы ленивые «Почемучки»; голубцы ленивые «Богатырь»; голубцы ленивые «Двое из ларца»; голубцы ленивые «Три толстяка»; голубцы ленивые «Пух» из мяса цыпленка; голубцы ленивые «Пух» из мяса индейки; голубцы ленивые «Пух» из мяса перепелов; **Гамбургер «Халяль»:** гамбургер «Жар-птица»; гамбургер «Росток»; гамбургер куриный «Садко»; гамбургер «Семеро с ложкой»; гамбургер школьный «Лицейский»; люляшка «Неваляшка». **Рубленые фаршированные «Халяль»:** орешек «Секретик»; каштанчик «Лучик»; батончик «Поспел» с печенью. **Зразы «Халяль»:** зразы «Хочушка»; зразы «Сырная сказка»; зразы «Алиса»; зразы «Мистер Твистер» с печенью. **Рулет «Халяль»:** рулет «Из Детского сада» из мяса цыплят с яйцом и зеленым луком; рулет «Из Детского сада» из мяса индейки с яйцом и зеленым луком; рулет «Топтыжка»; рулет «Пострелята»; рулет «Непослуха»; рулет «Подрастайка». **Голубцы фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Перец фаршированный «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Кабачки фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Рубленные в оболочке «Халяль»:** колбаска «Аппетитная» из мяса птицы; колбаска «Школьная»; колбаски субпродуктовые.

Рекомендуемые сроки годности **охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 48 часов;** рубленые**– не более 48 часов;** фаршированные – **не более 48 часов;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 10 суток;** рубленые**– не более 10 суток;** фаршированные – **не более 10 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 15 суток;** рубленые**– не более 15 суток;** фаршированные – **не более 15 суток** Рекомендуемые сроки годности **замороженных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев.** После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4ºС – **не более 24 часов.** Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.13-775-37676459-2018** **ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на овощи, зелень и их смеси сушеные для питания детей от 3 лет (далее по тексту – продукт или продукция), подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохраняемость с добавлением или без добавления соли и/или специй, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баклажан сушеный; баклажан сушеный с солью; базилик (зелень) сушеный; белые коренья петрушки сушеные; белые коренья сельдерея сушеные; белые коренья пастернака сушеные; белые коренья хрена сушеные; брюква сушеная; горошек зеленый сушеный; горошек сушеный с солью; кабачки сушеные; капуста белокочанная сушеная; капуста краснокочанная сушеная; капуста брюссельская сушеная; капуста кольраби сушеная; лук зеленый сушеный; лук репчатый сушеный; лук репчатый сушеный с солью; морковь сушеная; морковь сушеная с солью; патиссоны сушеные; петрушка (зелень) сушеная; петрушка (корень) сушеная; пастернак (корень) сушеный; перец сладкий сушеный; редька сушеная; редька сушеная с солью; репа сушеная; репа сушеная с солью; свекла сушеная; свекла сушеная с солью; сельдерей (зелень) сушеный; сельдерей (корень) сушеный; томаты сушеные; томаты сушеные с солью; тыква сушеная; тыква сушеная с солью; укроп (зелень) сушеный; фасоль сушеная; фасоль стручковая сушеная; чеснок сушеный*; чеснок сушеные с солью*; смесь сушеных овощей; смесь сушеных овощей и зелени; смесь сушеных овощей для первых блюд; смесь сушеных овощей для борща; смесь сушеных овощей с солью и специями; смесь сушеных овощей с солью; смесь сушеных овощей «Универсальная»; смесь сушеных овощей с горошком зеленым; смесь сушеных овощей для супа-пюре «Тыквенный» в виде порошка;

смесь сушеных овощей с фасолью; смесь сушеных овощей «Ассорти»; смесь сушеных овощей для супа-пюре «Овощной» в виде порошка; смесь сушеных овощей и белых кореньев; смесь сушеных белых кореньев; смесь сушеных овощей для супа-пюре с зеленым горошком; смесь сушеных овощей «Пряная»; смесь сушеных овощей «Пикантная».

Примечание **С учетом индивидуальной переносимости.*

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

Термины и определения сушеные овощи: продукты переработки овощей, целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность. **Рекомендуемые сроки годности** продукции в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 25°С и относительной влажности не более 75% со дня изготовления: в негерметичной таре – не более 12 месяцев; в негерметичной таре горошек зеленый – не более 26 месяцев; в герметичной таре – не более 24 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-757-37676459-2018** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вареные колбасные изделия из мяса птицы для детского питания (далее колбасные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. В зависимости от термического состояния колбасные изделия из мяса птицы вырабатывают охлажденные. В зависимости от способа термической обработки колбасные изделия подразделяют на: вареные (с одностадийной варкой); пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса птицы выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами (витаминными премиксами). Колбасные изделия из мяса птицы для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

Колбасные изделия из мяса птицы для детского питания выпускают следующих видов и наименований: Колбасы: колбаса «Детская»; колбаса «Школьная»; колбаса «Сказка»; колбаса «Витаминная»; колбаса «Сливочная»; колбаса «Карусель»; колбаса «Лакомка»; колбаса «Ням-ням»; колбаса «Мясоежка»; колбаса «Умка»; колбаса «Маленькая страна»; колбаса «Детская с сыром»; колбаса «Курочка Ряба»; колбаса «Забияка» колбаса «Тимка»; колбаса «Гимназическая»; колбаса «Солнышко»; колбаса «Пчелка»; колбаса «Кнопочка»; колбаса «Вкусняшка»; колбаса «Забава». **Колбаски:** колбаски «Бутуз»; колбаски «С молоком»; колбаски «Гулливер»; колбаски «Богатырские»; колбаски «Румяные щечки»; колбаски «Петушки»; колбаски «Школьные чесночные»; колбаски «Школьные картофельные»; колбаски «Школьные морковные»; колбаски «Школьные капустные»; колбаски индюшиные «Атлет»; колбаски «Лицейские с сыром». **Сосиски:** сосиски «Малышок»; сосиски «Кроха»; сосиски «Антошка»; сосиски «Детские»; сосиски «Карапуз»; сосиски «Лакомка»; сосиски «Левушка»; сосиски «Колбарики»; сосиски «Детские со сливками»; сосиски «Школьные»; сосиски «Крепыш»; сосиски «Тигрики»; сосиски «Огонек»; сосиски «Золотой петушок»; сосиски «Аппетитки»; сосиски «Минутка»; сосиски «С молоком»; сосиски «Скороспелки». **Сардельки:** сардельки «Мячики»; сардельки «Детские»; сардельки «Карапуз»; сардельки «Сказки»; сардельки «Лакомка»; сардельки «Школьные»; сардельки «Малышок»; сардельки «Крепышок»; сардельки «Детские со сливками»; сардельки «Тигрик»; сардельки «Маленькое королевство»; сардельки «Птенчик»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки»; сардельки «Филиппок». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка»; колбаски «Дошколенок»; колбаски «Антошка»; колбаски «Медок»; колбаски «Печеночная»; колбаски «Фунтик»; колбаски «Домовёнок»; колбаски «Светлячок»; колбаски «Дракоша». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок»; филейная «Мозаика»; из мяса индейки «Киндер»; из мяса птицы «Кнопочка»; куриная «Школьная»; ассорти «Калейдоскоп»; куриная «Детская»; из мяса цыплят с языком «Изюминка»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки».

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа «Белкозин» оболочках не более 3 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмо-**

сфере в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток; сервировочной нарезкой не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами до 30 суток **Рекомендуемые сроки годности колбас из субпродуктов**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин» не более 2 суток; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**. Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6ºС – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-243-37676459-2018** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9214-243-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса птицы (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей раннего (старше 1,5 лет), дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из мяса птицы вырабатывают замороженные и охлажденные. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания: Полуфабрикаты мясокостные: тушка цыпленка (цыпленка-бройлера); тушка индейки (индюшат); тушка перепелов; полутушка цыпленка (цыпленка-бройлера); полутушка индейки (индюшат); полутушка перепела; четвертина передняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина передняя индейки (индюшат); четвертина передняя перепела; четвертина задняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина задняя индейки (индюшат); четвертина задняя перепела; грудка цыпленка (цыпленка-бройлера); грудка индейки (индюшат); грудка перепелов; окорочок цыпленка (цыпленка-бройлера); окорочок индейки (индюшат); окорочок перепела; бедро цыпленка (цыпленка-бройлера); бедро индейки (индюшат); -бедро перепела; голень цыпленка (цыпленка-бройлера); голень индейки (индюшат); крылышко цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка; плечо индейки (индюшат). **Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части индейки; филе большое цыпленка; филе большое индейки; филе малое цыпленка; филе малое индейки; «Медальончики» мяса из цыплят-бройлеров; «Медальончики» из мяса индейки; «Медальончики» из мяса перепелов; филе для стейка цыпленка; стейки из индейки; филе для стейка перепелов; филе плеча индейки; филейки «Школьные» цыплят; филейки «Школьные» индейки; филейки «Школьные» перепелов; жаркое из мяса индейки; окорочок цыпленка бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо плеча индейки; мясо цыплят (цыплят-бройлеров) бескостное; мясо индеек (индюшат) бескостное; тушка цыпленка бескостная. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые:** гуляш; поджарка; азу; рагу; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Полуфабрикаты фаршированные:** рулетики из мяса цыплят с сыром и овощами; рулетики из мяса цыплят с рисом и овощами; рулетики из мяса цыплят с овощами; рулетики из мяса цыплят с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с овощами; рулетики из мяса индейки с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; филе-конвертик фаршированное; зразы «Золотой петушок»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса индейки; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса индейки; кармашек из мяса цыплят с творожной начинкой; кармашек из мяса индейки с творожной начинкой. **Полуфабрикаты панированные:** котлета отбивная; котлета по-киевски; наггетсы «Буковки»; наггетсы «Смешарики»; наггетсы «Сюси-пуси»; кусочки куриные «Тинки-Пинки» в панировке; кусочки индюшиные «Цецерята» в панировке; котлетки филейные «Спиногрызики»; эскалоп «Гурвинок» из мяса цыплят; эскалоп «Тух-тух» из мяса цыплят с сыром; эскалоп

«Смайлик» из мяса индейки; эскалоп «Лошарик» из мяса индейки с сыром; **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания: Рубленые (весовой или фасованный) Фарш:** фарш из мяса цыпленка-бройлера; фарш из мяса индейки; фарш из мяса птицы; фарш из грудки цыпленка-бройлера; фарш из грудки индейки; фарш из грудки перепелов; фарш из грудки и бедра цыпленка-бройлера; фарш из грудки и бедра индейки; фарш из грудки и бедра перепелов фарш из грудки и бедра птицы; фарш «Мясное ассорти»; фарш «Школьный»; фарш для оладий из потрошков. **Рубленые формованные панированные Котлеты:** котлеты из мяса цыпленка-бройлера; котлеты из мяса индейки; котлеты из мяса птицы; котлеты «Топ-топ»; котлеты «Антошка»; котлеты «Чунга-Чанга»; котлеты «Филиппок»; котлеты «Очаровашка»; котлеты «Солнышко»; котлеты «Золотой петушок»; котлеты «Чадушко»; котлеты «Почемучки»; котлеты «Лисички-сестрички»; котлеты «Гномик»; котлеты «Винни»; котлеты из индейки «Дошколенок»; котлетки «Ладушки»; котлетки «Аппетитки»; котлетки «Звездочки»; котлетки «Секретики»; котлетки «Бабушкины сказки». **Крокеты:** крокеты «Пчелка»; крокеты «Пиноккио»; крокеты «Крепыш»; крокеты «Солнышко»; крокеты «Карапузики»; крокеты «Мишки Гамми». **Палочки:** палочки «Капитошка»; палочки «Петушок»; палочки «Крепыш»; палочки «Домовенок»; палочки «Умка»; палочки «Лимпопо». **Биточки:** биточки из мяса цыпленка-бройлера; биточки из мяса индейки; биточки из мяса птицы; биточки «Ладушки»; биточки «Непоседы»; биточки «Познайки»; биточки «Бабушкино лукошко»; биточки «Лимпопо»; биточки «Винни»; биточки «Светлячки». биточки из индейки «Почемучки»; биточки из мяса птицы «Волшебные сказки»; биточки «Розовые щечки» **«Ежики»:** «Ежики» куриные «Лунтик»; «Ежики» детские «Кнопочка». **Шницель:** шницель рубленый из мяса цыпленка-бройлера; шницель рубленый из мяса индейки; шницель рубленый из мяса птицы; шницель «Теремок»; шницель «Семь гномов»; шницель «Тополек»; шницель «Здоровячок» рубленый из цыпленка-бройлера; шницель «Здоровячок» рубленый из индейки; шницель «Здоровячок» рубленый из мяса птицы. **Рубленые формованные непанированные Тефтели:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; тефтели «Почемучки»; тефтели «Сделай Ам»; тефтели «Гулливер»; тефтели «Лукоморье»; тефтели «Бемби»; тефтели куриные «Смешарики». тефтельки из индейки «Вкусняшки»; тефтельки из мяса птицы «Гномики»; тефтельки «Колобки». **Фрикадельки:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; фрикадельки «Малышок»; фрикадельки «Лапушка»; фрикадельки из индейки «Киндер»; фрикадельки «Румяные шечки»; фрикадельки «Карапузики»; фрикадельки «Забава». **Кнели:** кнели из мяса цыпленка-бройлера с рисом; кнели из мяса индейки с рисом; кнели из мяса птицы с рисом; кнели «Ням Ням» с картофелем; кнели «Ням Ням» с морковью; кнели «Ням Ням». кнели «Самарики» из мяса цыпленка; кнели «Самарики» из мяса индейки; кнели «Самарики» из мяса перепелов; кнели «Курочка Ряба» из мяса цыпленка; кнели «Курочка Ряба» из мяса индейки; кнели «Курочка Ряба» из мяса перепелов; **Бифштекс:** бифштекс «Робин-бобин»; бифштекс школьный «Лесовичок». **Ромштекс** ромштекс «Лимпопо»; ромштекс «Добрыня»; ромштекс «Рыжик»; ромштекс «Буратино»; ромштекс «Малышок»; **Голубцы ленивые:** голубцы ленивые из мяса цыпленка-бройлера; голубцы ленивые из мяса индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; голубцы ленивые «Почемучки»; голубцы ленивые «Богатырь»; голубцы ленивые «Двое из ларца»; голубцы ленивые «Три толстяка»; голубцы ленивые «Пух» из мяса цыпленка; голубцы ленивые «Пух» из мяса индейки; голубцы ленивые «Пух» из мяса перепелов; **Гамбургер:** Гамбургер «Жар-птица»; Гамбургер «Росток»; Гамбургер куриный «Садко»; люляшка «Неваляшка». **Рубленые фаршированные:** орешек «Секретик»; каштанчик «Лучик»; батончик «Поспел» с печенью. **Зразы:** зразы «Хочушка» школьные; зразы «Сырная сказка»; зразы солнечногорские; зразы «Мистер Твистер» с печенью. **Рулет:** рулет «Из Детского сада» из мяса цыплят с яйцом и зеленым луком; рулет «Из Детского сада» из мяса индейки с яйцом и зеленым луком; рулет «Топтыжка»; рулет «Пострелята»; рулет «Непослуха»; рулет «Подрастайка». **Голубцы фаршированные:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами; **Перец фаршированный:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами; **Кабачки фаршированные:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами; **Рубленные в оболочке:** колбаска «Аппетитная» из мяса птицы; колбаска «Школьная»; колбаски субпродуктовые.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 48 часов;** рубленые**– не более 48 часов;** фаршированные – **не более 48 часов;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 10 суток;** рубленые**– не более 10 суток;** фаршированные – **не более 10 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 15 суток;** рубленые**– не более 15 суток;** фаршированные – **не более 15 суток Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из мяса птицы со дня (часа) выработки при относительной влажности

воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С **не более 1 месяца;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С **не более 1 месяца;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С **не более 1 месяца;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С **не более 3 месяцев;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С **не более 3 месяцев;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С **не более 3 месяцев.** После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4 ºС – **не более 24 часов.** Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-263-37676459-2017** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ ОДНОГО ГОДА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей от одного года и старше, представляющие собой продукцию, вырабатываемую из овощей свежих, отварных, соленых, квашеных, фруктов с добавлением или без добавления фруктов, морепродуктов, яиц и других пищевкусовых компонентов, заправленных растительным маслом или заправкой на основе растительного масла или незаправленных. Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **продукция для детей преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста:** винегрет овощной; винегрет с кальмарами; винегрет с морской капустой салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат из горошка зеленого консервированного; салат из кабачков; салат из кальмаров с яблоками; салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца; салат из картофеля с солеными огурцами; салат из картофеля с огурцами; салат из картофеля с помидорами; салат из картофеля с зеленым горошком; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из кукурузы (консервированной); салат из моркови; салат из моркови с яблоками салат из моркови с черносливом; салат из моркови с яблоками и курагой; салат из моркови с курагой; салат из моркови, яблок с финиками; салат из моркови, яблок с черносливом; салат из овощей с морской капустой; салат из редиса с яблоками и огурцами; салат из репчатого лука; салат из свежих огурцов; салат из свежих овощей с яблоками; салат из свежих помидоров с луком; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свеклы; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с яблоками и огурцами; салат из свеклы с сыром; салат из свеклы с курагой и изюмом; салат из свеклы с зеленым горошком: салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с огурцами солеными; салат из соленых огурцов с луком; салат из яблок с черносливом; салат овощной с яблоками; салат овощной с яблоками и свеклой; салат фруктовый с сиропом. салат «Летний». **Продукция для детей школьного и подросткового возраста:** винегрет овощной с фасолью; винегрет с сельдью; салат витаминный; салат зеленый; салат зеленый с огурцами; салат зеленый с огурцами и помидорами; салат картофельный; салат картофельный с сельдью; салат картофельный с огурцами; салат картофельный с капустой; салат картофельный с огурцами и капустой; салат картофельный с яблоками; салат картофельный с кукурузой и морковью; салат картофельный с морковью и зеленым горошком; салат картофельный с капустой свежей и кукурузой; салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком; салат овощной с яблоками; салат из белокочанной капусты с яблоками; салат из зеленого лука; салат из квашеной капусты; салат из моркови с яблоками и клюквой; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с медом; салат из моркови с курагой и йогуртом; салат из моркови и яблок с яйцом; салат из моркови с изюмом салат из овощей; салат из овощей с сухофруктами; салат из редиса; салат из редиса с огурцами и яйцом; салат из редьки; салат из редьки с овощами; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров, яблок и консервированных огурцов салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы отварной; салат из сырых овощей; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей и плодов; салат «Весна».

Примечание–В соответствии с МР 2.3.1.2432: Преддошкольный возраст – от 1 года до 3 лет; Дошкольный возраст – от 3 до 7 лет; Школьный возраст: младший – от 7 до 11 лет; средний – от 11 до 14 лет; Подростковый возраст – от 14 до 18 лет.

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

Сроки годности в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049 (п. 14.17) для: салатов незаправленных при температуре 4±2ºС – не более 2 часов. салатов заправленных при температуре 4±2ºС – не более 30 минут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.11-262-37676459-2017 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА (Взамен ТУ 9165-262-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше, изготавливаемые на бульонах (мясном, рыбном, из птицы), молоке с добавлением или без добавления овощей, круп, бобовых, макаронных, мясных и рыбных изделий. Пищевая продукция для детского питания полностью готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: заправочные супы: ***Борщи:*** борщ со свежей капустой; борщ с квашенной капустой; борщ со свежей капустой и картофелем; борщ с квашеной капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью и картофелем; борщ зеленый; борщ летний (с ботвой свеклы); борщ вегетарианский; борщ вегетарианский протертый; борщ вегетарианский с черносливом; борщ с мясом; ***Щи:*** щи из свежей капусты; щи из свежей капусты с картофелем; щи зеленые из щавеля; щи зеленые из щавеля и шпината; щи из щавеля; щи из квашеной капусты; щи из квашеной капусты с картофелем; щи по-уральски с хлопьями овсяными; щи по-уральски с пшеном; щи по-уральски с перловой крупой; щи по-уральски с крупой рисовой; ***Рассольники:*** рассольник; рассольник домашний; рассольник ленинградский с перловой крупой; рассольник ленинградский с пшеничной крупой; рассольник ленинградский с рисовой крупой; рассольник ленинградский с овсяной крупой; рассольник московский; рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный); ***Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными, мясными и рыбными изделиями:*** суп картофельный; суп картофельный вегетарианский; суп картофельный протертый (с гренками); суп картофельный с фасолью; суп картофельный с горохом; суп картофельный с чечевицей; суп картофельный с крупой перловой; суп картофельный с крупой овсяной; суп картофельный с крупой пшеничной; суп картофельный с крупой рисовой; суп картофельный с крупой пшенной; суп картофельный с хлопьями овсяными; суп картофельный с крупой манной; суп картофельный макаронными изделиями; суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с клецками манными; суп картофельный с клецками мучными; суп картофельный с пельменями; суп из овощей; суп фасолевый; суп-лапша домашняя; суп с рыбными консервами; суп с крупой рисовой; суп с крупой перловой; суп с крупой манной; суп с крупой овсяной; суп с крупой ячневой; суп с крупой пшеничной; суп с крупой пшенной; суп с крупой рисовой и томатом; суп с крупой перловой и томатом; суп с крупой пшённой и томатом; суп с крупой овсяной и томатом; суп с крупой пшеничной и томатом; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой манной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой рисовой и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой перловой и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой овсяной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой пшеничной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с макаронными изделиями; уха с крупой перловой; ***Супы-пюре:*** суп-пюре из картофеля; суп-пюре из моркови; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре из кабачков; суп-пюре овощной; суп-пюре перловый; суп-пюре из курицы; суп-пюре из индейки; суп-пюре из мяса; суп-крем овощной; **Супы молочные:** суп молочный овсяный протертый; суп молочный рисовый протертый; суп молочный слизистый с овсяной крупой; суп молочный слизистый с рисовой крупой; суп молочный манный; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой рисовой; суп молочный с крупой манной; суп молочный с крупой кукурузной; суп молочный с хлопьями овсяными; суп молочный с крупой ячневой; суп молочный с крупой гречневой; суп молочный с крупой перловой; суп молочный с крупой пшенной; суп молочный с тыквой и крупой манной; суп молочный с тыквой и пшеном; суп молочный с дыней; суп молочный с капустой цветной; суп молочный с капустой белокочанной; суп молочный с клецками; **Супы прозрачные:** бульон мясной прозрачный; бульон из кур; бульон из индеек; бульон мясной с гренками; бульон куриный с гренками; бульон мясной с лапшой домашней; бульон куриный с лапшой домашней; бульон мясной с клецками манными; бульон мясной с клецками мучными; бульон куриный с клецками манными; бульон куриный с клецками мучными; бульон с протертым мясом; бульон с мясными фрикадельками; бульон с рыбными фрикадельками; бульон мясной с кнелями.

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. **Рекомендуемые сроки годности** готовой продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более

2 ч. Подогрев остывших (ниже температуры 65ºС) готовых горячих блюд не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-288-37676459-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ ОДНОГО ГОДА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше. Продукция выпускается в горячем виде и полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки (отварные, припущенные, запеченные, тушеные и паровые).

АССОРТИМЕНТ: ***продукция для детей преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста:*** рыба отварная; рыба фаршированная; рыба, припущенная с овощами; рыба припущенная; рыба, припущенная в молоке; рыба, тушеная с овощами; котлеты рыбные с капустой и морковью запеченные; рыба, запеченная в омлете; рыба, запеченная с картофелем; рыба, запеченная в молочном соусе; рыба, запеченная в сметанном соусе; рыба, запеченная с морковью; рыба запеченная; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажаном; котлеты рыбные запеченные; биточки рыбные запеченные; котлеты рыбные «Любительские»; котлеты рыбные паровые; шницель рыбный натуральный; биточки с овощами запеченные; тефтели рыбные паровые; тефтели рыбные тушеные; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные отварные; фрикадельки рыбные запеченные с молочным соусом; зразы рыбные с яйцами; рулет из рыбы; рыба, запеченная с овощами; суфле из рыбы; пудинг рыбный запеченный; пудинг рыбный паровой; кнели рыбные; биточки из кальмаров и рыбы; ***продукция для детей школьного и подросткового возраста:*** рыба отварная; рыба припущенная; рыба припущенная в молоке; рыба тушеная; рыба, тушенная в томате с овощами; рыба, запеченная в сметанном соусе; рыба, запеченная под молочным соусом; котлеты рыбные; биточки рыбные; шницель рыбный натуральный; рулет из рыбы; зразы рыбные рубленые; хлебцы рыбные; тефтели рыбные **Примечание – В соответствии с МР 2.3.1.2432:** Преддошкольный возраст – от 1 года до 3 лет; Дошкольный возраст – от 3 до 7 лет; Школьный возраст: младший – от 7 до 11 лет; средний – от 11 до 14 лет; Подростковый возраст – от 14 до 18 лет.

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. Рекомендуемые сроки годности готовой продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.61.32-473-37676459-2017 КРУПЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ФАСОВАННЫЕ (взамен ТУ 9294-473-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – крупу, предназначенную для детского питания расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению после термической обработки для детей раннего (до 3 лет), дошкольного (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше). Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: крупа гречневая крупа гречневая ядрица (непропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт; крупа гречневая продел (непропаренная); крупа гречневая продел быстроразваривающаяся (пропаренная); **крупа кукурузная** крупа кукурузная шлифованная; **крупа манная** крупа манная из мягкой пшеницы (марка М); крупа манная из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ); крупа манная из твердой пшеницы (дурум) (марка Т); **крупа овсяная** крупа овсяная недробленая высший сорт; крупа овсяная плющеная высший сорт; **крупа пшеничная** крупа пшеничная «Полтавская»; крупа пшеничная «Артек»; крупа пшеничная из мягких сортов пшеницы; крупа пшеничная Булгур (пропаренная); **крупа пшено** крупа пшено шлифованное высший сорт; **крупа рисовая** крупа рисовая шлифованная сорт экстра; крупа рисовая шлифованная высший сорт; крупа рисовая шлифованная первый сорт; крупа рисовая дробленая шлифованная; крупа рисовая шлифованная пропаренная; **крупа ячменная** перловая;

ячневая; **продукты овсяные** хлопья овсяные «Геркулес»; хлопья овсяные «Экстра»; хлопья овсяные лепестковые; толокно овсяное.

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

Рекомендуемые сроки годности для фасованных круп: **крупы гречневой** крупы гречневой ядрица (непропаренная) высший сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) первый сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт 20 мес; крупы гречневой продел (непропаренная) –18 мес; крупы гречневой продел быстроразваривающаяся (пропаренная) –18 мес; **крупы кукурузной** крупы кукурузной шлифованной 10 мес; **крупы манной** крупы манной из мягкой пшеницы (марка М) не более 10 мес; крупы манной из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ) не более 10 мес; крупы манной из твердой пшеницы (дурум) (марка Т) не более 10 мес; **крупы овсяной** крупы овсяной недробленой высший сорт – не более 10 мес; крупы овсяной плющеной высший сорт – не более 10 мес; **крупы пшеничной** крупы пшеничной «Полтавская» 16 мес; крупы пшеничной «Артек» 14 мес; крупы пшеничной из мягких сортов пшеницы – 14 мес.; крупы пшеничной Булгур (пропаренная) – не более 14 мес; **крупы пшено** крупы пшено шлифованное высший сорт -не более 9 мес; **крупы рисовой** крупы рисовой шлифованной сорт экстра –18 мес; крупы рисовой шлифованной высший сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной первый сорт –18 мес; крупы рисовой дробленой шлифованной –16 мес; крупы рисовой шлифованной пропаренной –18 мес; **крупы ячменной** перловой –18 мес; ячневой –15 мес; **продуктов овсяных** хлопьев овсяных «Геркулес» не более 10 мес; хлопьев овсяных «Экстра» не более 10 мес; хлопьев овсяных лепестковых – не более 10 мес; толокна овсяного – не более 8 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-263-37676459-2017** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ ОДНОГО ГОДА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей от одного года и старше, представляющие собой продукцию, вырабатываемую из овощей свежих, отварных, соленых, квашеных, фруктов с добавлением или без добавления фруктов, морепродуктов, яиц и других пищевкусовых компонентов, заправленных растительным маслом или заправкой на основе растительного масла или незаправленных. Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукция для детей преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста: винегрет овощной; винегрет с кальмарами; винегрет с морской капустой салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат из горошка зеленого консервированного; салат из кабачков; салат из кальмаров с яблоками; салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца; салат из картофеля с солеными огурцами; салат из картофеля с огурцами; салат из картофеля с помидорами; салат из картофеля с зеленым горошком; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из кукурузы (консервированной); салат из моркови; салат из моркови с яблоками салат из моркови с черносливом; салат из моркови с яблоками и курагой; салат из моркови с курагой; салат из моркови, яблок с финиками; салат из моркови, яблок с черносливом; салат из овощей с морской капустой; салат из редиса с яблоками и огурцами; салат из репчатого лука; салат из свежих огурцов; салат из свежих овощей с яблоками; салат из свежих помидоров с луком; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свеклы; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с яблоками и огурцами; салат из свеклы с сыром; салат из свеклы с курагой и изюмом; салат из свеклы с зеленым горошком: салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с огурцами солеными; салат из соленых огурцов с луком; салат из яблок с черносливом; салат овощной с яблоками; салат овощной с яблоками и свеклой; салат фруктовый с сиропом. салат «Летний». **продукция для детей школьного и подросткового возраста:** винегрет овощной с фасолью; винегрет с сельдью; салат витаминный; салат зеленый; салат зеленый с огурцами; салат зеленый с огурцами и помидорами; салат картофельный; салат картофельный с сельдью; салат картофельный с огурцами; салат картофельный с капустой; салат картофельный с огурцами и капустой; салат картофельный с яблоками; салат картофельный с кукурузой и морковью; салат картофельный с морковью и зеленым горошком; салат картофельный с капустой свежей и кукурузой; салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком; салат овощной с яблоками; салат из белокочанной капусты с яблоками; салат из зеленого лука; салат из квашеной капусты; салат из моркови с яблоками и клюквой; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с медом; салат из моркови с курагой и йогуртом; салат из моркови и яблок с яйцом; салат из моркови с изюмом салат из овощей; салат из овощей с сухофруктами; салат из редиса; салат из редиса с огурцами и яйцом; салат из редьки; салат из редьки с овощами; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров, яблок и консервированных огурцов салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы отварной; салат из сырых овощей; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей и плодов; салат «Весна».

Примечание–В соответствии с МР 2.3.1.2432: Преддошкольный возраст – от 1 года до 3 лет; Дошкольный возраст – от 3 до 7 лет; Школьный возраст: младший – от 7 до 11 лет; средний – от 11 до 14 лет; Подростковый возраст – от 14 до 18 лет.

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

Сроки годности в соответствии с СанПиНом 2.4.1.3049 (п. 14.17) для: салатов незаправленных при температуре 4±2ºС – не более 2 часов. салатов заправленных при температуре 4±2ºС – не более 30 минут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 9214-289-37676459-2016** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ ОДНОГО ГОДА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные блюда из мяса (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей в возрасте от одного года и старше. Пищевая продукция для детского питания выпускается в горячем виде и полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Кулинарные блюда из мяса для детского питания различаются сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки (отварные, припущенные, запеченные, обжаренные, тушеные и паровые). Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет.

АССОРТИМЕНТ: продукция для детей, преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста Группа: мясные продукты биточки из говядины рубленые с маслом; биточки из свинины рубленые с маслом; биточки из телятины рубленые с маслом; биточки из говядины рубленые с соусом сметанным; биточки из свинины рубленые с соусом сметанным; биточки из телятины рубленые с соусом сметанным; запеканка из печени с рисом и маслом; котлеты из говядины рубленые с маслом; котлеты из свинины рубленые с маслом; котлеты из телятины рубленые с маслом; котлеты из говядины рубленые с соусом сметанным; котлеты из свинины рубленые с соусом сметанным; котлеты из телятины рубленые с соусом сметанным; котлеты с яблоками и маслом; мясо отварное с маслом; мясо отварное с соусом сметанным; мясной хлебец; пудинг из говядины; суфле из отварного мяса с рисом; суфле мясное из говядины с тыквой; шницели из говядины рубленые с маслом; шницели из свинины рубленые с маслом; шницели из телятины рубленые с маслом; шницели из говядины рубленые с соусом сметанным; шницели из свинины рубленые с соусом сметанным; шницели из телятины рубленые с соусом сметанным. **Группа: мясосодержащие продукты** баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; бефстроганов из отварного мяса с соусом сметанным; биточки паровые с соусом молочным; биточки паровые с соусом сметанным голубцы с мясом и рисом и соусом сметанным; голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом; голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом и луком; гуляш из отварного мяса; жаркое по-домашнему; запеканки из печени с рисом и соусом сметанным; запеканка картофельная с мясом и маслом; запеканка картофельная с печенью и маслом; запеканка картофельная с мясом под соусом сметанным; запеканка картофельная с печенью под соусом сметанным; запеканка картофельная с мясом под соусом сметанным с томатом; запеканка картофельная с печенью под соусом сметанным с томатом; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; котлеты рубленные, запеченные с молочным соусом; котлеты с яблоками и соусом сметанным; макаронник с мясом; макаронник с печенью; мясо тушеное с овощами в соусе; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; пельмени мясные отварные; рулет с макаронами и соусом сметанным; рулет с макаронами и соусом сметанным с томатом; рулет с макаронами и соусом сметанным с томатом и луком; рулет с луком, яйцом и соусом сметанным; рулет с луком, яйцом и соусом молочным; сосиски отварные; сардельки отварные; тефтели из печени с рисом; тефтели мясные из полуфабриката промышленного производства; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным с луком; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным с томатом; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным с луком; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным с томатом; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; фрикадельки мясные в соусе сметанном с томатом; фрикадельки мясные в соусе сметанном с луком. **Продукция для детей школьного и подросткового возраста**. **Группа: мясные продукты** антрекот; баранина обжаренная; бефстроганов; бифштекс рубленый; говядина обжаренная; мясо шпигованное говядина; мясо шпигованное свинина; мясо шпигованное баранина; мясо обжаренное шпигованное; оладьи из печени говяжьей; оладьи из печени свиной; печень говяжья, обжаренная с маслом; печень свиная, обжаренная с маслом; поджарка из говядины; поджарка из свинины; ромштекс; мясо свинины обжаренное; мясо телятины обжаренное; шницель натуральный рубленый из свинины; шницель натуральный рубленый из говядины; язык отварной говяжий с соусом сметанным; язык

отварной говяжий с соусом молочным; язык отварной свиной с соусом сметанным; язык отварной свиной с соусом сметанным с томатом. **Группа: мясосодержащие продукты** бефстроганов из отварной говядины; биточки из говядины, запеченные под сметанным соусом; биточки из свинины, запеченные под сметанным соусом; говядина, тушенная в сметане; гуляш из отварной говядины; зразы говяжьи рубленые с соусом сметанным; зразы говяжьи рубленые с соусом сметанным с томатом; зразы свиные рубленые с соусом сметанным; зразы свиные рубленые с соусом сметанным с томатом; зразы из говядины, фаршированные рисом с маслом; зразы из говядины, фаршированные рисом с соусом молочным; зразы из говядины, фаршированные рисом с соусом сметанным; колбаса обжаренная с соусом сметанным; колбаса обжаренная с соусом сметанным с луком; колбаса обжаренная с соусом с томатом и луком; котлеты «Домашние» с маслом; котлеты « Домашние» с соусом сметанным; котлеты « Домашние» с соусом сметанным с томатом; котлеты « Домашние» с соусом сметанным с луком; котлеты «Московские» с маслом; котлеты «Московские» с соусом сметанным; котлеты «Московские» с соусом сметанным с томатом; котлеты «Московские» с соусом сметанным с луком; мясо духовое баранина; мясо духовое говядина; мясо духовое свинина; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с луком; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с томатом и луком; печень свиная, тушенная в соусе сметанном; печень свиная, тушенная в соусе сметанном с луком; печень свиная, тушенная в соусе сметанном с томатом и луком; печень говяжья по-строгановски; печень свиная по-строгановски; рагу из свинины; сардельки обжаренные с соусом сметанным; сардельки обжаренные с соусом сметанным с луком; сардельки обжаренные с соусом с томатом и луком; сердце в соусе; сосиски обжаренные с соусом сметанным; сосиски обжаренные с соусом сметанным с луком; сосиски обжаренные с соусом с томатом и луком. **Примечание*–В соответствии с МР 2.3.1.2432: Преддошкольный возраст – от 1 года до 3 лет; Дошкольный возраст – от 3 до 7 лет; Школьный возраст: младший – от 7 до 11 лет; средний – от 11 до 14 лет; Подростковый возраст – от 14 до 18 лет. В соответствии с ГОСТ 32921: **Группа мясные (мяссодержащие)** продукты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре Группы: **мясные продукты** с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0%; **мясосодержащие продукты** с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно.

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. **Рекомендуемые сроки годности готовой** продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. Подогрев остывших (ниже температуры 65ºС) готовых горячих блюд не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 9214-290-37676459-2016** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ** **(взамен ТУ 9214-290-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: мясо тушки кур отварное; мясо цыпленка отварное; мясо индейки отварное; мясо тушки кур тушеное; мясо цыпленка тушеное; мясо индейки тушеное; мясо курицы в соусе с овощами тушеное; мясо в соусе с овощами тушеное; мясо индейки в соусе с овощами тушеное; мясо цыплят с морковью и репой тушеные; плов из мяса курицы; плов из мяса цыпленка; плов из мяса индейки; котлеты из мяса кур рубленые; котлеты из мяса цыпленка рубленые; котлеты из мяса индейки рубленые; котлеты из мяса кур рубленые, запеченные в молочном соусе; котлеты из мяса цыпленка рубленые, запеченные в молочном соусе; фрикадельки из мяса курицы; фрикадельки из мяса цыпленка; фрикадельки из мяса индейки; зразы из мяса кур с омлетом и овощами; зразы из мяса цыпленка с омлетом и овощами; суфле из мяса кур; суфле из мяса кур с рисом; кнели из мяса кур с рисом; биточки из мяса кур рубленые, паровые; биточки из мяса цыпленка рубленые, паровые; биточки из мяса индейки рубленые, паровые.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции в горячем виде с момента изготовления при температуре от плюс 65°С и более – не более 3 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 12 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	ТУ 9165-291-37676459-2016 ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вторые обеденные блюда (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше, представляющие собой продукцию, вырабатываемую из овощей, круп, макаронных изделий и других продуктов. Продукция выпускается в горячем виде и полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Вторые обеденные блюда для детского питания различается сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки (отварные, припущенные, запеченные, обжаренные, тушеные и паровые). Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет. **Продукция для детей преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста.**

АССОРТИМЕНТ: Блюда из овощей *отварные овощи:* капуста отварная белокочанная с маслом; капуста отварная цветная с маслом; капуста отварная белокочанная с соусом молочным; капуста отварная цветная с соусом молочным; капуста отварная белокочанная с соусом сметанным; капуста отварная цветная с соусом сметанным; тыква отварная *овощи припущенные и тушеные:* морковь с зеленым горошком в молочном соусе; каша из тыквы; тыква, припущенная с яблоками и изюмом; капуста тушеная; свекла, тушенная в сметане; свекла, тушенная в соусе сметанном; свекла, тушенная с яблоками; морковь, тушенная с рисом и черносливом; рагу из овощей с тыквой и маслом; рагу из овощей с тыквой, соусом сметанным и маслом; рагу из овощей с тыквой, соусом томатным и маслом; рагу из овощей с кабачками и маслом; рагу из овощей с кабачками, соусом сметанным и маслом; рагу из овощей с кабачками, соусом томатным и маслом; *овощи запеченные:* котлеты морковные; котлеты морковные с соусом молочным; котлеты морковные с соусом сметанным; крокеты из моркови с изюмом; крокеты детские запеченные с томатом; крокеты детские запеченные со шпинатом; котлеты свекольные с соусом молочным; котлеты свекольные с соусом сметанным; котлеты капустные с маслом; котлеты капустные с соусом сметанным; котлеты капустные с соусом молочным; котлеты капустно-морковные; котлеты из кабачков, творога с маслом; котлеты из кабачков, творога с соусом молочным; котлеты из кабачков, творога с соусом сметанным; котлеты из овощей с маслом; котлеты из овощей с соусом молочным; котлеты из овощей с соусом сметанным; шницель из овощей, запеченный в молочном соусе; шницель из капусты с маслом; шницель из капусты с соусом молочным; шницель из капусты с соусом сметанным; запеканка капустная с маслом; запеканка капустная с соусом сметанным; запеканка капустная с соусом сметанным с томатом; запеканка капустная с соусом молочным; запеканка капустная с мясом; запеканка картофельная с печенью; запеканка морковная с маслом; запеканка морковная с соусом молочным; запеканка морковная с соусом сметанным; запеканка морковная с творогом и маслом; запеканка морковная с творогом и соусом молочным; запеканка морковная с творогом и соусом сметанным; запеканка овощная с маслом; запеканка овощная с соусом молочным; запеканка овощная с соусом сметанным; запеканка из тыквы с соусом молочным; запеканка из тыквы с соусом сметанным; тыквенно-яблочная запеканка с соусом сметанным; пудинг из моркови с маслом; пудинг из моркови с соусом молочным; пудинг из моркови с соусом сметанным; суфле из моркови с творогом; капуста цветная, запеченная в молочном соусе; капуста белокочанная, запеченная в молочном соусе; перец, фаршированный овощами и рисом в молочном соусе; перец, фаршированный овощами и рисом в сметанном соусе; перец, фаршированный овощами и рисом в сметанном с томатом соусе; свекла, фаршированная овощами под соусом молочным; свекла, фаршированная овощами под соусом сметанным; свекла, фаршированная овощами под соусом сметанным с томатом; картофельные оладьи с сыром под соусом молочным; картофельные оладьи с сыром под соусом сметанным; картофельные оладьи со свежей капустой с маслом; картофельные оладьи со свежей капустой с соусом сметанным; картофельные оладьи со свежей капустой с соусом молочным **Блюда из круп** *каши рассыпчатые:* каша гречневая рассыпчатая с маслом; каша пшенная рассыпчатая с маслом; каша рисовая рассыпчатая с маслом; каша перловая рассыпчатая с маслом; каша ячневая рассыпчатая с маслом; каша пшеничная рассыпчатая с маслом; каша гречневая рассыпчатая с сахаром; каша пшенная рассыпчатая с сахаром; каша рисовая рассыпчатая с сахаром; каша перловая рассыпчатая с сахаром; каша ячневая рассыпчатая с сахаром; каша пшеничная рассыпчатая с сахаром; каша гречневая рассыпчатая с маслом и сахаром; каша пшенная рассыпчатая с маслом и сахаром; каша рисовая рассыпчатая с маслом и сахаром; каша перловая рассыпчатая с маслом и сахаром; каша ячневая рассыпчатая с маслом и сахаром; каша пшеничная рассыпчатая с маслом и сахаром; каша гречневая рассыпчатая с овощами; каша пшенная рассыпчатая с овощами; каша рисовая рассыпчатая с овощами; каша перловая рассыпчатая с овощами; каша ячневая рассыпчатая с овощами; каша пшеничная рассыпчатая с овощами; каша рассыпчатая пшенная с фруктами *вязкие каши:* каша гречневая с маслом; каша пшенная с маслом; каша рисовая с маслом; каша перловая с маслом; каша ячневая с маслом; каша овсяная с маслом; каша манная с маслом; каша пшеничная с маслом; каша гречневая с сахаром; каша пшенная с сахаром; каша рисовая с сахаром; каша перловая с сахаром; каша ячневая с сахаром; каша овсяная с сахаром; каша манная с сахаром; каша пшеничная с сахаром; каша гречневая с сахаром и маслом; каша пшенная с сахаром и маслом; каша рисовая с сахаром и маслом; каша перловая с сахаром и маслом; каша ячневая с сахаром и маслом; каша овсяная с сахаром и маслом; каша манная с сахаром и маслом; пшеничная с сахаром и маслом; каша пшенная с тыквой; каша пшеничная с тыквой; каша рисовая с тыквой; каша овсяная с морковью; каша пшеничная с морковью; каша пшенная с морковью; каша манная с малиной; каша манная с клубникой; каша манная с черной смородиной; каша манная с

красной смородиной; каша рисовая с малиной; каша рисовая с клубникой; каша рисовая с красной смородиной; каша рисовая с черной смородиной; каша «Смесь злаков» с черносливом (из смеси не менее двух видов круп); *жидкие каши:* каша пшенная с маслом; каша рисовая с маслом; каша овсяная с маслом; каша манная с маслом; каша пшеничная с маслом; каша пшенная с сахаром; каша рисовая с сахаром; каша овсяная с сахаром; каша манная с сахаром; каша пшеничная с сахаром; каша пшенная с сахаром и маслом; каша рисовая с сахаром и маслом; каша овсяная с сахаром и маслом; каша манная с сахаром и маслом; каша пшеничная с сахаром и маслом *крупеники, запеканки, пудинги:* крупеник из крупы гречневой с маслом; крупеник из крупы пшеничной с маслом; крупеник из крупы гречневой с йогуртом; крупеник из крупы пшеничной с йогуртом; крупеник из крупы гречневой с соусом молочным; крупеник из крупы пшеничной с соусом молочным; крупеник из смеси круп с маслом сливочным; запеканка рисовая с маслом; запеканка манная с маслом; запеканка пшенная с маслом; запеканка пшеничная с маслом; запеканка рисовая с соусом абрикосовым; запеканка манная с соусом абрикосовым; запеканка пшенная с соусом абрикосовым; запеканка пшеничная с соусом абрикосовым; запеканка рисовая с соусом клюквенным; запеканка манная с соусом клюквенным; запеканка пшенная с соусом клюквенным; запеканка пшеничная с соусом клюквенным; запеканка рисовая с творогом и маслом; запеканка рисовая с творогом и соусом клюквенным; запеканка манная со свежими яблоками с соусом абрикосовым; запеканка манная со свежими грушами с соусом абрикосовым; запеканка манная со свежими абрикосами с соусом абрикосовым; запеканка манная со свежими сливами с соусом абрикосовым; запеканка рисовая со свежими яблоками с соусом абрикосовым; запеканка рисовая со свежими грушами с соусом абрикосовым; запеканка рисовая со свежими абрикосами с соусом абрикосовым; запеканка рисовая со свежими сливами с соусом абрикосовым; запеканка пшенная со свежими яблоками с соусом абрикосовым; запеканка пшенная со свежими грушами с соусом абрикосовым; запеканка пшенная со свежими абрикосами с соусом абрикосовым; запеканка пшенная со свежими сливами с соусом абрикосовым; запеканка манная со свежими яблоками с соусом клюквенным; запеканка манная со свежими грушами с соусом клюквенным; запеканка манная со свежими абрикосами с соусом клюквенным; запеканка манная со свежими сливами с соусом клюквенным; запеканка рисовая со свежими яблоками с соусом клюквенным; запеканка рисовая со свежими грушами с соусом клюквенным; запеканка рисовая со свежими абрикосами с соусом клюквенным; запеканка рисовая со свежими сливами с соусом клюквенным; запеканка пшенная со свежими яблоками с соусом клюквенным; запеканка пшенная со свежими грушами с соусом клюквенным; запеканка пшенная со свежими абрикосами с соусом клюквенным; запеканка пшенная со свежими сливами с соусом клюквенным; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп); запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) со свежими яблоками; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) со свежими грушами; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) со свежими абрикосами; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) со свежими сливами; запеканка из смеси круп (не менее двух видов круп) с тыквой *запеканки и пудинги из крупяной муки:* запеканка из гречневой муки с творогом и маслом; запеканка из гречневой и рисовой муки с творогом и маслом; запеканка из гречневой и овсяной муки с творогом и маслом; запеканка из гречневой муки с творогом и молочным соусом; запеканка из гречневой и рисовой муки и творогом с молочным соусом; запеканка из гречневой и овсяной муки и творогом с молочным соусом; пудинг рисовый с соусом абрикосовым; пудинг манный с соусом абрикосовым; пудинг пшенный с соусом абрикосовым; пудинг рисовый с соусом клюквенным; пудинг манный с соусом клюквенным; пудинг пшенный с соусом клюквенным; пудинг из смеси круп (не менее двух видов круп) с соусом фруктовым; пудинг из гречневой муки с творогом и маслом; пудинг из гречневой и овсяной муки с творогом и маслом; пудинг из гречневой и рисовой муки с творогом и маслом; пудинг из гречневой муки с творогом и молочным соусом; пудинг из гречневой и овсяной муки с творогом и молочным соусом; пудинг из гречневой и рисовой муки с творогом и молочным соусом *котлеты, биточки, каши:* биточки пшенные; биточки пшеничные; биточки перловые; биточки ячневые; биточки манные с соусом абрикосовым; биточки манные с соусом клюквенным; биточки рисовые с соусом абрикосовым; биточки рисовые с соусом клюквенным; биточки из смеси круп (не менее двух видов крупы); биточки из смеси круп (не менее двух видов крупы) с морковью; каша перловая с рыбой; каша овсяная с рыбой; каша пшенная с рыбой; каша из смеси круп (не менее двух видов крупы) с рыбой; кулеш перловый с мясом; кулеш овсяный с мясом; кулеш пшенный с мясом; кулеш из смеси круп (не менее двух видов крупы) с мясом; котлеты пшенные; котлеты пшеничные; котлеты перловые; котлеты ячневые; котлеты манные с соусом абрикосовым; котлеты манные с соусом клюквенным; котлеты рисовые с соусом абрикосовым; котлеты рисовые с соусом клюквенным; котлеты из смеси круп (не менее двух видов крупы); котлеты из смеси круп (не менее двух видов крупы) с морковью; **блюда из макаронных изделий:** макаронные изделия отварные; макаронные изделия отварные с маслом; макароны отварные с сыром; макароны, запеченные с сыром; макароны, запеченные с яйцом; макаронник; запеканка из макарон с яблоками; запеканка из макарон с творогом; лапшевник с творогом **блюда из яиц** *блюда из вареных яиц:* яйца вареные; яйца, запеченные в сметанном соусе *омлеты:* омлет натуральный; омлет с сыром; омлет с морковью; омлет с картофелем; омлет с зеленым горошком; омлет с овощами; омлет с рисом; омлет с яблоками; омлет паровой натуральный; омлет паровой с мясом; омлет с морковью паровой; омлет белковый паровой; омлет белковый с помидорами; драчена **Продукция для детей школьного и подросткового возраста Блюда из овощей** *отварные овощи:* горох овощной отварной с маслом; горох овощной отварной с соусом молочным; фасоль овощная отварная с маслом; фасоль овощная отварная с соусом молочным; кукуруза отварная в початках с маслом; кукуруза отварная с маслом; кукуруза отварная с соусом молочным; кукуруза отварная с соусом сметанным; пюре из моркови с соусом молочным; пюре из моркови с соусом сметанным; пюре из свеклы с соусом молочным; пюре из свеклы с соусом сметанным; пюре из тыквы с соусом сметанным *обжаренные овощи:* котлеты картофельные с творогом

и маслом; котлеты картофельные с творогом и соусом сметанным; котлеты морковные с маслом; котлеты морковные с соусом молочным; котлеты морковные с соусом сметанным; котлеты морковные с творогом и маслом; котлеты морковные с творогом и соусом сметанным; котлеты морковные с творогом и соусом молочным; котлеты свекольные с соусом молочным; котлеты свекольные с соусом сметанным; котлеты капустные с маслом; котлеты капустные с соусом молочным; котлеты капустные с соусом сметанным; шницель из капусты с маслом; шницель из капусты с соусом молочным; шницель из капусты с соусом сметанным; капуста белокочанная жареная; капуста брюссельская жареная; капуста цветная жареная капуста кольраби жареная; оладьи из тыквы; оладьи из кабачков; драники с маслом; драники с соусом сметанным **Блюда из круп** *пловы:* плов с изюмом; плов с фруктами; плов сладкий **блюда из бобовых:** фасоль отварная; горох отварной; чечевица отварная; чина отварная; нут отварной; пюре из фасоли с маслом; пюре из гороха с маслом; пюре из чечевицы с маслом; пюре из чины с маслом; пюре из нута с маслом; пюре из фасоли и картофеля; пюре из гороха и картофеля; пюре из чечевицы и картофеля; пюре из чины и картофеля; пюре из нута и картофеля; запеканка из фасоли и картофеля; запеканка из гороха и картофеля; запеканка из чечевицы и картофеля; запеканка из чины и картофеля; запеканка из нута и картофеля.

Примечание* – **В соответствии с МР 2.3.1.2432: Преддошкольный возраст – от 1 года до 3 лет; Дошкольный возраст – от 3 до 7 лет; Школьный возраст: младший – от 7 до 11 лет; средний – от 11 до 14 лет; Подростковый возраст – от 14 до 18 лет.

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. **Рекомендуемые сроки годности** готовой продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. Подогрев остывших (ниже температуры 65ºС) готовых горячих блюд не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.86.10-200-37676459-2016** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(Взамен ТУ 9214-200-37676459-2014)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее по тексту – продукция, или 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: 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; 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 (панированные, непанированные). Категория А:** фрикадельки из говядины; биточки по-белорусски; бифштекс рубленый; фрикадельки мясные. **Категория Б:** котлеты, биточки, шницели; фрикадельки из говядины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом; ежики мясные; кнели из говядины; биточки; котлеты по-хлыновски (мясо-картофельные). кнели говяжьи с рисом. **Группа — мясные полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — неформованные. Категория А:** фарш бараний. фарш говяжий; фарш конский. **Категория Б:** фарш свиной. **Группа — мясосодержащие полуфабрикаты. Вид — рубленые. Подвид — формованные (панированные, непаиированные). Категория А:** котлеты «Московские». **Категория Б:** котлеты (биточки) из говядины с мясом птицы; шницель рубленый из мяса птицы с говядиной.

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°С до 6°С не более 24 часов. Сроки годности замороженных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: 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°С до 6°С в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0°С до 6°С 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°С до 6°С 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°С 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-374-37676459-2015** **СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соки фруктовые, овощные, фруктово-овощные и овоще-фруктовые осветленные, или неосветленные, или с мякотью для детей дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – соки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Соки восстановленные предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Осветленные: айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **Неосветленные:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **С мякотью:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный; **Смешанные соки:** яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-апельсиновый; яблочно-алычовый; яблочно-банановый; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-персиковый; яблочно-сливовый; яблочно-черешневый; яблочно-рябиновый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; мультифруктовый (из трех и более видов соков); **Соки фруктово-овощные:** яблочно-морковный; абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; банановo-морковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; сливово-морковный. **Соки овощные и овоще-фруктовые:** сок морковный с мякотью; сок морковно-грушевый с мякотью; сок морковно-вишневый с

мякотью; сок морковно-банановый с мякотью; сок морковно-апельсиновый с мякотью; сок морковно-манговый с мякотью; сок морковно-абрикосовй с мякотью; сок морковно-яблочно-тыквенный с мякотью; сок морковно-персиково-лимонный с мякотью; сок тыквенный с мякотью; сок тыквенно-яблочный с мякотью; сок тыквенно-грушевый с мякотью; сок тыквенно-вишневый с мякотью; сок тыквенно-абрикосовый с мякотью; сок тыквенно-ананасовый с мякотью; сок тыквенно-апельсиновый с мякотью; сок тыквенно-виноградный с мякотью; сок тыквенно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-морковный с мякотью; сок тыквенно-персиковый с мякотью; сок тыквенно-морковно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-грушево-яблочный с мякотью.

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

Рекомендуемые сроки годности соков восстановленных со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°Сдо 25°С, для соков: фасованных способом асептического розлива — 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» — 6 месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» — 6 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 9119-293-37676459-2014** **БУТЕРБРОДЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: бутерброды с маслом; бутерброды с джемом; бутерброды с повидлом; бутерброды с сыром; бутерброды с икрой кетовой; бутерброды закрытые с отварной говядиной (или бараниной, или, свининой); бутерброды закрытые с корейкой; бутерброды с заливной рыбой (севрюга); бутерброды с отварным языком говяжий (или бараний, или свиной); бутерброды с отварной говядиной (или свининой, или бараниной, или телятиной).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции своими фирменными или придуманными названиями. Сроки годности на продукции устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

12 000 РУБ.	**ТУ 9222-287-37676459-2014** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Вареники из творога ленивые; сырники из творога; сырники из творога с картофелем; сырники из творога с морковью; пудинг из творога (паровой); пудинг из творога (запеченный); пудинг из творога с рисом; запеканка из творога; запеканка из творога с морковью; оладьи из творога; пудинг из творога с яблоками; пудинг из творога с изюмом.

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

Сроки годности устанавливает изготовитель в установленном порядке.

12 000 РУБ.	**ТУ 9162-285-37676459-2014** **СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Соус белый основной; соус томатный; соус томатный с овощами; соус молочный (для запекания овощей, мяса рыбы); соус молочный сладкий; соус молочный густой (для фарширования); соус сметанный; соус сметанный с томатом; соус сметанный с луком; соус сметанный с томатом и луком. **Соусы холодные:** соус земляничный; соус малиновый; соус вишневый; соус абрикосовый; соус черносмородиновый; соус клюквенный; соус яблочный. **Соусы с использованием крупяной муки:** соус белый основной; соус белый с яйцом; соус молочный для запекания; соус молочный жидкий; соус сметанный.

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

Сроки годности на продукции устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

12 000 РУБ.	ТУ 9165-264-37676459-2014 КАШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Рассыпчатые каши: каша рассыпчатая; каша рассыпчатая с овощами; каша рассыпчатая пшеничная с фруктами. **Вязкие каши:** каша вязкая; каша вязкая с тыквой; каша вязкая с тыквой; каша вязкая из смеси круп с тыквой; каша вязкая с морковью; каша вязкая с морковью; каша вязкая из смеси круп с морковью; каша вязкая с соком; каша вязкая с изюмом; каша из смеси круп с изюмом; каша вязкая из круп с черносливом; каша манная с изюмом и яблоками; каша из смеси круп с яблоками; каша с ягодами; каша вязкая с тыквой (из крупяной муки); каша вязкая с морковью (из крупяной муки); каша с печенью (из крупяной муки). **Жидкие каши:** каша жидкая.

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

Сроки годности устанавливает предприятие изготовитель в установленном порядке.

9 000 РУБ.	ТУ 9212-244-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2014 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°С до 6°С не более 24 часов. **Срок годности замороженных** полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: 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°С до 6°С 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.

10 000 РУБ.	ТУ 9214-243-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2014 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 для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: 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 наименования продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18ºС: 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 2ºС до 6ºС: 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.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

10 000 РУБ.	**ТУ 9261-245-37676459-2014** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 2014 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-кусок 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 18ºС: 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 2ºС до 0ºС не более 24 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденных герметично упакованных, в том числе с применением вакуума, полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от минус 2ºС до 2ºС – 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.

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

12 000 РУБ.	**ТУ 10.82.23-1019-37676459-2021** **ПАСТИЛКИ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пастилки фруктовые (далее продукт или продукция, десерты), изготовленные из сбивной массы печеных яблок с добавлением меда, натуральных фруктов, ягод или овощей и высушенные; без добавления консервантов; фасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в подсушенном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Пастилки фруктовые с вишней»; «Пастилки фруктовые со смородиной»; «Пастилки фруктовые с крыжовником»; «Пастилки фруктовые с клубникой»; «Пастилки фруктовые со сливой»; «Пастилки фруктовые с абрикосом»; «Пастилки фруктовые с грушей»; «Пастилки фруктовые с дыней»; «Пастилки фруктовые с бананом»; «Пастилки фруктовые с виноградом»; «Пастилки фруктовые цитрусовая»; «Пастилки фруктовые с тыквой»; «Пастилки фруктовые с кабачком»; «Пастилки фруктовые со свеклой»; «Пастилки фруктовые с морковью».

Примечание: предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах: при температуре хранения от 0 °С и не выше плюс 25±3°С и относительной влажности воздуха не более 75 % – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт может храниться при температуре 4±2°С до изменения органолептических показателей в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции

12 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-1015-37676459-2021** **СНЕКИ И СУПЕРФУДЫ НА ОСНОВЕ СЕМЯН, ОВОЩЕЙ И СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из семян, овощей и специй, изготавливаемые без термической обработки или путем сушки при температуре не выше 40ºС, без использования продуктов животного происхождения (далее по тексту-продукт, продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается рецептурами, формой и выпускается **в следующем ассортименте:** снеки «Лен-помидор-чиа»; снеки «Лен-свекла-киноа»; снеки «Лен-тыква-киноа»; снеки «Лен-кабачок-чиа»; снеки «Лен-морковь» со специями; снеки «Лен-помидор-чиа» с зеленью; снеки «Лен-помидор-чиа» с чесноком; снеки «Лен-свекла-киноа» с чесноком и зеленью; снеки «Лен-кабачок-чиа» с укропом; снеки «Лен-кабачок-чиа» с чесноком; снеки «Нутовые» с болгарским перцем.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. 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.

Примечание: суперфуд или суперпища – это натуральные продукты с повышенным содержанием полезных веществ

12 750 РУБ.	**ТУ 10.85.19-1014-37676459-2021** **БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из семян, фруктов, орехов, сухофруктов и других видов сырья, изготавливаемые без термической обработки или путем сушки при температуре не выше 40°С, или путем охлаждения (далее продукт, продукция). Продукция вырабатывается без использования продуктов животного происхождения. Продукция вырабатывается в форме батончика. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: батончики «Протеиновые с изюмом»; батончики с тыквенными семечками; батончики «Суперэнергетические»; батончики «Тыквенные»; батончики с мятной нугой; батончики мятные протеиновые; батончики «Шоколадная нуга» с орехами; батончики «Энергетические» из фисташек; батончики кокосово-карамельные; батончики «Тропикана»; батончики шоколадные «Сникерс»; батончики клюквенные; батончики кокосово-клубничные; батончики «Баунти» в шоколадной глазури; батончики инжирные с миндалем.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 4±20С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-872-37676459-2020** **ФРУКТЫ ОЧИЩЕННЫЕ СВЕЖИЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фрукты, очищенные от кожицы или от сердцевины/косточек, чашелистиков, свежие резаные или целые с добавлением или без добавления консервантов, обработанные или необработанные пищевыми кислотами, ионизирующим излучением, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Фрукты очищенные свежие целые или резаные предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от используемого сырья фрукты очищенные свежие.

АССОРТИМЕНТ: ***фрукты очищенные резанные*** абрикосы; авокадо; айва; ананасы; апельсины; бананы; гранаты; грейпфруты; груши; лайм; лимоны; манго; мандарины; персики; слива; хурма; яблоки; ***фрукты очищенные целые*** абрикосы; айва; актинидия; алыча; апельсины; бананы; боярышник; брусника; виноград; вишня; голубика; гранаты; ежевика; жимолость; земляника лесная; ирга; киви; кизил; клубника; клюква; красника; костяника; крыжовник; куманика; лайм; лимонник; лимоны; мандарины; малина; морошка; облепиха; персики; рябина черноплодная; рябина обыкновенная; смородина белая; смородина красная; смородина чёрная; сливы; фейхоа; физалис ягодный; черешня; черника; шелковица; шиповник. яблоки; ***смеси фруктов очищенных целых/резаных*** яблоки, апельсины, виноград; яблоки, ананасы, виноград; яблоки, мандарины, черника; яблоки, киви, виноград; яблоки, сливы, мандарины; яблоки, апельсины, ежевика; яблоки, груши, ананасы; яблоки, грейпфруты, виноград; яблоки, грейпфруты, киви, виноград; яблоки, груши, лайм, апельсины, виноград; яблоки, груши, лимоны, апельсины, виноград.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Культурный сорт: Группа растений, которые в результате селекции обладают определенным набором характеристик (полезных или декоративных), который отличает эту группу растений от других растений того же

вида. **Классификация фруктов по качеству:** распределение фруктов по товарным сортам или группам в зависимости от значений установленных показателей. Примечание Классификация может проводиться по показателям качества, окраске плодов (например, ананасы), виду потребления. **Здоровые фрукты:** фрукты без признаков болезней грибного, бактериального, вирусного происхождения, а также физиологических заболеваний. **Увядшие фрукты**: фрукты, утратившие характерную упругость (тургесценцию) и внешний вид, типичные для данного сорта и степени зрелости. **Недозрелые ягоды**: ягоды, не достигшие технической или потребительской степени зрелости. **Степень зрелости фруктов**: состояние фруктов в процессе созревания, при котором они достигают показателей качества, соответствующих требованиям потребителя. Примечание Различают степени зрелости: съемная, техническая (технологическая), потребительская. **Потребительская зрелость фруктов**: степень зрелости, при которой фрукты и овощи достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти. **Розничная торговля**: вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в личных, семейных, домашних и иных целях, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. **Фасование в торговле (фасовка), (предпродажное фасование):** упаковывание товаров в потребительскую упаковку на предприятии торговли с одновременным установлением массы или объема товаров. **Листок-вкладыш:** носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и/или транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и/или к транспортной упаковке. **Упакованная пищевая продукция:** пищевая продукция, помещенная в потребительскую упаковку. **Потребительская упаковка**. Упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации продукции конечному потребителю. Примечание Упаковку, имеющую контакт с продукцией, допускается называть первичной упаковкой. **Транспортная упаковка** упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу; **Продукты переработки фруктов краткосрочного хранения:** Продукты из фруктов, подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, в герметичной или негерметичной упаковке, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 1 месяца в установленных условиях годности. **Посторонние примеси:** минеральные вещества (пыль, песок, земля, субстрат, камешки, вещества органического происхождения (части насекомых, шерсть грызунов, экскременты насекомых и животных), примеси растительного происхождения, механические примеси (части упаковки, металлических деталей, стекла и т.п.), остатки средств химической обработки и другие. **Растительные примеси:** посторонние примеси растительного происхождения (обломки листьев, косточки, семена, плодоножки, ветки, частички чешуи и шелухи орехов, кусочки коры/скорлупы и т.п.).

Рекомендуемые сроки годности фруктов очищенных резаных или целых при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 3 месяцев со дня изготовления.

14 650 РУБ.	**ТУ 10.32.21-866-37676459-2020** **НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ С СЕМЕНАМИ БАЗИЛИКА**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на фруктовые нектары изготовленные путем смешивания сока, и (или) фруктового пюре, и (или) концентрированного фруктового сока с питьевой водой с добавлением семян базилика, сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, и (или) подсластителей, иных компонентов или без их добавления (далее по тексту – нектары или продукт, продукция). Продукт может изготавливаться путем смешивания двух и более соков или фруктового, или концентрированного фруктового пюре, произведенных из различных видов фруктов. Продукция выпускается осветленной, неосветленной, с мякотью Продукция выпускается фасованной, герметически укупоренной, стерилизованной, пастеризованной или фасованной «горячим розливом» Нектары предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: мультифрукт с семенами базилика; киви с семенами базилика; жимолостный с семенами базилика; банан с семенами базилика; клубника с семенами базилика; облепиховый с семенами базилика; ежевика с семенами базилика; малина с семенами базилика; апельсиновый с семенами базилика; черничный с семенами базилика; арбуз с семенами базилика; персиковый с семенами базилика; виноград с семенами базилика; смородина с семенами базилика; вишня с семенами базилика; черешня с семенами базилика; грушевый с семенами базилика; голубика с семенами базилика; актинидия с семенами базилика.

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

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: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С шесть месяцев; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С девять месяцев; в бутылках из полимерных материалов – 12 месяцев. Сроки годности предприятие-изготовитель устанавливает и подтверждает по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

12 750 РУБ.	ТУ 10.89.19-990-37676459-2020 СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СУХИЕ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы фруктовые и ягодные сухие (далее продукты), изготовленные из фруктов/ягод сублимационной сушки, фруктовых/ягодных порошков сублимационной сушки с добавлением или без добавления сахара, соли, крахмала, зелени, специй, пряностей и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару. Соусы фруктовые и ягодные сухие представляют собой полуфабрикат, который после разведения его кипятком или варки в течение 1 минуты готов к употреблению. Продукты предназначены для приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***из одного вида фруктовых/ягодных порошков:*** абрикосовый; алычёвый; ананасовый; апельсиновый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; земляничный; калиновый; из киви; лимонный; клубничный; клюквенный; красно-смородиновый; малиновый; манговый; из маракуйи; морошковый; облепиховый; черничный для десерта; черносмородиновый; черносмородиновый к говядине; черносмородиновый «топинг»; яблочный. ***из смесей фруктовых/ягодных порошков:*** брусничный к мясу; брусничный к дичи; облепихово-морошковый; плодово-ягодный «Чатни»; плодово-ягодный острый; чернично-черносмородиновый; яблочно-брусничный «Чатни острый»; яблочно-брусничный «Чатни».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения: Продукты переработки фруктов [овощей, грибов]: продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки. **Фруктовый соус:** Фруктовые консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов, или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, пряноароматических растений и/или экстрактов с добавлением или без добавления сахара, поваренной соли, орехов, пищевых органических кислот и зелени. **Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности:** Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие. **После вскрытия упаковки** продукт следует хранить при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре плюс 20 ºС и использовать в течение 30 суток

12 000 РУБ.	ТУ 10.39.22-506-37676459-2020 ПЮРЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовые и ягодные пюре (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и/или нарезанных, и/или протертых фруктов и/или ягод одного или нескольких видов с добавлением или без добавления сахара или сахаров, загустителей и других пищевых ингредиентов, фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару и стерилизованные. Пюре фруктовые, стерилизованные предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пюре абрикосовое; пюре из актинидии; пюре айвовое; пюре алычовое; пюре ананасовое; пюре апельсиновое; пюре банановое; пюре брусничное; пюре вишневое; пюре из голубики; пюре грейпфрутовое; пюре грушевое; пюре из гуавы; пюре из дыни; пюре ежевичное; пюре жерделевое; пюре из жимолости; пюре земляничное; пюре из инжира; пюре из ирги; пюре из киви; пюре из кизила; -пюре из калины; пюре клубничное; пюре клюквенное; пюре из крыжовника; пюре из лаймов; пюре лимонное; пюре малиновое; пюре из манго; пюре из маракуйи; пюре мандариновое; пюре из морошки; пюре из облепихи; пюре из папайи; пюре персиковое; пюре рябиновое; пюре сливовое; пюре из смородины красной; пюре из смородины белой; пюре из смородины желтой; пюре из терна; пюре из ткемали; пюре из фейхоа; пюре из физалиса; пюре из хурмы; пюре из хеномелеса; пюре из черешни; пюре черноплоднорябиновое; пюре черничное; пюре из шелковицы; пюре из шиповника; пюре яблочное; «Фруктовый микс» (ассорти из двух или более видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Термины и определения: Пюре фруктовое пюреобразный фруктовый пищевой продукт, подвергнутый термической обработке, фасованный в упаковку, прошедший стерилизацию, обеспечивающую длительное хранение пюре из фруктов (ягод) при заданных условиях. **Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре**: Несброженный, но способный к брожению пищевой продукт, полученный из цельных или измельченных свежих или сохраненных свежими или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и мякоти.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от 0 ºС до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80% для: стерилизованных в стеклянной таре -24 мес.; стерилизованных в металлической таре 12 мес.; стерилизованных в других видах тары не более -12 мес.; После вскрытия продукта хранить при температуре от 0 ºС до плюс 8ºС не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 750 РУБ.	**ТУ 01.25.19-975-37676459-2020** **ЯГОДЫ СВЕЖИЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ягоды свежие с добавлением или без добавления консервантов, обработанные или необработанные ионизирующим излучением, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Ягоды свежие предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. **Термины и определения** Термины и определения по ГОСТ 27521, ГОСТ 33339, в соответствии с каталогом ягодных растений и действующей нормативной или технической документацией на указанный ассортимент. **Ягодное растение:** растение, относящееся к биолого-производственной группе плодовых растений и имеющее ягодообразные плоды.

АССОРТИМЕНТ: Актинидия Actinídia kolomíkta, барбарис Berberis amurensis; боярышник Crataegi fructus, брусника Vaccinium vitis-idaea L., вишня обыкновенная Prúnus cérasus; годжи Lycium barbarum; голубика Vaccinium uliginosum Linnaeus, гуми Elaeagnus multiflora; ежевика Rubus fruticosus Linnaeus, жимолость Lonicera caerulea, земляника лесная Fragaria vesca Лирга; ирга Amelanchier ovalis Medik, калина Vibúrnum ópulus, киви Actinidia chinensis, кизил Córnus mas, клубника Fragaria moschata Duchesne, клюква – Oxycóccus, красника Vaccinium praestans, костяника Rúbus saxátilis, крыжовник Ríbes úva-críspa, куманика Rúbus nessénsis, лимонник китайский Schisandra chinensis; малина Rubus idaeus Linnaeus, морошка Rubus chamaemorus, облепиха – Hippophae, рябина обыкновенная Sórbus aucupária, рябина черноплодная Arónia melanocárpa, смородина белая Ribes niveum, смородина красная Ribes rubrum Linnaeus, смородина черная Ribes nigrum Linnaeus, фейхоа Ácca sellowiána, черешня Prúnus ávium, черника Vaccinium myrtillus Linnaeus. **Облучение пищевых продуктов** (food irradiation): Обработка пищевых продуктов ионизирующим излучением, а именно гамма-излучением, рентгеновским излучением или потоком ускоренных электронов. **Предельная доза (dose limit):** Максимальная или минимальная поглощенная доза излучения, требуемая для достижения технологических целей; такие предельные дозы могут выражаться либо в терминах диапазона допустимых доз, или же посредством задания одного единственного числа, имеющего смысл верхней или нижней границы дозы (т.е. никакая часть облученной продукции не должна поглотить в одном случае дозу, меньшую указанной величины, а в другом большую).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности свежих ягод при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: фасованных в негерметичную упаковку, с консервантом не более 30 суток со дня фасования; фасованных в негерметичную упаковку, без консерванта не более 6 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием газо-модифицированной среды не более 90 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием вакуума не более 90 суток со дня изготовления; фасованных в негерметичную упаковку с использованием обработки ускоренными электронами не более 50 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием обработки ускоренными электронами не более 90 суток со дня изготовления. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки в течение 24 часов при температуре плюс 2 ºС 6 ºС в пределах основного срока годности. Срок годности свежих ягод, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.21-780-37676459-2019** **ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на взбитые замороженные фруктовые и овощные десерты, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных фруктов, овощей одного или нескольких видов или продуктов их переработки с добавлением или без добавления пищевкусовых продуктов, молочных продуктов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей (далее – десерты), фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Десерты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от вида используемого фруктового и/или овощного сырья десерты выпускают:** фруктовые; овощные; фруктово-овощ-

ные; ассорти фруктовые. **В зависимости от способа изготовления десерты выпускают:** взбитыми замороженными; взбитыми с добавлением пищевкусового продукта замороженными; взбитыми и декорированные декоративными пищевыми продуктами замороженными.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья десерты изготавливают следующих наименований: **фруктовые:** абрикосовый, айвовый, алычовый, ананасовый, апельсиновый, из арбуза, банановый, брусничный, вишневый, из голубики, грушевый, ежевичный, из жимолости, земляничный (клубничный), из инжира, из киви, из кизила, клюквенный, из крыжовника, из лайма, лимонный, малиновый, из манго, мандариновый, из маракуйи, из морошки, из облепихи, персиковый, рябиновый, сливовый, из смородины красной и белой, из хурмы, черничный, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, яблочный. **овощные:** морковный, из свеклы, томатный, тыквенный. **фруктово-овощные:** вишнёво-свекольный, клюквенно-морковный, из апельсина и тыквы, из малины и дыни. **ассорти фруктовые:** из облепихи и груши; яблока и абрикоса; из банана и сливы; из яблока и ананаса.

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.

Термины и определения В настоящих технических условиях применены следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 55624: **взбитые замороженные фруктовые (овощные, фруктово-овощные) десерты:** пищевые продукты сладкие с массовой долей сухих веществ фруктов и/или овощей от 1,0 % до 4,0 %, взбитые замороженные и потребляемые в замороженном виде; произведенные из раствора сахаров, фруктов и/или овощей и продуктов их переработки с использованием или без использования стабилизаторов или стабилизаторов-эмульгаторов, пищевых и пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, регуляторов кислотности, красителей и других пищевых добавок. **пищевкусовые продукты для фруктовых десертов:** Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе орехи, фрукты, шоколад, мягкая карамель, и другие пищевые продукты, специально вводимые во льды в процессе их изготовления для придания им специфического вкуса. **десерт глазированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной):** Десерт, имеющий твердое покрытие из глазури для мороженого и/или шоколада. **декорированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) десерт:** Десерт фасованный или формованный, поверхность которого оформлена декоративными пищевыми продуктами. **стабилизатор** пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов; **уплотнитель** пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов; **эмульгатор** пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте. **Примечание**. В качестве декоративных пищевых продуктов используют орехи, цукаты, мармелад, джем, шоколад, фрукты, кокосовую стружку, глазурь и другие пищевые продукты.

Рекомендуемые сроки годности десертов при температуре хранения минус 18 °С и влажности воздуха не более 75 %: взбитых замороженных – не более 12 месяцев. взбитых замороженных с добавлением сыворотки не более 12 месяцев. Срок годности десертов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.31.11-672-37676459-2019** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из картофеля и смеси из картофеля, овощей и/или зелени замороженные, вырабатываемые из целых и/или нарезанных свежих, бланшированных или вареных овощей. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: картофель целый очищенный; картофель целый неочищенный; картофель, резанный очищенный; картофель отварной целый очищенный; картофель отварной резаный; картофель отварной неочищенный; картофель для супа; картофель для жарки; картофель с зеленью; картофель со специями и пряностями; картофель с укропом; картофель с сельдереем; картофель с кабачками; картофель с луком и морковью; картофель с грибами; картофель с болгарским перцем; картофель с чесноком; картофель с чесноком и зеленью; картофельная поджарка; котлеты из картофеля; биточки из картофеля; шницели из картофеля; драники картофельные; крокеты картофельные; рагу картофельное; зразы картофельные; полуфабрикат для картофеля «Фри»; фарш картофельный; фарш из картофеля с добавлением овощей.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности быстрозамороженных овощей и их смесей не более 12 месяцев со дня выработки. **Рекомендуемый срок годности** смесей быстрозамороженных овощей, считая с даты изготовления самого раннего по срокам замораживания компонента, 12 мес. **Рекомендуемый срок годности** быстрозамороженных овощей и их смесей при использовании оптимизированных технологий подготовки, охлаждения, замораживания и хранения до 24 месяцев со дня выработки.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-928-37676459-2019** **ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технологические условия распространяются на джемы термостабильные (далее джемы или продукт), изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевкусовых компонентов, герметично укупоренные стерилизованные. Джемы предназначены для непосредственного употребления в пищу и могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовые: абрикосовый, айвовый; алычовый, ананасовый, апельсиновый, барбарисовый, брусничный, вишневый, голубичный, грушевый, ежевичный, земляничный (клубничный), инжирный, из киви, кизиловый, клюквенный, крыжовниковый, лимонный, малиновый, манговый, мандариновый, персиковый, рябиновый, сливовый, из хурмы, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, черничный, яблочный; **овощные:** дынный, тыквенный. Джемы по способу изготовления подразделяют: на стерилизованные, горячего розлива.

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

Термины и определения: Термостабильные джемы – желирующий продукт, содержащий кусочки проваренных в сиропе плодов, ягод, овощей, не растекающийся на горизонтальной поверхности и сохраняющий свою форму после нагревания при температуре более 170°С. **фруктовые [овощные] консервы:** продукты переработки фруктов [овощей] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 месяцев в установленных условиях. **фруктовый [овощной] джем:** фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, пектиносодержащих смесей, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35 %, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления.

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75% стерилизованных: в стеклянной таре 2 года; в металлической таре один год; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-929-37676459-2019** **ДЕСЕРТЫ ИЗ ФРУКТОВ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на десерты фруктовые (далее десерты), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов и ягод одного или нескольких видов с сахаром, с добавлением или без добавления орехов, шоколада, молочных продуктов, карамели, сиропов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и других пищевых ингредиентов. Десерты предназначены для непосредственного употребления в пищу или в качестве дополнения к различным кулинарным блюдам. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: дыня и арбуз в лаймовом сиропе; печеный карамелизованный ананас; дыня и манго в сливовом вине; ананас в апельсиновой карамели; фруктовый салат по-восточному с коньяком; фруктовый салат «Осенний»; жареный арбуз по-пекински; сладкие арбузные дольки; желе с фруктами в арбузе; яблоки в карамели по-китайски; ароматный фруктовый салат; салат фруктовый «Восточная роскошь»; салат-коктейль «Звезда востока»; яблочный сыр; яблочный крисп; торт без выпечки с желатином и фруктами; жареные бананы; шоколадно-грушевый десерт; бананы в кляре; груша в вине; замороженные бананы в шоколаде; фруктовая елочка; американский персиковый коблер; карамельные яблоки с грецкими орехами и мороженым; бананы фламбе; запеченные персики; клубничный десерт с маскарпоне; десерт «Фруктово-ягодный трофей»; апельсины с творожной начинкой; «Жело» сицилийский; груша в шоколаде «Мышка» лебедь из яблока; клубника в шоколаде; яблоки в кляре на сковороде; груши запеченные в духовке; коблер с замороженными ягодами; груша фламбе; фруктовый микс в апельсиновых корзинках; малина под кокосовым покрывалом; классический крамбл; смоква из яблок и клубники; запеченная айва с сахаром; жареная дыня; мандариновые дольки в шоколаде; шашлычки из инжира; пряный инжир в красном вине; фрукты на гриле.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-399-37676459-2018 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ С САХАРОМ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на протертые или дробленые фрукты и/или ягоды (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих, сушеных, охлажденных или быстрозамороженных фруктов и/или ягод одного или нескольких видов, с добавлением сахара, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, пищевых добавок, упакованные в потребительскую тару, стерилизованные и не стерилизованные или замороженные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: абрикосы протертые с сахаром; абрикосы дробленые с сахаром; абрикос с апельсином протертые с сахаром; айва протертая с сахаром; айва дробленая с сахаром; актинидия протертая с сахаром; актинидия дробленая с сахаром; алыча протертая с сахаром; алыча дробленая с сахаром; барбарис протертый с сахаром; барбарис дробленый с сахаром брусника протертая с сахаром; брусника дробленая с сахаром; виноград протертый с сахаром; вишня протертая с сахаром; вишня дробленая с сахаром; голубика протертая с сахаром; голубика дробленая с сахаром; груши протертые с сахаром; груши дробленые с сахаром; гуава протертая с сахаром; гуава дробленая с сахаром; ежевика протертая с сахаром; ежевика дробленая с сахаром; ежевика и малина протертые с сахаром; жимолость протертая с сахаром; жимолость дробленая с сахаром; земляника протертая с сахаром; земляника дробленая с сахаром; клубника протертая с сахаром; клубника дробленая с сахаром; инжир протертый с сахаром; инжир дробленый с сахаром; ирга протертая с сахаром; ирга дробленая с сахаром; калина протертая с сахаром; калина дробленая с сахаром; киви протертый с сахаром; киви дробленый с сахаром; кизил протертый с сахаром; кизил дробленый с сахаром клюква протертая с сахаром; клюква дробленая с сахаром крыжовник протертый с сахаром; крыжовник дробленый с сахаром; лайм протертый с сахаром; лайм дробленый с сахаром; лимоны протертый с сахаром; лимоны дробленые с сахаром; мандарины протертые с сахаром; мандарины дробленые с сахаром; малина протертая с сахаром; малина дробленая с сахаром; морошка протертая с сахаром; морошка дробленая с сахаром; облепиха протертая с сахаром; облепиха дробленая с сахаром; персики протертые с сахаром; персики дробленые с сахаром; персик с апельсином протертые с сахаром; рябина красная протертая с сахаром; рябина красная дробленая с сахаром; рябина черноплодная протертая с сахаром; рябина черноплодная дробленая с сахаром; слива протертая с сахаром; слива дробленая с сахаром; смородина красная протертая с сахаром; смородина красная дробленая с сахаром; смородина белая протертая с сахаром; смородина белая дробленая с сахаром; смородина желтая протертая с сахаром; смородина желтая дробленая с сахаром; смородина черная протертая с сахаром; смородина черная дробленая с сахаром; терн протертый с сахаром; терн дробленый с сахаром; ткемали протертые с сахаром; ткемали дробленые с сахаром; фейхоа протертое с сахаром; фейхоа дробленое с сахаром; фейхоа с апельсином протертые с сахаром; хурма протертая с сахаром; хурма дробленая с сахаром; черешня протертая с сахаром; черешня дробленая с сахаром; черемуха протертая с сахаром; черемуха дробленая с сахаром; черника протертая с сахаром; черника дробленая с сахаром; чернослив протертый с сахаром; шелковица протертая с сахаром; шелковица дробленая с сахаром; яблоки протертые с сахаром; яблоки дробленые с сахаром; фрукты протертые с сахаром «Ассорти»; фрукты дробленые с сахаром «Ассорти»; ягоды протертые с сахаром «Ассорти»; ягоды дробленые с сахаром «Ассорти»; фрукты и ягоды протертые с сахаром «Ассорти»; фрукты и ягоды дробленые с сахаром «Ассорти»; ягоды и фрукты протертые с сахаром «Ассорти»; ягоды и фрукты дробленые с сахаром «Ассорти» ягоды протертые с дроблеными фруктами с сахаром «Ассорти»; ягодный микс.

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

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 24 мес со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, в течение которых нестерилизованной продукции сохраняют свое качество при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 12 мес со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения для замороженной продукции при температуре не выше 18°С не более 12 мес со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-112-37676459-2018** **ПОВИДЛО** **(взамен ТУ 9163-112-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на повидло, (далее по тексту – повидло), изготовленное из фруктового или ягодного пюре, или из смеси фруктового и (или) ягодного пюре, путем уваривания с сахаром, сахаропаточным сиропом или сахарозаменителями, с добавлением или без добавления ароматических и красящих веществ, пектина, пищевых кислот и консервантов. Стерилизованное повидло предназначено для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной торговой сети, и предприятий общественного питания. Нестерилизованное повидло предназначено для промышленного использования. В зависимости от способа производства повидло подразделяют на: стерилизованное, в том числе фасованное методом «горячего розлива» в герметично укупоренную упаковку; нестерилизованное (с консервантом или без консерванта).

АССОРТИМЕНТ: без добавления или с добавлением ароматизаторов ананасовое; айвовое; абрикосовое; алычевое; апельсиновое; из актинидии; брусничное; вишневое; виноградное; грушевое; голубичное; грейпфрутовое; дынное; ежевичное; жерделевое; из жимолости; земляничное (клубничное); инжировый; из ирги; кизиловое; калиновое; клюквенное; крыжовниковое; красносмородиновое; из киви; лимонное; малиновое; мандариновое; морошковое; из манго; из нектарина; персиковое; из папайи; рябиновое; сливовое; 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-бананово; 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-голубичное; 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-виноградное; яблочно-вишневое; яблочно-земляничное; яблочно-персиковое; яблочно-черносмородиновое.

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

Термины и определения: фруктовое (овощное) повидло фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из фруктовых (овощных) пюре, уваренных с сахаром или сахарами с добавлением или без добавления патоки, желирующих веществ, пищевых органических кислот, консервантов и представляющее собой однородную густую, мажущуюся массу протертых фруктов (овощей) или массу смеси протертых фруктов и овощей. Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованного в стеклянных банках – 2 года, в металлических банках – 1 год; нестерилизованного (с консервантом) в стеклянных и металлических банках – 1 год; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в термоформованной таре, при температуре хранения от +2 до +10°С – 9 месяцев, при температуре от +10 до +25°С 6 месяцев; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до +12°С 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.61.23-843-37676459-2018** **ПОРОШОК ИЗ ПЛОДООВОЩНОГО СЫРЬЯ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевой концентрат, вырабатываемый из овощного и плодового сырья, предназначенного для использования на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: порошок яблочный; порошок грушевый; порошок из персиков; порошок из нектарин; порошок из абрикосов; порошок из манго; порошок капустный; порошок тыквенный; порошок кабачковый; порошок из свеклы; порошок из цветной капусты; порошок томатный; порошок из ревеня; порошок из шпината; порошок из зеленого горошка; порошок из чеснока; порошок из лука.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при относительной влажности воздуха 75-78% – 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.13-675-37676459-2018** **ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тонконарезанные хрустящие ломтики из овощей – чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные путем сушки с добавлением или без добавления специй и/или вкусовых ароматических и/или пищевых добавок, изготавливаемых в виде различных форм с ровной или рифлёной поверхностью, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из баклажанов; чипсы из баклажанов с солью; чипсы из баклажанов с перцем; чипсы из баклажанов с солью и перцем; чипсы из баклажанов с чесноком; чипсы из баклажанов с зеленью; чипсы из баклажанов с луком; чипсы из баклажанов пряные; чипсы из баклажанов с имбирем; чипсы из баклажанов со вкусом зелени и сметаны; чипсы из баклажанов со вкусом томата; чипсы из баклажанов со вкусом паприки; чипсы из баклажанов со вкусом бекона; чипсы из баклажанов со вкусом сыра; чипсы из баклажанов со вкусом креветок чипсы из дайкона; чипсы из дайкона с солью; чипсы из дайкона с перцем; чипсы из дайкона с солью и перцем; чипсы из дайкона с чесноком; чипсы из дайкона с зеленью; чипсы из дайкона с луком; чипсы из дайкона пряные; чипсы из дайкона с имбирем; чипсы из дайкона со вкусом зелени и сметаны; чипсы из дайкона со вкусом томата; чипсы из дайкона со вкусом паприки; чипсы из дайкона со вкусом бекона; чипсы из дайкона со вкусом сыра; чипсы из дайкона со вкусом креветок чипсы из кабачков чипсы из кабачков с солью; чипсы из кабачков с перцем; чипсы из кабачков с солью и перцем; чипсы из кабачков с чесноком; чипсы из кабачков с зеленью; чипсы из кабачков с луком; чипсы из кабачков пряные; чипсы из кабачков с имбирем; чипсы из кабачков со вкусом зелени и сметаны; чипсы из кабачков со вкусом томата; чипсы из кабачков со вкусом паприки; чипсы из кабачков со вкусом бекона; чипсы из кабачков со вкусом сыра; чипсы из кабачков со вкусом креветок чипсы из корня сельдерея; чипсы из корня сельдерея с солью; чипсы из корня сельдерея с перцем; чипсы из корня сельдерея с солью и перцем; чипсы из корня сельдерея с чесноком; чипсы из корня сельдерея с зеленью; чипсы из корня сельдерея с луком; чипсы из корня сельдерея пряные; чипсы из корня сельдерея с имбирем; чипсы из корня сельдерея со вкусом зелени и сметаны; чипсы из корня сельдерея со вкусом томата; чипсы из корня сельдерея со вкусом паприки; чипсы из корня сельдерея со вкусом бекона; чипсы из корня сельдерея со вкусом сыра; чипсы из корня сельдерея со вкусом креветок чипсы из моркови; чипсы из моркови с солью; чипсы из моркови с перцем; чипсы из моркови с солью и перцем; чипсы из моркови с чесноком; чипсы из моркови с зеленью; чипсы из моркови с луком; чипсы из моркови пряные; чипсы из моркови с имбирем; чипсы из моркови со вкусом зелени и сметаны; чипсы из моркови со вкусом томата; чипсы из моркови со вкусом паприки; чипсы из моркови со вкусом бекона; чипсы из моркови со вкусом сыра; чипсы из моркови со вкусом креветок чипсы из пастернака; чипсы из пастернака с солью; чипсы из пастернака с перцем; чипсы из пастернака с солью и перцем; чипсы из пастернака с чесноком; чипсы из пастернака с зеленью; чипсы из пастернака с луком; чипсы из пастернака пряные; чипсы из пастернака с имбирем; чипсы из пастернака со вкусом зелени и сметаны; чипсы из пастернака со вкусом томата; чипсы из пастернака со вкусом паприки; чипсы из пастернака со вкусом бекона; чипсы из пастернака со вкусом сыра; чипсы из пастернака со вкусом креветок чипсы из патиссонов; чипсы из патиссонов с солью; чипсы из патиссонов с перцем; чипсы из патиссонов с солью и перцем; чипсы из патиссонов с чесноком; чипсы из патиссонов с зеленью; чипсы из патиссонов с луком; чипсы из патиссонов пряные; чипсы из патиссонов с имбирем; чипсы из патиссонов со вкусом зелени и сметаны; чипсы из патиссонов со вкусом томата; чипсы из патиссонов со вкусом паприки; чипсы из патиссонов со вкусом бекона; чипсы из патиссонов со вкусом сыра; чипсы из патиссонов со вкусом креветок чипсы из редиса; чипсы из редиса с солью; чипсы из редиса с перцем; чипсы из редиса с солью и перцем; чипсы из редиса с чесноком; чипсы из редиса с зеленью; чипсы из редиса с луком; чипсы из редиса пряные; чипсы из редиса с имбирем; чипсы из редиса со вкусом зелени и сметаны; чипсы из редиса со вкусом томата; чипсы из редиса со вкусом паприки; чипсы из редиса со вкусом бекона; чипсы из редиса со вкусом сыра; чипсы из редиса со вкусом креветок чипсы из редьки; чипсы из редьки с солью; чипсы из редьки с перцем; чипсы из редьки с солью и перцем; чипсы из редьки с чесноком; чипсы из редьки с зеленью; чипсы из редьки с луком; чипсы из редьки пряные; чипсы из редьки с имбирем; чипсы из редьки со вкусом зелени и сметаны; чипсы из редьки со вкусом томата; чипсы из редьки со вкусом паприки; чипсы из редьки со вкусом бекона; чипсы из редьки со вкусом сыра; чипсы из редьки со вкусом креветок чипсы из репы; чипсы из репы с солью; чипсы из репы с перцем; чипсы из репы с солью и перцем; чипсы из репы с чесноком; чипсы из репы с зеленью; чипсы из репы с луком; чипсы из репы пряные; чипсы из репы с имбирем; чипсы из репы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из репы со вкусом томата; чипсы из репы со вкусом паприки; чипсы из репы со вкусом бекона; чипсы из репы со вкусом сыра; чипсы из репы со вкусом креветок чипсы из свеклы; чипсы из свеклы с солью; чипсы из свеклы с перцем; чипсы из свеклы с солью и перцем; чипсы из свеклы с чесноком; чипсы из свеклы с зеленью; чипсы из свеклы с луком; чипсы из свеклы пряные; чипсы из свеклы с имбирем; чипсы из свеклы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из свеклы со вкусом томата; чипсы из свеклы со вкусом паприки; чипсы из свеклы со вкусом бекона; чипсы из свеклы со вкусом сыра; чипсы из свеклы

со вкусом креветок чипсы из томатов красных; чипсы из томатов красных с солью; чипсы из томатов красных с перцем; чипсы из томатов красных с солью и перцем; чипсы из томатов красных с чесноком; чипсы из томатов красных с зеленью; чипсы из томатов красных с луком; чипсы из томатов красных пряные; чипсы из томатов красных с имбирем; чипсы из томатов красных со вкусом зелени и сметаны; чипсы из томатов красных со вкусом паприки; чипсы из томатов красных со вкусом бекона; чипсы из томатов красных со вкусом сыра; чипсы из томатов красных со вкусом креветок чипсы из томатов зеленых; чипсы из томатов зеленых с солью; чипсы из томатов зеленых с перцем; чипсы из томатов зеленых с солью и перцем; чипсы из томатов зеленых с чесноком; чипсы из томатов зеленых с зеленью; чипсы из томатов зеленых с луком; чипсы из томатов зеленых пряные; чипсы из томатов зеленых с имбирем; чипсы из томатов зеленых со вкусом зелени и сметаны; чипсы из томатов зеленых со вкусом паприки; чипсы из томатов зеленых со вкусом бекона; чипсы из томатов зеленых со вкусом сыра; чипсы из томатов зеленых со вкусом креветок чипсы из топинамбура; чипсы из топинамбура с солью; чипсы из топинамбура с перцем; чипсы из топинамбура с солью и перцем; чипсы из топинамбура с чесноком; чипсы из топинамбура с зеленью; чипсы из топинамбура с луком; чипсы из топинамбура пряные; чипсы из топинамбура с имбирем; чипсы из топинамбура со вкусом зелени и сметаны; чипсы из топинамбура со вкусом томата; чипсы из топинамбура со вкусом паприки; чипсы из топинамбура со вкусом бекона; чипсы из топинамбура со вкусом сыра; чипсы из топинамбура со вкусом креветок чипсы из тыквы; чипсы из тыквы с солью; чипсы из тыквы с перцем; чипсы из тыквы с солью и перцем; чипсы из тыквы с чесноком; чипсы из тыквы с зеленью; чипсы из тыквы с луком; чипсы из тыквы пряные; чипсы из тыквы с имбирем; чипсы из тыквы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из тыквы со вкусом томата; чипсы из тыквы со вкусом паприки; чипсы из тыквы со вкусом бекона; чипсы из тыквы со вкусом сыра; чипсы из тыквы со вкусом креветок чипсы из чеснока; чипсы из чеснока с солью; чипсы из чеснока с перцем; чипсы из чеснока с солью и перцем; чипсы из чеснока с зеленью; чипсы из чеснока с луком; чипсы из чеснока пряные; чипсы из чеснока с имбирем; чипсы из чеснока со вкусом зелени и сметаны; чипсы из чеснока со вкусом томата; чипсы из чеснока со вкусом паприки; чипсы из чеснока со вкусом бекона; чипсы из чеснока со вкусом сыра; чипсы из чеснока со вкусом креветок чипсы «Овощное ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); чипсы «Овощное ассорти» с солью; чипсы «Овощное ассорти» с перцем; чипсы «Овощное ассорти» с солью и перцем; чипсы «Овощное ассорти» с чесноком; чипсы «Овощное ассорти» с зеленью; чипсы «Овощное ассорти» с луком; чипсы «Овощное ассорти» пряные; чипсы «Овощное ассорти» с имбирем; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом зелени и сметаны; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом томата; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом паприки; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом бекона; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом сыра; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом креветок.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от плюс 5 до плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, упакованной в негерметичную тару – не более 12 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 18 мес; для продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды (ГМС) – не более 24 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.89.19-078-37676459-2018** **ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ** **(вводится взамен ТУ 9167-078-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски овощные, приготовленные из свежих томатов с добавлением овощей, соли, приправ, пряностей, с добавлением или без добавления уксусной кислоты и других ингредиентов (далее продукция), нестерилизованные. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хренодер «Классический»; хренодер острый; хренодер со сладким перцем; хренодер с брусникой; хренодер с клюквой; хренодер со свеклой; хренодер со сливами; хренодер с морковью; хренодер с яблоками и клюквой; хренодер с яблоками и имбирем; горлодер «Классический»; горлодер «По-домашнему»; горлодер со сладким перцем; горлодер с яблоками; горлодер острый; горлодер с зеленью; горлодер с имбирем; горлодер «Особый»; горлодер с клюквой; горлодер с яблоками и клюквой; горлодер с яблоками и имбирем; горлодер со сладким перцем и зеленью.

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

Срок годности продукции в бочках до 200дм3 при температуре от минус 1ºС до плюс 2ºС и относительной влажности воздуха 85-95% не более 8 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +2 до +60С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от +2 до +60С с добавлением консервантов – 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-841-37676459-2018 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В ЖЕЛЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовое (ягодное) желе, изготовленное из фруктов и ягод, или фруктовых соков, пюре, с добавлением сахара, или сахарозаменителя, желирующих веществ и других пищевых добавок, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Фрукты и ягоды в желе: ананас в желе; айва в желе; алыча в желе; апельсин в желе; абрикос в желе; актинидия в желе; бананы в желе; брусника в желе; виноград в желе; вишня в желе; голубика в желе; грейпфрут в желе; груша в желе; дыня в желе; жердели в желе; жимолость в желе; ежевика в желе; земляника в желе; инжир в желе; кумкваты в желе; клубника в желе; клюква в желе; калина в желе; кизил в желе; крыжовник в желе; киви в желе; красная смородина в желе; лимон в желе; малина в желе; мандарины в желе; манго в желе; морошка в желе; нектарин в желе; облепиха в желе; папайя в желе; персики в желе; сливы в желе; фейхоа в желе; хурма в желе; черника в желе; черешня в желе; черная смородина в желе; черноплодная рябина в желе; яблоки в желе; фруктово-ягодный микс (из смеси фруктов и ягод); фруктовое ассорти; ягоды в желе. Фруктовое (ягодное) желе на основе соков или пюре: ананасовое; айвовое; алычевое; апельсиновое; абрикосовое; из актинидии; банановое; брусничное; виноградное; вишнево; голубичное; грепфрутовое; грушевое; дынное; жерделевое; из жимолости; ежевичное; земляничный; инжировое; из кумкватов; клубничное; клюквенное; калиновое; кизиловое; крыжовниковое; красносмородиновое; из киви; лимонное; малиновое; мандариновое; из манго; из морошки; нектариновое; облепиховое; из папайи; персиковое; сливовое; из фейхоа; из хурмы; черничное; черешневое; черносмородиновое; черноплоднорябиновое; яблочное; фруктово-ягодный микс (из смеси фруктов и ягод); фруктовое ассорти; ягодное желе.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: Рекомендуемые **срок годности:** стерилизованных – 1 год; не стерилизованных с добавлением консерванта – 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.31.12-829-37676459-2018 КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на картофель сушеный (далее по тексту – продукт/продукция), подготовленный в соответствии с установленной технологией путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей его сохраняемость с добавлением или без добавления сушеных овощей, грибов, зелени и других пищевкусовых компонентов и/или добавок. Продукцию выпускают россыпью и в брикетах. Картофель с добавлением овощей, грибов, зелени брикетированию не подлежит. Продукция предназначена для реализации через розничную торговлю, для использования на предприятиях общественного питания и для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: картофель сушеный; картофель сушеный с солью; картофель сушеный с пищевой поваренной морской солью; картофель сушеный с перцем; картофель сушеный с солью и перцем; картофель сушеный с грибами сушеными; картофель сушеный с грибами сушеными и солью; картофель сушеный с зеленью сушеной; картофель сушеный с зеленью сушеной и солью; картофель с грибами и зеленью сушеные; картофель сушеный для супа; картофель сушеный для приготовления блюд; картофель сушеный со специями и пряностями; картофель с укропом сушеные; картофель с луком сушеные; картофель с луком и зеленью сушеные; картофель с луком и солью сушеные; картофель с болгарским перцем сушеные; картофель с чесноком сушеные; картофель с чесноком и зеленью сушеные; картофель с чесноком и солью сушеные; картофель с луком и морковью сушеные; картофель с овощами сушеные; картофель с овощами и зеленью сушеные; картофель с овощами и грибами сушеные; картофель с солью со свеклой сушеные; картофель с солью с морковью сушеные.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Сроки годности с момента изготовления (в соответствии с ГОСТ 28432) картофеля сушеного в сухом месте: в герметичной таре – 5 лет; в негерметичной таре – 3 года **Рекомендуемые сроки годности** картофеля сушеного с добавлением овощей, грибов и зелени – не более 3 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-746-37676459-2018** **ДЖЕМЫ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на джемы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (ягод) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (ягодной) части составляет не менее 35%. Джемы вырабатывают стерилизованными и нестерилизованными (консервы), предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятия общественного питания и для непосредственного употребления в пищу. Джемы-полуфабрикаты нестерилизованные, фасованные крупную тару(бочки) для использования в пищевой промышленности. В зависимости от рецептуры стерилизованные джемы вырабатываются с наименованием «Домашний».

АССОРТИМЕНТ: абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; из актинидии; барбарисовый; брусничный; банановый; вишневый; виноградный; облепиховый; голубичный; грушевый; ежевичный; жерделевый; из жимолости; земляничный (клубничный); инжирный; из киви; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; калиновый; из красной смородины; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; морошковый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый; черничный; черешневый; яблочный; яблочно-тыквенный; яблочно-дынный; фруктово-ягодный микс.

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

Термины и определения Фруктовый [овощной] джем: Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. Примечание Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен и в виде полуфабриката.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** 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.; нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм3 3 мес. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 4 до плюс 6 °С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-002-37676459-2018** **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ** **(взамен ТУ 9162-002-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство овощного пюре, изготовленное из свежих или быстрозамороженных овощей с добавлением или без добавления фруктов, молока, сливок, лимонной кислоты, сахара, соли и консервантов, стерилизованные и фасованные способом асептического консервирования. Пюре консервы стерилизованные готовы к употреблению, пюре концентрированное предназначено для использования в производстве соковой продукции и в различных отраслях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Пюре стерилизованное: из баклажанов; из горького стручкового перца; из зелени; из зелени с чесноком; из кабачков; из лука; из моркови; из патиссонов; из свеклы; из сладкого перца; из смеси перцев; из тыквы; из цветной капусты; из щавеля; из шпината; из смеси шпината и щавеля из зеленого горошка; из кукурузы; из брокколи; из репы; из моркови с добавлением груши; из моркови с добавлением яблок; из моркови с добавление персиков; из репы с добавлением груш; из репы с добавлением яблок; из репы с добавлением персиков; из смеси моркови и тыквы; из смеси моркови кабачков; из смеси репы и моркови; из смеси свеклы и моркови; из смеси брокколи и сладкого перца; из смеси

брокколи и кукурузы; из смеси зеленого горошка и шпината; из смеси брокколи и шпината; из смеси сладкого перца и шпината; из смеси кабачков и моркови; из тыквы с добавлением сахара; из кукурузы с добавлением сахара; из репы с добавлением сахара; из моркови с добавлением сахара; из кабачков с добавлением сахара; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара; из смеси репы и моркови с добавлением сахара; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара; из тыквы с добавлением сахара и молока; из кукурузы с добавлением сахара и молока; из репы с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и молока; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и молока; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением груш, сахара и молока; из моркови с добавлением яблок, сахара и молока; из моркови с добавлением персиков, сахара и молока; из репы с добавлением груш, сахара и молока; из репы с добавлением яблок, сахара и молока; из репы с добавлением персиков, сахара и молока; из тыквы с добавлением сахара и сливок; из кукурузы с добавлением сахара и сливок; из репы с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и сливок; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением груш, сахара и сливок; из моркови с добавлением яблок, сахара и сливок; из моркови с добавлением персика, сахара и сливок; из репы с добавлением груш, сахара и сливок; из репы с добавлением яблок, сахара и сливок; из репы с добавлением персиков, сахара и сливок. **Пюре стерилизованное концентрированное:** из баклажанов; из горького стручкового перца; из зелени; из зелени с чесноком; из кабачков; из лука; из моркови; из патиссонов; из свеклы; из сладкого перца; из смеси перцев; из тыквы; из цветной капусты; из щавеля; из шпината; из смеси шпината и щавеля из зеленого горошка; из брокколи; из репы; из моркови с добавлением груши; из моркови с добавлением яблок; из моркови с добавление персиков; из репы с добавлением груш; из репы с добавлением яблок; из репы с добавлением персиков; из смеси моркови и тыквы; из смеси моркови кабачков; из смеси репы и моркови; из смеси свеклы и моркови; из смеси брокколи и сладкого перца; из смеси брокколи и кукурузы; из смеси зеленого горошка и шпината; из смеси брокколи и шпината; из смеси сладкого перца и шпината; из смеси кабачков и моркови; из тыквы с добавлением сахара; из репы с добавлением сахара; из моркови с добавлением сахара; из кабачков с добавлением сахара; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара; из смеси репы и моркови с добавлением сахара; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара; из тыквы с добавлением сахара и молока; из репы с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и молока; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и молока; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением груш, сахара и молока; из моркови с добавлением яблок, сахара и молока; из моркови с добавлением персиков, сахара и молока; из репы с добавлением груш, сахара и молока; из репы с добавлением яблок, сахара и молока; из репы с добавлением персиков, сахара и молока; из тыквы с добавлением сахара и сливок; из репы с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и сливок; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением груш, сахара и сливок; из моркови с добавлением яблок, сахара и сливок; из моркови с добавлением персика, сахара и сливок; из репы с добавлением груш, сахара и сливок; из репы с добавлением яблок, сахара и сливок; из репы с добавлением персиков, сахара и сливок. **Пюре овощное концентрированное. Полуфабрикат:** из баклажанов; из горького стручкового перца; из зелени; из зелени с чесноком; из кабачков; из лука; из моркови; из патиссонов; из свеклы; из сладкого перца; из смеси перцев; из тыквы; из цветной капусты; из щавеля; из шпината; из смеси шпината и щавеля из зеленого горошка; из брокколи; из репы; из моркови с добавлением груши; из моркови с добавлением яблок; из моркови с добавление персиков; из репы с добавлением груш; из репы с добавлением яблок; из репы с добавлением персиков; из смеси моркови и тыквы; из смеси моркови кабачков; из смеси репы и моркови; из смеси свеклы и моркови; из смеси брокколи и сладкого перца; из смеси брокколи и кукурузы; из смеси зеленого горошка и шпината; из смеси брокколи и шпината; из смеси сладкого перца и шпината; из смеси кабачков и моркови; из тыквы с добавлением сахара; из репы с добавлением сахара; из моркови с добавлением сахара; из кабачков с добавлением сахара; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара; из смеси репы и моркови с добавлением сахара; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара; из тыквы с добавлением сахара и молока; из репы с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и молока; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и молока; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением груш, сахара и молока; из моркови с добавлением яблок, сахара и молока; из моркови с добавлением персиков, сахара и молока; из репы с добавлением груш, сахара и молока; из репы с добавлением яблок, сахара и молока; из репы с добавлением персиков, сахара и молока; из тыквы с добавлением сахара и сливок; из репы с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и сливок; из смеси репы и

моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением груш, сахара и сливок; из моркови с добавлением яблок, сахара и сливок; из моркови с добавлением персика, сахара и сливок; из репы с добавлением груш, сахара и сливок; из репы с добавлением яблок, сахара и сливок; из репы с добавлением персиков, сахара и сливок.

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

Термины и определения фруктовые [овощные, грибные] консервы: Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение более 6 мес в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения. **фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре:** Несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем механического воздействия из цельных или измельченных свежих, или сохраненных свежими или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением. *Примечания* При получении фруктового [овощного, фруктово-овощного, овощефруктового] пюре, кроме используемого для изготовления соков и соковой продукции, могут быть использованы мацерирующие ферменты, применение которых не приводит к образованию в конечном продукте веществ и компонентов, которые не содержатся в пюре, полученном исключительно путем механического воздействия. Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре с добавлением или без добавления сахара и/или соли. Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы). Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции). **концентрированное фруктовое [овощное] пюре:** Фруктовое [овощное] пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не более 20% с добавлением или без добавления органических кислот. *Примечания* В концентрированное фруктовое [овощное] пюре могут быть возвращены натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные в виде дистиллята при производстве этого пюре. Концентрированное фруктовое [овощное] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы). Концентрированное фруктовое [овощное] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции). **Рекомендуемые сроки годности**, в течение которых пюре сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре от 0°С до 20°С: в стеклянной и металлической таре – 12 мес; в металлических и полимерных бочках с асептическими мешками-вкладышами из комбинированных полимерных материалов 12 мес; в полимерной таре, и в стационарных асептических резервуарах 6 мес; с консервантами – 6 мес; в металлических асептических контейнерах 10 мес. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-369-37676459-2018** **ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ** **(взамен ТУ 9165-369-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты бобовые охлажденные и замороженные, подвергшиеся тепловой обработке (далее продукция), вырабатываемые из семян бобовых культур, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению, замороженная после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соя отварная; соя отварная копченая. соя отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя отварная соленая; соя отварная соленая копченая; соя отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная; соя жареная копченая; соя жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная соленая; соя жареная соленая копченая; соя жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона,

салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со вкусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый со вкусом копчения; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная; фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая – не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная – не более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток;

продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 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

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-797-37676459-2018** **СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовые и ягодные соусы (далее консервы), изготовленные из свежих, быстрозамороженных фруктов и ягод или их полуфабрикатов, с добавлением или без добавления соли, сахара, пищевых кислот, пряностей, специй, зелени, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: апельсиновый соус с розмарином; соус арбузный; соус алычовый с чесноком; брусничный соус к мясу; соус яблочно-брусничный; острый брусничный соус; вишневый соус; вишневый соус с пряностями; соус из вишни к мясу; соус пикантный из жимолости; соус из жимолости с имбирем; гранатовый соус; пряный грушевый соус; «Мостарда» с грушей; клюквенный соус; соус «Наршараб»; соус из клубники и малины; соус из крыжовника с лимоном; клубничный соус; соус из клюквы и брусники и медом; клюквенно-цитрусовый соус с имбирем; соус клюквенно-цитрусовый; соус из хурмы и клюквы к мясу; соус клюквенный к индейке; острый соус из малины; соус из малины и ревеня; соус из крыжовника с чесноком и зеленью; пряный соус из крыжовника; ткемали из слив; соус ягодный с белым вином; соус из черной смородины с мятой; соус сливовый с горчицей; соус из черной смородины к мясу; яблочный соус с корицей; яблочный соус с грецким орехом; «Чатни» яблочно-сливовый; соус из рябины с яблоками и зеленью; соус из черноплодной рябины с коньяком; фруктовый соус «Десертный».

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

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С: стерилизованных в стеклянной таре 2 года; стерилизованных в металлической таре и упаковке из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.31.14-783-37676459-2018** **КАРТОФЕЛЬ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на картофель в заливке консервированный (далее продукт или продукция), представляющий собой очищенный картофель, целый или нарезанный на сегменты, залитый раствором поваренной соли с добавлением или без добавления овощей, специй и других пищевкусовых компонентов и пищевых добавок, фасованный в герметичную потребительскую тару, подвергнутый тепловой стерилизации или пастеризации и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: картофель в заливке; картофель в заливке с укропом; картофель в заливке с зеленью; картофель в заливке с луком; картофель в заливке с луком и зеленью; картофель в заливке с морковью; картофель в заливке с перцем; картофель в заливке «Острый»; картофель в заливке «Пряный»; картофель в заливке «Аппетитный»; картофель в заливке «Ароматный»; картофель в заливке «По-деревенски»; картофель в заливке «Русский»; картофель в заливке «Пикантный».

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

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество со дня изготовления, не более: в стеклянной и металлической упаковке не более 24 мес; металлической упаковке с внутренним эмалевым покрытием не более 36 мес; упаковке из полимерных и комбинированных материалов не более 12 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.21-778-37676459-2018** **ФРУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фрукты (семечковые, косточковые, субтропические и тропические культуры, ягоды, виноград), а также орехоплодные культуры, изготовленные методом Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, сохраняющие качества свежих фруктов неизменными (цвет, свежесть и внешний вид фруктов сохраняются вплоть до подачи на стол), и предназначенные для дальнейшей промышленной переработки или употребления в пищу в домашних условиях или на предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: Ананас в сиропе с корицей и бадьяном (Sous Vide); Свежий прессованный арбуз; Груши томленые sous vide; Груши sous vide томленые в красном вине; Груши sous vide томленые в каберне; Груши sous vide с ванилью и кардамоном; Груши томленые sous vide с портвейном, вишнями и сыром горгонзола; Груши sous vide томленые в белом вине и кленовом сиропе; Груши с апельсиновым джемом, приготовленные методом Sous Vide; Китайские груши в Sous Vide; Сливы пашот; Ревень пашот; Вишни пашот; Груши пашот; Целые яблоки с пряностями; Клубника sous vide; Клубнично-черничный кули sous vide; Клубника в шоколаде в Sous Vide; Яблоки sous vide с корицей; Яблочный салат sous vide с фенхелем, розмарином и горгонзолой; Яблоки и краснокочанная капуста sous vide; Салат фризе с пряными зимними грушами sous vide; Персики sous vide; Персики sous vide томленые в меду с лавандой; Румтопф (фрукты томленые в роме) sous vide; Салат из прессованных абрикосов; Яблочное пюре sous vide; Яблоки в карамельной глазури sous vide с обсыпкой; Яблоки целиком sous vide с пряностями; Яблоки в вине с корицей; Фаршированные яблоки sous vide с карамельным сиропом; Томленые фрукты sous vide; Прессованные ягоды sous-vide; Доси sous vide ди банана; Голубика маринованная SousVide; Маринованный ананас sous vide с пряностями.

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

Рекомендуемые сроки годности фруктов, изготовленных по технологии Су-Вид, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80%, не более 20 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-676-37676459-2018** **ЧИПСЫ ФРУКТОВЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тонконарезанные хрустящие ломтики из фруктов, цельные и (или) нарезанные ягоды или их смеси – чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные путем сушки с добавлением или без добавления специй, вкусовых ароматических добавок, изготавливаемых в виде различных форм с ровной или рифлёной поверхностью и упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из абрикосов; чипсы абрикосовые; чипсы из айвы; чипсы из алычи; чипсы из ананасов; чипсы ананасовые; чипсы из апельсинов; чипсы апельсиновые; чипсы из бананов; чипсы банановые; чипсы из вишни; чипсы вишневые; чипсы из голубики; чипсы из грейпфрута; чипсы из груш; чипсы грушевые; чипсы из ежевики; чипсы из жимолости; чипсы из карамболы; чипсы из кокосовой мякоти; чипсы из клубники; чипсы клубничные; чипсы из клюквы; чипсы клюквенные; чипсы из крыжовника; чипсы из киви; чипсы из лайма; чипсы из лимона; чипсы лимонные; чипсы из малины; чипсы малиновые; чипсы из манго; чипсы из персиков; чипсы персиковые; чипсы из слив; чипсы сливовые; чипсы из смородины; чипсы из черешни; чипсы из черники; чипсы черничные; чипсы из хурмы; чипсы из яблок; чипсы яблочные; чипсы «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов в различной комбинации); чипсы «Фруктовый микс» (не менее двух видов фруктов в различной комбинации).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей, фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 5-20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, упакованной в не герметичную тару – не более 12 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 18 мес; для продукции, упакованной в металлизированные пакеты, заполненные азотом – не более 24 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-213-37676459-2018** **ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ИХ СМЕСИ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ** **(Взамен ТУ 9164-213-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сушеные фрукты, ягоды и их смеси с добавлением или без добавления орехов, сахара и других ингредиентов (далее по тексту – продукция), упакованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через розничную торговлю и для использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ананас сушеный (кубик, полоса, кольцо, лист); ананасы сушеные с ароматом абрикоса (яблока, клубники, манго, малины, вишни); айва сушеная; апельсин сушеный; апельсин с корицей; актинидия сушеная; авокадо сушеный; алыча сушеная; абрикосы сушеные (с косточкой, без косточки); арония сушеная; бананы сушеные (кольцо, чипсы, дольки); брусника сушеная; боярышник сушеный; виноград сушеный (с косточкой, без косточки); вишня сушеная (без косточки); груша сушеная (дольки, половинки, полоса); груша с ванилью; гуава сушеная (дольки, лист); годжи сушеная; грейпфрут сушеный; голубика сушеная; дыня сушеная (кубики, дольки, полосы); джекфрут сушеный; ежевика садовая сушеная; ежевика сушеная; жимолость сушеная; земляника лесная сушеная; инжир сушеный (целый); имбирь засахаренный (кубики, язычки); ирга сушеная; крыжовник сушеный; клюква сушеная; калина сушеная; клубника сушеная (пластинки, кубики); клубника с плодоножкой сушеная; киви сушеные (кольца, дольки); кизил сушеный; кокос сушеный (кубики, стружка); кумкваты (кумкуаты) сушеные (кубики, кольцо); кокос жареный (кубик, соломка); кокосовая стружка (белая, цветная, прессованная); карамбола сушеная (старфрут); канталуп сушеный (тайская дыня); лимон сушеный; лайм сушеный; мандарин сушеный; малина сушеная; маракуя сушеная; манго сушеное (дольки, лист, полоса); макадамия сушеный; мушмула; нектарин сушеный; облепиха сушеная; папайя сушеная с ароматом абрикоса (яблока, клубники, манго, малины, вишни, канталупа); персик сушеный (дольки, половинки); папайя сушеная (кубик, полоса, лист); рябина красная сушеная; слива сушеная; смородина черная сушеная; смородина белая сушеная; смородина красная сушеная; смородина золотистая сушеная; терн сушеный; финики сушеные (с косточкой, без косточки); хеномелес сушеный; хурма сушеная; черника сушеная; черника лесная сушеная; черешня сушеная; чернослив (с косточкой, без косточки); шелковица сушеная; плоды шиповника сушеные (целый, дробленый); яблоко сушеное (без сердцевины, дольки, кубики); яблоко с корицей; яблоко с ванилью; цедра апельсина сушеная; цедра лимона сушеная; цедра мандарина сушеная; цедра грейпфрута сушеная; **Смеси сухофруктов:** смесь сухофруктов; смесь экзотических сухофруктов; смесь тропических сухофруктов; смесь сухофруктов «Путешествие»; смесь сухофруктов «Ананас и папайя»; смесь сухофруктов «Южная»; смесь сухофруктов «Туземская»; смесь сухофруктов «Богатырская»; смесь сухофруктов (брусника, черника, клюква); компотная смесь «Азиатская»; компотная смесь «Бухара»; компотная смесь «Летняя»; компотная смесь «Цитрусовая»; компотная смесь «Апельсиновая»; компотная смесь «Клубничная»; компотная смесь «Здоровье»; компотная смесь «Витаминная»; бразильская фруктово-ореховая смесь; смесь фруктово-ореховая «Южная»; смесь фруктово-ореховая «Чайная»; смесь фруктово-ореховая «Тропическая»; смесь фруктово-ореховая «Фитнес»; 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 фруктово-ореховая «Эконом». **Многокомпонентные смеси сушеных плодов и ягод «Дивный сад»:** фруктовый микс; фруктово-ягодный микс; смесь фруктов сушеных «Дивный сад»; смесь фруктово-ягодная «Дивный сад»; яблоко, ежевика, клубника; яблоко, клубника; яблоко, груша, клубника; яблоко, груша, персик, клубника; яблоко, груша, персик, клубника, банан; ежевика, клубника, малина; яблоко, клубника, апельсин; апельсин, лимон, мандарин; апельсин, киви, ананас; апельсин, киви, банан; апельсин, лимон, грейпфрут, мандарин, лайм; грейпфрут, киви, банан, клубника; апельсин, киви, клубника, банан; жимолость, клубника, малина; облепиха, смородина чёрная, малина; клубника, смородина чёрная, облепиха; клубника, жимолость, малина; слива, абрикос, клубника; клубника, ежевика, вишня; слива, клубника; слива, яблоко с корицей; апельсин, клубника, яблоко с корицей; ананас, клубника, киви; шиповник, малина, ежевика; шиповник, боярышник, калина; шиповник, боярышник, малина; апельсин, мандарин, клубника, яблоко с корицей; апельсин, мандарин, грейпфрут.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха 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 и для смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.12-221-37676459-2018** **СОУСЫ ТОМАТНЫЕ** **(взамен ТУ 9162-221-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы томатные (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих овощей или полуфабрикатов, с добавлением или без добавления поваренной соли, сахара, пряностей и/или пряноароматических растений и/или экстрактов, фруктов, растительного масла, пищевых кислот и других пищевкусовых компонентов, фасованных в потребительскую тару и или не подвергнутых подвергнутых пастеризации или стерилизации, предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания. Продукцию выпускают в неохлажденном, охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для употребления в пищу и дальнейшей переработке.

АССОРТИМЕНТ: соус томатный; соус томатный с чесноком; соус томатный «Острый»; соус томатный «Пикантный»; соус томатный «Кисло-сладкий»; соус томатный «Кубанский вкус»; соус томатный «Черноморский дар»; соус томатный «Пряный»; соус томатный «Деликатес»; соус томатный «Вкусный»; соус томатный «Астраханский лотос»; соус томатный «Херсонес»; соус томатный «Летний»; соус томатный «Молдавский»; 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 фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей, фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 °С до 6 °С не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной охлажденной** продукции, изготовленной из свежих овощей, при температуре от 2 °С до 6 °С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной продукции**, изготовленной из консервированных томатных продуктов, при температуре от 0 °С до 21 °С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18 °С не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности стерилизованной продукции** при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке 2 года; металлической упаковке 1 год; упаковке из полимерных и комбинированных материалов 1 год. После вскрытия упаковки продукцию (кроме замороженной) рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 72 часов в пределах срока годности. После вскрытия упаковки консервированную продукцию (кроме замороженной) рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 1 месяца в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-754-37676459-2018** **ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи и овощные смеси производимые по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), изготовленные из целых или нарезанных свежих овощей [грибов] одного или нескольких видов, с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные в герметичную вакуумную упаковку и подвергнутые низкотемпературной тепловой обработке, с последующим быстрым охлаждением, готовые к употреблению и сохраняющие исходную свежесть, форму, качество овощей неизменными . Овощи или овощные смеси, изготовленные по технологии Су-Вид, предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, в качестве полуфабрикатов для производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молодой картофель с розмарином и чесноком; овощная смесь Су-Вид (желтый сквош/тыква, цуккини/кабачок, баклажан, перец болгарский красный, желтый и зеленый, батат); овощная смесь Су-Вид (морковь, шалот, порей и цветная капуста); овощная смесь Су-Вид (перец болгарский и лук); «Тиан провансаль»; разноцветные овощи Су-Вид (кабачок, баклажан, перец болгарский красный, желтый и зеленый, красный лук); спаржа Су-Вид; картофель, морковь, свекла Су-Вид; грибы Су-Вид с пюре из сельдерея и тимьяном; свекла Су-Вид от Вивьен; молодая морковь Су-Вид с мятой; корнеплоды в свином жире Су-Вид; овощи Су-Вид; жемчужный лук Су-Вид с корицей и беконом; брокколи Су-Вид; брокколи и красный перец Су-Вид с пармезаном; спаржа простая; репа Су-Вид; патиссоны Су-Вид; цуккини Су-Вид; стручковый горошек или стручковая фасоль Су-Вид; радужная морковь Су-Вид; свекла в сливочном масле; пюре из цветной капусты Су-Вид с сыром; конфи из свежих овощей; кукуруза Су-Вид; морковь и дайкон быстро маринованные; острый чатни Су-Вид; маринованные овощи Су-Вид; брокколи Су-Вид; ассорти овощное: спаржа, брокколи, болгарский перец, сквош в Су-Вид; брюква с имбирем и мускатным орехом в Су-Вид; репа с имбирем и мускатным орехом в Су-Вид; топинамбур в медовой глазури; тыква Су-Вид; цветная капуста Су-Вид; картофель Су-Вид в утином жире; артишоки Су-Вид; зеленая фасоль кассероле Су-Вид; краснокочанная капуста и яблоки Су-Вид; кукуруза на початке Су-Вид; свекла в апельсиновом соке и нектаре агавы; свежий зеленый горошек; морковь в глазури из кленового сиропа и мятой; ревень весенний кисло-сладкий; брюссельская капуста Су-Вид; пикантный баклажан с куркумой, кокосовым соусом, ореховым маслом и хрустящей капустой; пикантная морковь; пикантная тыква; пикантный сельдерей; пряная кукуруза; картофельное пюре Су-вид; пюре из сельдерея Су-вид; пюре из топинамбура Су-вид; пюре из тыквы Су-вид; молодая морковь Су-Вид; овощи для винегрета; морковь Су-Вид; спаржа и морковь су-вид на скорую руку; лук-порей Су-Вид; хрустящая морковь с зирой и кориандром; свекла Су-Вид; овощная смесь: морковь, картофель; топинамбур, фенхель Су-Вид; морковно-укропное фрикасе; летняя сальса с кукурузой; фенхель Су-Вид; морковь с пряностями; жемчужный красный лук для салата Су-Вид; репа для салата Су-Вид; патиссоны для салата Су-Вид; цуккини для салата Су-Вид; стручковый горошек для салата Су-Вид; стручковая фасоль для салата Су-Вид; картофельный салат Су-Вид; батат под сладкой глазурью Су-Вид; картофель по-домашнему sous vide; сельдерей для пюре су-вид; брюссельская капуста в сливочном масле; спаржа «аль денте»; пюре из тыквы; золотая свекла и лук-севок; топинамбур в медовой глазури; спаржа с соусом цитронет; окра или бамия су-вид; брокколи в ассортименте (романеско, брокколи, цветная капуста); лук видалия; томаты, помидорчики черри; грибы в соевом соусе; брюссельская капуста с беконом; кукуруза с кориандром Sous Vide; помидоры черри с песто су-вид; свекла «Челтнем» с маринованной айвой sous vide; репа в березовом соке; козлобородник в маринаде; желтая свекла; морковь в маринаде; томатное конфи; пряная морковь по-марокканcки; овощное ассорти (кабачки, морковь, спаржа).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием овощей или производным от их названия прилагательным.

Термины и определения Овощи по технологии Су-Вид (Sous vide): овощи, смесь овощная или сочетание овощей, приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией (при необходимости). *Примечание* Процесс быстрого (шокового) охлаждения должен быть проведен таким образом, чтобы время достижения температуры внутри продукта плюс +1ºС было пройдено быстро и не должно превышать 60 минут. Ускоренное снижение температуры создает режим охлаждения, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей овощей, картофеля, грибов, показателей качества и пищевой ценности, а также для остановки процесса приготовления и предотвращения размножения бактерий. **Рекомендуемые сроки годности** упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0°С до 3°С** и относительной влажности воздуха не выше **70-80 %:** в пакетах из пищевого пластика не более **45 суток**. в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более **55 суток**; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) **не более 60 суток**. вырабатываемых в банках **не более 90 суток**. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-723-37676459-2018** **ФРУТОМУССЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фрутомуссы, изготовленные из пюре свежих или замороженных фруктов с добавлением или без добавления цельных зерен злаковых культур, сахара и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Фрутомуссы с цельными злаками предназначены для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: фрутомусс из абрикосов с цельными злаками; фрутомусс из айвы с цельными злаками; фрутомусс из алычи с цельными злаками; фрутомусс из актинидии с цельными злаками; фрутомусс из апельсинов с цельными злаками;

фрутомусс из брусники с цельными злаками; фрутомусс из вишни с цельными злаками; фрутомусс из голубики с цельными злаками; фрутомусс из груши с цельными злаками; фрутомусс из ежевики с цельными злаками; фрутомусс из жимолости с цельными злаками; фрутомусс из ирги с цельными злаками; фрутомусс из клубники (земляники) с цельными злаками; фрутомусс из крыжовника с цельными злаками; фрутомусс из малины с цельными злаками; фрутомусс из облепихи с цельными злаками; фрутомусс из сливы с цельными злаками; фрутомусс из черники с цельными злаками; фрутомусс из черешни с цельными злаками; фрутомусс из черной смородины с цельными злаками; фрутомусс из яблок с цельными злаками; фрутомусс яблочно – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – апельсиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – брусничный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – банановый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – вишневый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – ежевичный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – жимолостный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный) с цельными злаками; фрутомусс яблочно – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – клюквенный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – калиновый с цельными злаками; фрутомуу яблочно – лимонный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – малиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – облепиховый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – сливовый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черничный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черносмородиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – шиповниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый с цельными злаками; фрутомусс грушево – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс грушево – жимолостный с цельными злакми; фрутомусс грушево – персиковый с цельными злаками; фрутомусс грушево – облепиховый с цельными злаками; фрутомус грушево – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс чернично – малиновый с цельными злаками; фрутомусс грушево – земляничный с цельными злаками; фрутомусс грушево – яблочный с цельными злаками; фрутомусс из абрикосов; фрутомусс из айвы; фрутомусс из алычи; фрутомусс из актинидии; фрутомусс из апельсинов; фрутомусс из брусники; фрутомусс из вишни; фрутомусс из голубики; фрутомусс из груши; фрутомусс из ежевики; фрутомусс из жимолости; фрутомусс из ирги; фрутомусс из клубники (земляники); фрутомусс из крыжовника; фрутомусс из малины; фрутомусс из облепихи; фрутомусс из сливы; фрутомусс из смородины; фрутомусс из черники; фрутомусс из черешни; фрутомусс из яблок; фрутомусс яблочно – актинидиевый; фрутомусс яблочно – апельсиновый; фрутомусс яблочно – абрикосовый; фрутомусс яблочно – брусничный; фрутомусс яблочно – банановый; фрутомусс яблочно – вишневый; фрутомусс яблочно – ежевичный; фрутомусс яблочно – жимолостный; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный); фрутомусс яблочно – крыжовниковый; фрутомусс яблочно – калиновый; фрутомусс яблочно – малиновый; фрутомусс яблочно – облепиховый; фрутомусс яблочно – сливовый; фрутомусс яблочно – черничный; фрутомусс яблочно – черносмородиновый; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый; фрутомусс яблочно – шиповниковый; фрутомусс грушево – крыжовниковый; фрутомусс грушево – облепиховый; фрутомусс грушево – жимолостный; фрутомус грушево – актинидиевый; фрутомусс чернично – малиновый; фрутомусс грушево – земляничный; фрутомусс грушево – яблочный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** стерилизованных в стеклянной таре – не более 1года. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 3 суток в пределах срока годности продукта с даты производства. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.31.13-675-37676459-2017** **ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тонконарезанные хрустящие ломтики из овощей, цельные и (или) нарезанные – чипсы (далее продукты или продукция), изготовленные путем сушки с добавлением или без добавления специй, вкусовых ароматических добавок, изготавливаемых в виде различных форм с ровной или рифлёной поверхностью, обезвоженные до влажности не более 15% и упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из баклажанов; чипсы из баклажанов с солью; чипсы из баклажанов с перцем; чипсы из баклажанов с солью и перцем; чипсы из баклажанов с чесноком; чипсы из баклажанов с зеленью; чипсы из баклажанов с луком; чипсы из баклажанов пряные; чипсы из баклажанов с имбирем; чипсы из баклажанов со вкусом зелени и сметаны; чипсы из баклажанов со вкусом томата; чипсы из баклажанов со вкусом паприки; чипсы из баклажанов со вкусом бекона; чипсы из баклажанов со вкусом сыра; чипсы из баклажанов со вкусом креветок чипсы из дайкона; чипсы из дайкона с солью; чипсы из дайкона с перцем; чипсы из дайкона с солью и перцем; чипсы из дайкона с чесноком; чипсы из дайкона с зеленью; чипсы из дайкона с луком; чипсы из дайкона пряные; чипсы из дайкона с имбирем; чипсы из дайкона со вкусом зелени и сметаны; чипсы из дайкона со вкусом томата; чипсы из дайкона со вкусом паприки; чипсы из дайкона со вкусом бекона; чипсы из

дайкона со вкусом сыра; чипсы из дайкона со вкусом креветок чипсы из кабачков чипсы из кабачков с солью; чипсы из кабачков с перцем; чипсы из кабачков с солью и перцем; чипсы из кабачков с чесноком; чипсы из кабачков с зеленью; чипсы из кабачков с луком; чипсы из кабачков пряные; чипсы из кабачков с имбирем; чипсы из кабачков со вкусом зелени и сметаны; чипсы из кабачков со вкусом томата; чипсы из кабачков со вкусом паприки; чипсы из кабачков со вкусом бекона; чипсы из кабачков со вкусом сыра; чипсы из кабачков со вкусом креветок чипсы из корня сельдерея; чипсы из корня сельдерея с солью; чипсы из корня сельдерея с перцем; чипсы из корня сельдерея с солью и перцем; чипсы из корня сельдерея с чесноком; чипсы из корня сельдерея с зеленью; чипсы из корня сельдерея с луком; чипсы из корня сельдерея пряные; чипсы из корня сельдерея с имбирем; чипсы из корня сельдерея со вкусом зелени и сметаны; чипсы из корня сельдерея со вкусом томата; чипсы из корня сельдерея со вкусом паприки; чипсы из корня сельдерея со вкусом бекона; чипсы из корня сельдерея со вкусом сыра; чипсы из корня сельдерея со вкусом креветок чипсы из моркови; чипсы из моркови с солью; чипсы из моркови с перцем; чипсы из моркови с солью и перцем; чипсы из моркови с чесноком; чипсы из моркови с зеленью; чипсы из моркови с луком; чипсы из моркови пряные; чипсы из моркови с имбирем; чипсы из моркови со вкусом зелени и сметаны; чипсы из моркови со вкусом томата; чипсы из моркови со вкусом паприки; чипсы из моркови со вкусом бекона; чипсы из моркови со вкусом сыра; чипсы из моркови со вкусом креветок чипсы из пастернака; чипсы из пастернака с солью; чипсы из пастернака с перцем; чипсы из пастернака с солью и перцем; чипсы из пастернака с чесноком; чипсы из пастернака с зеленью; чипсы из пастернака с луком; чипсы из пастернака пряные; чипсы из пастернака с имбирем; чипсы из пастернака со вкусом зелени и сметаны; чипсы из пастернака со вкусом томата; чипсы из пастернака со вкусом паприки; чипсы из пастернака со вкусом бекона; чипсы из пастернака со вкусом сыра; чипсы из пастернака со вкусом креветок чипсы из патиссонов; чипсы из патиссонов с солью; чипсы из патиссонов с перцем; чипсы из патиссонов с солью и перцем; чипсы из патиссонов с чесноком; чипсы из патиссонов с зеленью; чипсы из патиссонов с луком; чипсы из патиссонов пряные; чипсы из патиссонов с имбирем; чипсы из патиссонов со вкусом зелени и сметаны; чипсы из патиссонов со вкусом томата; чипсы из патиссонов со вкусом паприки; чипсы из патиссонов со вкусом бекона; чипсы из патиссонов со вкусом сыра; чипсы из патиссонов со вкусом креветок чипсы из редиса; чипсы из редиса с солью; чипсы из редиса с перцем; чипсы из редиса с солью и перцем; чипсы из редиса с чесноком; чипсы из редиса с зеленью; чипсы из редиса с луком; чипсы из редиса пряные; чипсы из редиса с имбирем; чипсы из редиса со вкусом зелени и сметаны; чипсы из редиса со вкусом томата; чипсы из редиса со вкусом паприки; чипсы из редиса со вкусом бекона; чипсы из редиса со вкусом сыра; чипсы из редиса со вкусом креветок чипсы из редьки; чипсы из редьки с солью; чипсы из редьки с перцем; чипсы из редьки с солью и перцем; чипсы из редьки с чесноком; чипсы из редьки с зеленью; чипсы из редьки с луком; чипсы из редьки пряные; чипсы из редьки с имбирем; чипсы из редьки со вкусом зелени и сметаны; чипсы из редьки со вкусом томата; чипсы из редьки со вкусом паприки; чипсы из редьки со вкусом бекона; чипсы из редьки со вкусом сыра; чипсы из редьки со вкусом креветок чипсы из репы; чипсы из репы с солью; чипсы из репы с перцем; чипсы из репы с солью и перцем; чипсы из репы с чесноком; чипсы из репы с зеленью; чипсы из репы с луком; чипсы из репы пряные; чипсы из репы с имбирем; чипсы из репы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из репы со вкусом томата; чипсы из репы со вкусом паприки; чипсы из репы со вкусом бекона; чипсы из репы со вкусом сыра; чипсы из репы со вкусом креветок чипсы из свеклы; чипсы из свеклы с солью; чипсы из свеклы с перцем; чипсы из свеклы с солью и перцем; чипсы из свеклы с чесноком; чипсы из свеклы с зеленью; чипсы из свеклы с луком; чипсы из свеклы пряные; чипсы из свеклы с имбирем; чипсы из свеклы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из свеклы со вкусом томата; чипсы из свеклы со вкусом паприки; чипсы из свеклы со вкусом бекона; чипсы из свеклы со вкусом сыра; чипсы из свеклы со вкусом креветок чипсы из таро или колоказии; чипсы из таро или колоказии с солью; чипсы из таро или колоказии с перцем; чипсы из таро или колоказии с солью и перцем; чипсы из таро или колоказии с чесноком; чипсы из таро или колоказии с зеленью; чипсы из таро или колоказии с луком; чипсы из таро или колоказии пряные; чипсы из таро или колоказии с имбирем; чипсы из таро или колоказии со вкусом зелени и сметаны; чипсы из таро или колоказии со вкусом томата; чипсы из таро или колоказии со вкусом паприки; чипсы из таро или колоказии со вкусом бекона; чипсы из таро или колоказии со вкусом сыра; чипсы из таро или колоказии со вкусом креветок чипсы из томатов красных; чипсы из томатов красных с солью; чипсы из томатов красных с перцем; чипсы из томатов красных с солью и перцем; чипсы из томатов красных с чесноком; чипсы из томатов красных с зеленью; чипсы из томатов красных с луком; чипсы из томатов красных пряные; чипсы из томатов красных с имбирем; чипсы из томатов красных со вкусом зелени и сметаны; чипсы из томатов красных со вкусом томата; чипсы из томатов красных со вкусом паприки; чипсы из томатов красных со вкусом бекона; чипсы из томатов красных со вкусом сыра; чипсы из томатов красных со вкусом креветок чипсы из томатов зеленых; чипсы из томатов зеленых с солью; чипсы из томатов зеленых с перцем; чипсы из томатов зеленых с солью и перцем; чипсы из томатов зеленых с чесноком; чипсы из томатов зеленых с зеленью; чипсы из томатов зеленых с луком; чипсы из томатов зеленых пряные; чипсы из томатов зеленых с имбирем; чипсы из томатов зеленых со вкусом зелени и сметаны; чипсы из томатов зеленых со вкусом томата; чипсы из томатов зеленых со вкусом паприки; чипсы из томатов зеленых со вкусом бекона; чипсы из томатов зеленых со вкусом сыра; чипсы из томатов зеленых со вкусом креветок чипсы из топинамбура; чипсы из топинамбура с солью; чипсы из топинамбура с перцем; чипсы из топинамбура с солью и перцем; чипсы из топинамбура с чесноком; чипсы из топинамбура с зеленью; чипсы из топинамбура с луком; чипсы из топинамбура пряные; чипсы из топинамбура с имбирем; чипсы из топинамбура со вкусом зелени и сметаны; чипсы из топинамбура со вкусом томата; чипсы из топинамбура со вкусом паприки; чипсы из топинамбура со вкусом бекона; чипсы из топинамбура со вкусом сыра; чипсы из топинамбура со вкусом креветок чипсы из тыквы; чипсы из тыквы с солью; чипсы из тыквы с перцем; чипсы из тыквы с солью и перцем;

чипсы из тыквы с чесноком; чипсы из тыквы с зеленью; чипсы из тыквы с луком; чипсы из тыквы пряные; чипсы из тыквы с имбирем; чипсы из тыквы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из тыквы со вкусом томата; чипсы из тыквы со вкусом паприки; чипсы из тыквы со вкусом бекона; чипсы из тыквы со вкусом сыра; чипсы из тыквы со вкусом креветок чипсы из чеснока; чипсы из чеснока с солью; чипсы из чеснока с перцем; чипсы из чеснока с солью и перцем; чипсы из чеснока с чесноком; чипсы из чеснока с зеленью; чипсы из чеснока с луком; чипсы из чеснока пряные; чипсы из чеснока с имбирем; чипсы из чеснока со вкусом зелени и сметаны; чипсы из чеснока со вкусом томата; чипсы из чеснока со вкусом паприки; чипсы из чеснока со вкусом бекона; чипсы из чеснока со вкусом сыра; чипсы из чеснока со вкусом креветок чипсы «Овощное ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); чипсы «Овощное ассорти» с солью; чипсы «Овощное ассорти» с перцем; чипсы «Овощное ассорти» с солью и перцем; чипсы «Овощное ассорти» с чесноком; чипсы «Овощное ассорти» с зеленью; чипсы «Овощное ассорти» с луком; чипсы «Овощное ассорти» пряные; чипсы «Овощное ассорти» с имбирем; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом зелени и сметаны; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом томата; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом паприки; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом бекона; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом сыра; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом креветок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 5-20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, упакованной в не герметичную тару – не более 12 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 18 мес; для продукции, упакованной в металлизированные пакеты, заполненные азотом – не более 24 мес.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.31.12-674-37676459-2017** **ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (СУШЕНЫЕ)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тонконарезанные хрустящие ломтики из картофеля – чипсы (далее продукты или продукция), изготовленные путем сушки с добавлением или без добавления специй, вкусовых ароматических добавок, изготавливаемых в виде различных форм с ровной или рифлёной поверхностью, обезвоженные до влажности не более 15% и упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы картофельные; чипсы картофельные с солью; чипсы картофельные с перцем; чипсы картофельные с солью и перцем; чипсы картофельные с чесноком; чипсы картофельные с зеленью; чипсы картофельные с луком; чипсы картофельные пряные; чипсы картофельные с имбирем; чипсы картофельные со вкусом зелени и сметаны; чипсы картофельные со вкусом томата; чипсы картофельные со вкусом паприки; чипсы картофельные со вкусом бекона; чипсы картофельные со вкусом сыра; чипсы картофельные со вкусом креветок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 5-20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, упакованной в не герметичную тару – не более 12 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 18 мес; для продукции, упакованной в металлизированные пакеты, заполненные азотом – не более 24 мес.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-739-37676459-2017** **НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на начинки фруктовые и фруктовоовощные термостабильные, (далее – продукт или продукция) изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевкусовых компонентов. Термостабильные начинки – начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170°С. Начинки термостабильные используют в качестве полуфабрикатов для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на пищевых предприятиях и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовые: ананасовая; апельсиновая; абрикосовая; айвовая; алычевая; банановая; барбарисовая брусничная; виноградная; вишневая; из голубики: грушевая; ежевичная; из жимолости земляничная; инжирная; из ирги; из калины из киви; киви; кизиловая; клубничная; клюквенная; крыжовниковая; из лайма; лимонная; из красники; малиновая; мандариновая; из морошки; облепиховая персиковая; рябины черноплодной (аронии); сливовая; смородиновая; из терна; черничная; черешневая; из шелковицы из хурмы; яблочная; яблочная «Шарлотка»; лесные ягоды; «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации). **Фруктово-овощные:** яблочно-тыквенная; мандариново-тыквенная;

яблочно-кабачковая; абрикосово-кабачковая; яблочно-морковная; апельсиново-морковная; вишнево-свекольная; смородиново-свекольная; лимонно-тыквенная.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием фруктов и/или ягод и/или овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых начинки сохраняют свое качество при относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, с консервантом, при температуре от 0°С до 25°С не более 6 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, без консерванта, при температуре от 2°С до 6°С не более 1 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в стеклянные банки, укупоренные металлическими лакированными крышками при температуре хранения от 0°С до 25°С не более двух лет с даты изготовления; нестерилизованные фасованные в металлические банки при температуре хранения от 0°С до 25°С не более 12 мес с даты изготовления; фасованные в асептические трехслойные мешки при температуре хранения от 0°С до 25°С не более 12 мес с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-572-37676459-2017** **ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фрукты соленые, моченые без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных фруктов и/или ягод или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Фрукты соленые: арбузы соленые; лимоны соленые; плоды кизила; **Фрукты моченые:** айва моченая; алыча моченая; брусника моченая; брусника моченая с китайскими яблочками; вишня моченая: голубика моченая; груши моченые; груши моченые с брусникой; ежевика моченая; жимолость моченая; виноград моченый; клюква моченая; крыжовник моченый; малина моченая; морошка моченая; рябина черноплодная моченая; смородина красная моченая; смородина черная моченая; сливы моченые; физалис моченый; чернослив моченый; черешня моченая; черника моченая; яблоки моченые; «Ассорти».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов и/или ягод на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности моченых фруктов и/или ягод, фасованных в пищевую тару со дня выработки при относительной влажности не более 85 %: ***Фасованной в стеклянные банки:*** температуре от минус 1°С до плюс 25°С – не более 24 месяцев; при температуре от минус 1ºС до плюс 4ºС – 36 месяцев; ***Фасованной в полимерные ведра, пакеты:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С не более 4 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.31.14-673-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из картофеля и овощные смеси из картофеля охлажденные, вырабатываемые из свежих, бланшированных или вареных овощей. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: картофель целый очищенный; картофель целый неочищенный; картофель резанный очищенный; картофель отварной целый очищенный; картофель отварной резаный; картофель отварной неочищенный; картофель для супа; картофель для жарки; картофель с зеленью; картофель со специями и пряностями; картофель с укропом; картофель с сельдереем; картофель с кабачками; картофель с луком и морковью; картофель с грибами; картофель с болгарским перцем; картофель с чесноком; картофель с чесноком и зеленью; картофельная поджарка; котлеты из картофеля; биточки из картофеля; шницели из картофеля; драники картофельные; крокеты картофельные; рагу картофельное; зразы картофельные; полуфабрикат для картофеля «Фри»; фарш картофельный; фарш из картофеля с добавлением овощей.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной фасованной продукции с момента изготовления при температуре 4±2ºС: фасованная без вакуума: овощи очищенные (целые, резанные), смеси овощные, котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – не более 72 часов. фасованная с применением вакуума: овощи очищенные (целые, резаные) и смеси овощей не более 4 суток; фасованная с применением газомодифицированной среды: овощи очищенные (целые, резаные) и смеси овощей не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности охлажденной весовой продукции с момента изготовления при температуре от 4±2ºС: не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.15-591-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из фасоли с добавлением или без добавления овощей, грибов, соли, сахара, зелени, специй и пряностей, и других ингредиентов, залитых заливкой или томатным соусом, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фасоль натуральная; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Пикантная» с чесноком; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль в аджике «Оригинальная»; фасоль «Лобио»; фасоль «Лобио» с кавказскими специями; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасолька печеная в томатном соусе; фасоль печеная с овощами; фасоль печеная с грибами; фасоль красная печеная с овощами; фасоль с паприкой в томатном соусе; фасоль с баклажанами; фасоль по-домашнему с грибами; фасоль в томатном соусе «По-краснодарски»; фасоль натуральная «Кубанская»; фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; фасоль в овощном соусе «Тамбовская»; фасолевое рагу; фасоль с картофелем; фасоль по-мексикански с кукурузой; фасолевая закуска; «Фасолинка».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** в стеклянных банках – 3 года; в металлических не более 2-х лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-713-37676459-2017** **ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи, целые и нарезанные в томатной заливке консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из целых или нарезанных различной формы и размера свежих, замороженных или сухих овощей, без добавления уксуса или кислоты уксусной, с добавлением томатопродуктов, с добавлением или без добавления смеси обжаренных овощей, корнеплодов, круп, добавок и пищевкусовых компонентов, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации или пастеризации), упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баклажаны «По-русски»; баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе; баклажаны со сладким перцем в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками с луком и чесноком в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками с луком и зеленью в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соке; баклажаны со сладким перцем в томатном соке; баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соке; баклажаны, нарезанные кружками с луком и чесноком в томатном соке; баклажаны, нарезанные кружками с луком и зеленью в томатном соке; баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соке; гогошары в томатном соусе; гогошары в томатном соке; гогошары резанные с овощным фаршем в томатном соусе; гогошары резанные с овощным фаршем в томатном соке; закуска овощная; кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, в томатном соке; кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соке; кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соке; огурцы в томатном соке; огурцы в томатном соусе; огурцы нарезанные в томатном соке;

огурцы нарезанные в томатном соусе; огурцы, нарезанные кружками, с луком в дробленом томате; огурцы, нарезанные кружками с луком и чесноком в дробленом томате; огурцы, нарезанные кружками с луком и зеленью в дробленом томате; огурцы, нарезанные кружками, с овощным фаршем в соусе; огурцы, нарезанные кружками, с луком в томатном соке; огурцы, нарезанные кружками с луком и чесноком в томатном соке; огурцы, нарезанные кружками с луком и зеленью в томатном соке; огурцы, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соке; перец в томатном соке; перец в томатном соусе; перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе; перец резаный с овощным фаршем в томатном соке; рагу из овощей; токана овощная; томаты неочищенные в дробленом томате; томаты неочищенные в томатном соке; томаты очищенные в дробленом томате; томаты очищенные в томатном соке; томаты нарезанные в дробленом томате; томаты нарезанные в томатном соке; томаты с зеленью в дробленом томате; томаты с зеленью в томатном соке; томаты с луком в дробленом томате; томаты с луком в томатном соке.

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

Рекомендуемые условия и сроки годности, в течение которых томаты в заливке сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более: в стеклянных банках (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) три года; в металлических банках с лаковым покрытием (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) два года; в металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) три года. После вскрытия потребительской упаковки продукт рекомендуется хранить в бытовом холодильнике при температуре от 2 до 6°С не более 2 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-691-37676459–2017** **РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные (далее продукт или продукция), вырабатываемые из свежих или предварительно подготовленных целых или нарезанных овощей консервированных, залитых заливкой без добавления уксуса или кислоты уксусной, с добавлением или без добавления добавок и/или пищевкусовых компонентов, фасованных в герметичную тару и подвергнутых стерилизации. Продукция предназначена для употребления в пищу и дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: овощи консервированные: «Ассорти овощное консервированное» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); баклажаны консервированные; баклажаны с томатами консервированные; горошек консервированный; кабачки консервированные; кабачки с имбирем консервированные; капуста белокочанная консервированная; капуста белокочанная с имбирем консервированная; капуста краснокочанная консервированная; капуста краснокочанная с имбирем консервированная; капуста цветная консервированная; капуста цветная с имбирем консервированная; капуста брюссельская консервированная; капуста брюссельская с имбирем консервированная; кукуруза консервированная; листья виноградные консервированные; лук репчатый консервированный; морковь консервированная; морковь с имбирем консервированная; морковь гарнирная консервированная; огурцы консервированные; огурцы, нарезанные кружочками консервированные; огурцы с луком консервированные; огурцы с паприкой консервированные; огурцы с имбирем консервированные; огурцы с кабачками консервированные; огурцы с кабачками и имбирем консервированные; огурцы с листьями черной смородины консервированные; огурцы с листьями вишни консервированные; огурцы «Стрелецкие» консервированные; огурцы «Старорусские» консервированные; огурцы с кориандром консервированные; огурцы с крыжовником консервированные; огурцы с белой смородиной консервированные; огурцы «По-деревенски» консервированные; патиссоны консервированные; патиссоны с имбирем консервированные; перец сладкий консервированный; перец горький консервированный; петрушка консервированная; свекла столовая консервированная; свекла столовая с имбирем консервированная; свекла гарнирная консервированная; сельдерей консервированный; спаржа консервированная; томаты консервированные; томаты с чесноком консервированные; томаты с паприкой консервированные; томаты с листьями черной смородины консервированные; томаты «Пикантные» консервированные; томаты «Старорусские» консервированные; томаты с кориандром консервированные; томаты с бархатцами консервированные; томаты «Огонек» консервированные; томаты «Стрелецкие» консервированные; томаты желтые консервированные; томаты желтые консервированные с чесноком; тыква консервированная; фасоль гарнирная консервированная (стручковая); фасоль консервированная (бобы); укроп консервированный; щавель консервированный; чеснок консервированный. **овощи соленые:** капуста белокочанная консервированная; лук репчатый консервированный; морковь консервированная; огурцы соленые; огурцы со сладким перцем соленые; огурцы чесночные соленые; огурцы со сладким перцем соленые; огурцы с паприкой соленые; огурцы с хреном соленые; огурцы с имбирем соленые; огурцы с брусникой соленые; огурцы с клюквой соленые; огурцы острые соленые; огурцы со сладким перцем и базиликом соленые; огурцы

со смородиной соленые; огурцы с горчицей соленые; огурцы с пряностями соленые; томаты соленые; томаты чесночные соленые; томаты со сладким перцем соленые; томаты с паприкой соленые; томаты с хреном соленые; томаты с имбирем соленые; томаты с брусникой соленые; томаты с клюквой соленые; томаты острые соленые; томаты со сладким перцем и базиликом соленые; томаты со смородиной соленые; томаты с горчицей соленые; томаты с пряностями соленые; томаты с луком соленые; томаты с острым перцем соленые; фасоль стручковая соленая; чеснок соленый; перец сладкий соленый; перец горький стручковый соленый; папоротник (орляк) соленый; виноградные листья соленые; «Ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации). **овощи квашеные:** капуста белокочанная квашеная; капуста белокочанная с морковью квашеная; капуста белокочанная с яблоками и морковью квашеная; капуста белокочанная с брусникой и морковью квашеная; капуста белокочанная с клюквой и морковью квашеная; капуста белокочанная с клюквой, яблоками, брусникой и морковью квашеная; капуста белокочанная с тмином квашеная; капуста белокочанная с тмином и морковью квашеная; капуста белокочанная со сладким перцем квашеная; капуста белокочанная со сладким перцем и морковью квашеная; капуста белокочанная с лавровым листом и морковью квашеная; капуста белокочанная с морковью и пастернаком квашеная; капуста цельнокочанная квашеная; огурцы квашеные; огурцы с патиссонами квашеные; томаты квашеные; чеснок квашеный; свекла квашеная; стрелки чеснока квашеные.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей, фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности для консервов в стеклянной таре – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности** для консервов в полимерной таре – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** для консервов в полимерной таре с добавлением консерванта – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской тары при температуре 4±2°С – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-690-37676459-2017** **РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, КВАШЕНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные (далее продукт или продукция), вырабатываемые из свежих или предварительно подготовленных целых или нарезанных овощей консервированных, залитых заливкой с добавлением уксуса или кислоты уксусной, с добавлением или без добавления добавок и/или пищевкусовых компонентов, фасованных в герметичную тару и подвергнутых стерилизации. Продукция предназначена для употребления в пищу и дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***овощи консервированные:*** «Ассорти овощное консервированное» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); баклажаны консервированные; баклажаны с томатами консервированные; горошек консервированный; кабачки консервированные; кабачки с имбирем консервированные; капуста белокочанная консервированная; капуста белокочанная с имбирем консервированная; капуста краснокочанная консервированная; капуста краснокочанная с имбирем консервированная; капуста цветная консервированная; капуста цветная с имбирем консервированная; капуста брюссельская консервированная; капуста брюссельская с имбирем консервированная; кукуруза консервированная; листья виноградные консервированные; лук репчатый консервированный; морковь консервированная; морковь с имбирем консервированная; морковь гарнирная консервированная; огурцы консервированные; огурцы, нарезанные кружочками консервированные; огурцы с луком консервированные; огурцы с паприкой консервированные; огурцы с имбирем консервированные; огурцы с кабачками консервированные; огурцы с кабачками и имбирем консервированные; огурцы с листьями черной смородины консервированные; огурцы с листьями вишни консервированные; огурцы «Стрелецкие» консервированные; огурцы «Старорусские» консервированные; огурцы с кориандром консервированные; огурцы с крыжовником консервированные; огурцы с белой смородиной консервированные; огурцы «По-деревенски» консервированные; патиссоны консервированные; патиссоны с имбирем консервированные; перец сладкий консервированный; перец горький консервированный; петрушка консервированная; свекла столовая консервированная; свекла столовая с имбирем консервированная; свекла гарнирная консервированная; сельдерей консервированный; спаржа консервированная; томаты консервированные; томаты с чесноком консервированные; томаты с паприкой консервированные; томаты с листьями черной смородины консервированные; томаты «Пикантные» консервированные; томаты «Старорусские» консервированные; томаты с кориандром консервированные; томаты с бархатцами консервированные; томаты «Огонек» консервированные; томаты «Стрелецкие» консервированные; томаты желтые консервированные; томаты желтые консервированные с чесноком; тыква консервированная; фасоль гарнирная консервированная (стручковая); фасоль консервированная (бобы); укроп консервированный; щавель консервированный; чеснок

консервированный. **Овощи маринованные:** баклажаны маринованные; баклажаны со сладким перцем маринованные; капуста брюссельская маринованная; капуста брюссельская с имбирем маринованная; кабачки маринованные; кабачки с имбирем маринованные; капуста белокочанная маринованная; капуста белокочанная с имбирем маринованная; капуста белокочанная с клюквой маринованная; капуста белокочанная с яблоками маринованная; капуста белокочанная с клюквой и яблоками маринованная; капуста белокочанная со свеклой маринованная; капуста белокочанная с морковью маринованная; капуста краснокочанная маринованная; капуста краснокочанная с имбирем маринованная; капуста цветная маринованная; капуста цветная с имбирем маринованная; листья виноградные маринованные; лук репчатый маринованный; морковь маринованная; морковь с имбирем маринованная; огурцы маринованные; огурцы с имбирем маринованные; огурцы «Десертные» маринованные; огурцы «Деликатесные» маринованные; огурцы «Оригинальные» маринованные; огурцы «Остренькие» маринованные; огурцы «Пикантные» маринованные; огурцы «По-болгарски» маринованные; огурцы «Пряные» маринованные; огурчики «Десертные» маринованные; огурчики «Деликатесные» маринованные; огурчики «Оригинальные» маринованные; огурчики «Остренькие» маринованные; огурчики «Пикантные» маринованные; огурчики «По-болгарски» маринованные; огурчики «Пряные» маринованные; патиссоны маринованные; патиссоны с имбирем маринованные; портулак маринованный; перец горький маринованный; перец сладкий маринованный; перец сладкий с медом маринованный; свекла маринованная; свекла с имбирем маринованная; свекла с тмином маринованная; свекла с хреном маринованная; сельдерей корневой маринованный; томаты маринованные; тыква маринованная; фасоль (стручковая) маринованная; фасоль (бобы) маринованная; чеснок (дольками или целый) маринованный; чеснок со свеклой маринованный; щавель маринованный; «Ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); **овощи маринованные слабокислые:** маринованные томаты; маринованные огурцы; огурцы нарезанные с луком маринованные; ассорти из томатов и огурцов. **Овощи квашеные:** капуста белокочанная квашеная; капуста белокочанная с морковью квашеная; капуста белокочанная с яблоками и морковью квашеная; капуста белокочанная с брусникой и морковью квашеная; капуста белокочанная с клюквой и морковью квашеная; капуста белокочанная с клюквой, яблоками, брусникой и морковью квашеная; капуста белокочанная с тмином квашеная; капуста белокочанная с тмином и морковью квашеная; капуста белокочанная со сладким перцем квашеная; капуста белокочанная со сладким перцем и морковью квашеная; капуста белокочанная с лавровым листом и морковью квашеная; капуста белокочанная с морковью и пастернаком квашеная; капуста цельнокочанная квашеная; огурцы квашеные; огурцы с патиссонами квашеные; томаты квашеные; чеснок квашеный; свекла квашеная; стрелки чеснока квашеные.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей, фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Консервы рекомендуется хранить в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** для консервов в стеклянной таре – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности** для консервов в полимерной таре – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** для консервов в полимерной таре с добавлением консерванта – не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности после вскрытия потребительской тары при температуре 4±2°С – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.31.14-103-37676459-2017** **ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (ЖАРЕННЫЕ)** **(взамен ТУ 9166-103-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные из картофеля, картофельных полуфабрикатов с добавлением различных вкусоароматических добавок и обжаренные в растительном масле. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукты являются готовыми к употреблению, имеют хрустящую пористую структуру и используются в качестве сухого завтрака, а также закуски к различным напиткам, соку и пиву. Продукция вырабатывается с ровной или рифленой поверхностью различных форм в виде: ломтиков-кружочков; прямоугольных пластинок выпуклой или изогнутой формы; полосок; изделий объемной формы (спиральки, трубочки, ракушки и т.п.); фигурных; спиральных чипсов на шампуре.

АССОРТИМЕНТ: чипсы картофельные; чипсы картофельные с солью; чипсы картофельные с перцем; чипсы картофельные с солью и перцем; чипсы картофельные со вкусом мексиканского жгучего перца «Табаско»; чипсы картофельные со вкусом пряной смеси «Карри»; чипсы картофельные со вкусом бекона; чипсы картофельные со вкусом ветчины; чипсы картофельные со вкусом ветчины и сыра; чипсы картофельные со вкусом грибов; чипсы картофельные со вкусом сыра; чипсы картофельные со вкусом жареной курицы; чипсы картофельные со вкусом жареной курицы и грибов; чипсы картофельные со вкусом красной икры; чипсы картофельные со вкусом черной икры; чипсы картофельные со вкусом сочного зеленого 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 копченого лосося; чипсы картофельные со вкусом паприки; чипсы картофельные со вкусом пиццы; чипсы картофельные со вкусом томата; чипсы картофельные со вкусом сливок и чеснока с укропом; чипсы картофельные со вкусом копченой рыбы; чипсы картофельные со вкусом селедки с луком; чипсы картофельные со вкусом укропа; чипсы картофельные со вкусом вареных раков; 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 аджики; чипсы картофельные со вкусом барбекю; чипсы картофельные со вкусом сыра и чеснока; чипсы картофельные со вкусом грибов со сметаной; чипсы картофельные со вкусом охотничьих колбасок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 20°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания влаги при относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** обжаренных во всех видах масел и герметично упакованного в металлизированную пленку и полипропиленовую пленку не более 90 дней; с добавлением консервантов в герметичной упаковке не более 6 месяцев; упакованного в газовой среде – не более 9 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

8 000 РУБ.	**ТУ 10.39.13-710-37676459-2017** **ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действия-2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на овощи и зелень сушеные (далее по тексту – продукт/продукция), подготовленных в соответствии с установленной технологией путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохраняемость. Продукция предназначена для реализации через розничную торговлю и для использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баклажаны сушеные; базилик (зелень) сушеный; горох овощной сушеный; зира (зелень) сушеная; имбирь (корень) сушеный; кабачки сушеные; капуста белокочанная сушеная; капуста краснокочанная сушеная; капуста краснокочанная (сушеная); кинза (зелень) сушеная; лук зеленый сушеный; лук сушеный; майоран (зелень) сушеный; морковь сушеная; мята (зелень) сушеная; мята перечная (зелень) сушеная; орегано (душица) зелень сушеная; паприка сушеная; пастернак (зелень) сушеный; перец красный стручковый сушеный; перец красный стручковый острый сушеный; петрушка (зелень) сушеная; петрушка (корень) сушеная; пастернак (корень) сушеный; розмарин (зелень) сушеная; свекла сушеная; сельдерей (зелень) сушеный; сельдерей (корень) сушеный; тимьян (зелень) сушеный; тыква сушеная укроп (зелень) сушеный хрен (корень) сушеный; чабер (зелень) сушеный; чеснок сушеный; эстрагон (зелень) сушеный; 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».

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

Сушеные овощи хранят в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75% со дня изготовления: в негерметичной таре овощи сушеные – не более 12 месяцев. Сушеные овощи хранят в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75% со дня изготовления: в герметичной таре при влажности продукта до 8%: морковь сушеная, лук сушеный, чеснок – не более 24 мес; в герметичной таре при влажности продукта до 8%: свекла сушеная, лук сушеный обработанный бисульфатом натрия – не более 30 мес; в герметичной таре при влажности продукта до 8%: капуста, сушеная обработанная бисульфатом натрия – не более 15 месяцев; в герметичной таре при влажности продукта до 8%: зелень сушеная – не более 18 месяцев; в герметичной таре при влажности продукта выше 8% не более 18 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-465-37676459-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ В ТЕСТЕ С ОВОЩНЫМИ, ГРИБНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ, КРУПЯНЫМИ И СЫРНЫМИ НАЧИНКАМИ** **(взамен ТУ 9119-465-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мучных изделий – пельмени, манты, равиоли, ушки с овощными, грибными, сырными, фруктово-ягодными и другими начинками замороженные (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: С овощными начинками: пельмени с кабачками и помидорами; пельмени «По-одесски»; пельмени с кольраби; пельмени «Редкие»; пельмени «Шалот»; пельмени «Райские»; пельмени «Неженка»; пельмени «Восточные»; пельмени «Кукурузные»; пельмени с патиссонами; пельмени с капустой; пельмени с зеленым луком, яйцами и фасолью; пельмени с топинамбуром; пельмени с дынно- тыквенным паштетом; пельмени с лапшой и цветной капустой; пельмени с репой и манной кашей; пельмени с кабачками и абрикосами; пельмени с кабачками; пельмени с баклажанами; пельмени со свеклой; пельмени с овощным фаршем; пельмени со щавелем; пельмени с кабачками и яблоками; пельмени с морковью; пельмени с тыквой и ананасом; пельмени с перцем и помидорами; пельмени с капустой и морковью; пельмени с жареным луком; пельмени с картофелем и грибами; пельмени с капустой и вареными яйцами; пельмени с белокочанной капустой и сушеными грибами; пельмени с квашеной капустой и грецкими орехами; пельмени с капустой и чесночком; пельмени с редькой; пельмени «Вегетарианские со шпинатом»; пельмени «Вегетарианские со шпинатом и тофу»; пельмени «Вегетарианские со шпинатом и сыром Риккота»; манты «Весенние»; манты «Овощные»; манты «Картофельные»; манты с белокочанной капустой; манты с морковью и яблоками; манты из краснокочанной капусты; манты из баклажанов; манты с картофелем и грибами; манты с картофелем и луком; манты с картофелем; манты с тыквой; манты с морковью; манты с капустой; манты с капустой и морковью; манты с капустой и тыквой; манты «Овощное ассорти»; ушки с квашеной капустой; ушки с квашеной капустой и грибами; ушки со свежей капустой; **С грибными начинками:** пельмени «Грибная сказка»; пельмени с грибной начинкой; пельмени с грибами и рисом; пельмени «Ассорти»; пельмени «В гостях у белочки»; пельмени «Классические грибные»; пельмени грибные; пельмени из шампиньонов; пельмени из тушеных грибов; пельмени «Мечта лесника»; пельмени «Особые»; пельмени «Вегетарианские»; пельмени «Монастырские»; пельмени «Русское поле»; пельмени «Деликатесные»; пельмени с солеными грибами; пельмени «Малороссийские»; пельмени «Арийские»; пельмени «Волжские»; пельмени с вешенками; пельмени с белыми грибами; ушки с сушеными грибами; ушки со свежими грибами; ушки со свежими грибами и гречневой кашей. **С фруктовыми начинками:** пельмени с черникой и корицей; пельмени с яблоками; манты с черносливом; манты с вишней и творогом; манты «По-уйгурски». **С крупяными начинками:** пельмени с рисом; пельмени с фасолью, орехами и грибами; пельмени с нутом; пельмени с чечевицей; пельмени «Монастырские»; манты с чечевицей; ушки с гречневой кашей и сушеными грибами. **С сырными начинками:** пельмени с брынзой; пельмени «По-таджикски»; манты из брынзы; равиоли с сыром «Классические»; равиоли с сыром «Нежные»; равиоли с сыром «Студенческие»; равиоли с сыром «Миланские»; равиоли с брынзой «Деревенские»; равиоли с сыром «Лесные»; равиоли с сыром «Снежные»; равиоли с сыром «Острые»; равиоли с сыром «Ленивые».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий с момента изготовления *при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха не более 90%:* герметично упакованных – не более 180 дней; негерметично упакованной и весовой – не более 90 дней; *при температуре не выше минус 12ºС и относительной влажности воздуха не более 90%:* герметично упакованных – не более 90 дней; негерметично упакованной и весовой – не более 30 дней. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.62.11-668-37676459-2017** **КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на крахмал фасованный, произведенный из растительного сырья, предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети и использования на предприятиях общественного питания (далее по тексту – продукт/продукция). Химическая формула: $(C_6H_{10}O_5)n$.

АССОРТИМЕНТ: Крахмал картофельный; Крахмал кукурузный; Крахмал пшеничный; Крахмал тритекалиевый; Крахмал ячменный; Крахмал ржаной; Крахмал рисовый; Крахмал гороховый; Крахмал тапиоковый.

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

Крахмал хранят в сухих хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. Мешки или ящики с крахмалом укладывают на деревянные стеллажи. При хранении крахмала более 10 суток стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков или ящиков. В складских помещениях, где хранится крахмал, относительная влажность воздуха должна быть не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** крахмала при относительной влажности не более 75% не более двух лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 10.39.18-078-37676459-2017** **ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ (ХРЕНОДЕР, ГОРЛОДЕР)** **(взамен ТУ 9167-078-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски овощные, приготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ, пряностей и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хренодер «Классический»; хренодер острый; хренодер со сладким перцем; хренодер с брусникой; хренодер с клюквой; хренодер со свеклой; хренодер со сливами; хренодер с морковью; хренодер с яблоками и клюквой; хренодер с яблоками и имбирем; горлодер «Классический»; горлодер «По-домашнему»; горлодер со сладким перцем; горлодер с яблоками; горлодер острый; горлодер с зеленью; горлодер с имбирем; горлодер «Особый»; горлодер с клюквой; горлодер с яблоками и клюквой; горлодер с яблоками и имбирем; горлодер со сладким перцем и зеленью.

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

Рекомендуемый срок годности продукции в полимерных или металлических бочках при температуре от минус 1ºС до плюс 2ºС и относительной влажности воздуха 85-95% не более 8 месяцев со дня изготовления. Рекомендуемый срок годности фасованной продукции в ведра, банки, стаканчики, бутылки и другую тару из полимерных материалов, в стеклянную тару с навинчивающимися крышками при температуре от +2 до $+6^0$С не более 3 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-637-37676459-2017** **ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С УКСУСОМ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру из овощей и плодов консервированную с уксусом, изготовленную из свежих овощей или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети

АССОРТИМЕНТ: икра «Мичуринская»; икра «Южная»; икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная». икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая.

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

Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления: в стеклянной таре – 3 года; в металлической таре – 2 года; в таре из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-636-37676459-2017** **ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на икру из овощей и плодов консервированную без уксуса, изготовленную из свежих овощей или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: икра «Мичуринская»; икра «Южная»; икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная». икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая.

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

Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления: в стеклянной таре – 3 года; в металлической таре – 2 года; в таре из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.21-620-37676459-2017** **ЯГОДЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ягоды и их смеси замороженные и быстрозамороженные (далее продукт или продукция), произведенными различными, разрешенными к применению в пищевой промышленности, способами замораживания, фасованные в потребительскую тару или весовые. Продукция предназначена для реализации в торговой сети, использования на промышленных предприятиях и в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ягоды замороженные и быстрозамороженные и их смеси: актинидия; арония; брусника; бузина черная; бузина канадская; голубика; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; клюква дикая; калина; крыжовник; клубника; клубника 1 класс; красника; красная смородина; морошка; облепиха; малина; малина H&B; виноград (грозди, ягоды); смородина белая (грозди, ягоды); смородина золотистая; черника; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); смесь ягод «Сибирский туесок» (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); ассорти ягодное «Осенняя мелодия» (облепиха, брусника, клюква); ассорти ягодное «Вкус лета» (голубика, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Витаминка» (черника, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Орлиный взор» (черника, облепиха, ежевика); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина) **ягоды замороженные и быстрозамороженные в сахаре и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; клубника; красника; красная смородина; морошка; облепиха; малина; черника; черная смородина; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); смесь ягод «Сибирский туесок» (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); ассорти ягодное «Осенняя мелодия» (облепиха, брусника, клюква); ассорти ягодное «Вкус лета» (голубика, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Витаминка» (черника, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Орлиный взор» (черника, облепиха, ежевика); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина,

вишня) **ягоды замороженные и быстрозамороженные в сахарном сиропе и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; клубника; красника; красная смородина; морошка; облепиха; малина; черника; черная смородина; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); смесь ягод «Сибирский туесок» (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); ассорти ягодное «Осенняя мелодия» (облепиха, брусника, клюква); ассорти ягодное «Вкус лета» (голубика, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Витаминка» (черника, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Орлиный взор» (черника, облепиха, ежевика); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина, малина).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки хранения ягод замороженных при температуре не выше минус 18°С со дня выработки не более 24 месяцев. В торговой сети допускается кратковременное хранение ягод замороженных не более 7 суток (с учетом времени на перевозку) (рекомендуемое) при температуре минус (12±1)°С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-611-37676459-2017** **ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тонконарезанные хрустящие ломтики из овощей или их смеси чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные путем обжарки во фритюре с добавлением или без добавления специй, вкусовых ароматических добавок, изготавливаемые в виде различных форм, а также в виде спирали, нанизанной на шпажку, с ровной или рифленой поверхностью, упакованные в потребительскую тару и выпускаемые без упаковки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из баклажанов; чипсы из баклажанов с солью; чипсы из баклажанов с перцем; чипсы из баклажанов с солью и перцем; чипсы из баклажанов с морской солью; чипсы из баклажанов с морской солью и перцем; чипсы из баклажанов с цедрой лимона; чипсы из баклажанов с цедрой апельсина; чипсы из баклажанов со смесью перцев; чипсы из баклажанов с паприкой; чипсы из баклажанов с имбирем; чипсы из баклажанов с хреном; чипсы из баклажанов с васаби; чипсы из баклажанов с томатом; чипсы из баклажанов со вкусом томатов; чипсы из баклажанов с горчицей; чипсы из баклажанов с чесноком; чипсы из баклажанов с укропом; чипсы из баклажанов с петрушкой; чипсы из баклажанов с кориандром; чипсы из баклажанов с тмином; чипсы из баклажанов с куркумой; чипсы из баклажанов с луком; чипсы из баклажанов с мускатным орехом; чипсы из баклажанов с прованскими травами; чипсы из баклажанов с орегано; чипсы из дайкона; чипсы из дайкона с солью; чипсы из дайкона с перцем; чипсы из дайкона с солью и перцем; чипсы из дайкона с морской солью; чипсы из дайкона с морской солью и перцем; чипсы из дайкона с цедрой лимона; чипсы из дайкона с цедрой апельсина; чипсы из дайкона со смесью перцев; чипсы из дайкона с паприкой; чипсы из дайкона с имбирем; чипсы из дайкона с хреном; чипсы из дайкона с васаби; чипсы из дайкона с томатом; чипсы из дайкона со вкусом томатов; чипсы из дайкона с горчицей; чипсы из дайкона с чесноком; чипсы из дайкона с укропом; чипсы из дайкона с петрушкой; чипсы из дайкона с кориандром; чипсы из дайкона с тмином; чипсы из дайкона с куркумой; чипсы из дайкона с луком; чипсы из дайкона с мускатным орехом; чипсы из дайкона с прованскими травами; чипсы из дайкона с орегано; чипсы из кабачков; чипсы из кабачков с солью; чипсы из кабачков с перцем; чипсы из кабачков с солью и перцем; чипсы из кабачков с морской солью; чипсы из дайкона с морской солью и перцем; чипсы из кабачков с цедрой лимона; чипсы из кабачков с цедрой апельсина; чипсы из кабачков со смесью перцев; чипсы из кабачков с паприкой; чипсы из кабачков с имбирем; чипсы из кабачков с хреном; чипсы из кабачков с васаби; чипсы из кабачков с томатом; чипсы из кабачков со вкусом томатов; чипсы из кабачков с горчицей; чипсы из кабачков с чесноком; чипсы из кабачков с укропом; чипсы из кабачков с петрушкой; чипсы из кабачков с кориандром; чипсы из кабачков с тмином; чипсы из кабачков с куркумой; чипсы из кабачков с луком; чипсы из кабачков с мускатным орехом; чипсы из кабачков с прованскими травами; чипсы из кабачков с орегано; чипсы из корня сельдерея; чипсы из корня сельдерея с солью; чипсы из корня сельдерея с перцем; чипсы из корня сельдерея с солью и перцем; чипсы из корня сельдерея с морской солью; чипсы из корня сельдерея с морской солью и перцем; чипсы из корня сельдерея с цедрой лимона; чипсы из корня сельдерея с цедрой апельсина; чипсы из корня сельдерея со смесью перцев; чипсы из корня сельдерея с паприкой; чипсы из корня сельдерея с имбирем; чипсы из корня сельдерея с хреном; чипсы из корня сельдерея с васаби; чипсы из корня сельдерея с томатом; чипсы из корня сельдерея со вкусом томатов; чипсы из корня сельдерея с горчицей; чипсы из корня сельдерея с чесноком; чипсы из корня сельдерея с укропом; чипсы из корня сельдерея с петрушкой; чипсы из корня сельдерея с кориандром; чипсы из корня сельдерея с тмином; чипсы из корня сельдерея с куркумой; чипсы из корня сельдерея с луком; чипсы

из корня сельдерея с мускатным орехом; чипсы из корня сельдерея с прованскими травами; чипсы из корня сельдерея с орегано; чипсы из лука; чипсы из лука с солью; чипсы из лука с перцем; чипсы из лука с солью и перцем; чипсы из лука с морской солью; чипсы из лука с морской солью и перцем; чипсы из лука с цедрой лимона; чипсы из лука с цедрой апельсина; чипсы из лука со смесью перцев; чипсы из лука с паприкой; чипсы из лука с имбирем; чипсы из лука с хреном; чипсы из лука с васаби; чипсы из лука с томатом; чипсы из лука со вкусом томатов; чипсы из лука с горчицей; чипсы из лука с чесноком; чипсы из лука с укропом; чипсы из лука с петрушкой; чипсы из лука с кориандром; чипсы из лука с тмином; чипсы из лука с куркумой; чипсы из лука с мускатным орехом; чипсы из лука с прованскими травами; чипсы из лука с орегано; чипсы из моркови; чипсы из моркови с сахаром; чипсы из моркови с солью; чипсы из моркови с перцем; чипсы из моркови с солью и перцем; чипсы из моркови с морской солью; чипсы из моркови с морской солью и перцем; чипсы из моркови с цедрой лимона; чипсы из моркови с цедрой апельсина; чипсы из моркови со смесью перцев; чипсы из моркови с паприкой; чипсы из моркови с имбирем; чипсы из моркови с хреном; чипсы из моркови с васаби; чипсы из моркови с томатом; чипсы из моркови со вкусом томатов; чипсы из моркови с горчицей; чипсы из моркови с чесноком; чипсы из моркови с укропом; чипсы из моркови с петрушкой; чипсы из моркови с кориандром; чипсы из моркови с тмином; чипсы из моркови с куркумой; чипсы из моркови с луком; чипсы из моркови с мускатным орехом; чипсы из моркови с прованскими травами; чипсы из моркови с орегано; чипсы из пастернака; чипсы из пастернака с солью; чипсы из пастернака с перцем; чипсы из пастернака с солью и перцем; чипсы из пастернака с морской солью; чипсы из пастернака с морской солью и перцем; чипсы из пастернака с цедрой лимона; чипсы из пастернака с цедрой апельсина; чипсы из пастернака со смесью перцев; чипсы из пастернака с паприкой; чипсы из пастернака с имбирем; чипсы из пастернака с хреном; чипсы из пастернака с васаби; чипсы из пастернака с томатом; чипсы из пастернака со вкусом томатов; чипсы из пастернака с горчицей; чипсы из пастернака с чесноком; чипсы из пастернака с укропом; чипсы из пастернака с петрушкой; чипсы из пастернака с кориандром; чипсы из пастернака с тмином; чипсы из пастернака с куркумой; чипсы из пастернака с луком; чипсы из пастернака с мускатным орехом; чипсы из пастернака с прованскими травами; чипсы из пастернака с орегано; чипсы из патиссонов; чипсы из патиссонов с солью; чипсы из патиссонов с перцем; чипсы из патиссонов с солью и перцем; чипсы из патиссонов с морской солью; чипсы из патиссонов с морской солью и перцем; чипсы из патиссонов с цедрой лимона; чипсы из патиссонов с цедрой апельсина; чипсы из патиссонов со смесью перцев; чипсы из патиссонов с паприкой; чипсы из патиссонов с имбирем; чипсы из патиссонов с хреном; чипсы из патиссонов с васаби; чипсы из патиссонов с томатом; чипсы из патиссонов со вкусом томатов; чипсы из патиссонов с горчицей; чипсы из патиссонов с чесноком; чипсы из патиссонов с укропом; чипсы из патиссонов с петрушкой; чипсы из патиссонов с кориандром; чипсы из патиссонов с тмином; чипсы из патиссонов с куркумой; чипсы из патиссонов с луком; чипсы из патиссонов с мускатным орехом; чипсы из патиссонов с прованскими травами; чипсы из патиссонов с орегано; чипсы из редиса; чипсы из редиса с солью; чипсы из редиса с перцем; чипсы из редиса с солью и перцем; чипсы из редиса с морской солью; чипсы из редиса с морской солью и перцем; чипсы из редиса с цедрой лимона; чипсы из редиса с цедрой апельсина; чипсы из редиса со смесью перцев; чипсы из редиса с паприкой; чипсы из редиса с имбирем; чипсы из редиса с хреном; чипсы из редиса с васаби; чипсы из редиса с томатом; чипсы из редиса со вкусом томатов; чипсы из редиса с горчицей; чипсы из редиса с чесноком; чипсы из редиса с укропом; чипсы из редиса с петрушкой; чипсы из редиса с кориандром; чипсы из редиса с тмином; чипсы из редиса с куркумой; чипсы из редиса с луком; чипсы из редиса с мускатным орехом; чипсы из редиса с прованскими травами; чипсы из редиса с орегано; чипсы из редьки; чипсы из редьки с солью; чипсы из редьки с перцем; чипсы из редьки с солью и перцем; чипсы из редьки с морской солью; чипсы из редьки с морской солью и перцем; чипсы из редьки с цедрой лимона; чипсы из редьки с цедрой апельсина; чипсы из редьки со смесью перцев; чипсы из редьки с паприкой; чипсы из редьки с имбирем; чипсы из редьки с хреном; чипсы из редьки с васаби; чипсы из редьки с томатом; чипсы из редьки со вкусом томатов; чипсы из редьки с горчицей; чипсы из редьки с чесноком; чипсы из редьки с укропом; чипсы из редьки с петрушкой; чипсы из редьки с кориандром; чипсы из редьки с тмином; чипсы из редьки с куркумой; чипсы из редьки с луком; чипсы из редьки с мускатным орехом; чипсы из редьки с прованскими травами; чипсы из редьки с орегано; чипсы из репы; чипсы из репы с сахаром; чипсы из репы с солью; чипсы из репы с перцем; чипсы из репы с солью и перцем; чипсы из репы с морской солью; чипсы из репы с морской солью и перцем; чипсы из репы с цедрой лимона; чипсы из репы с цедрой апельсина; чипсы из репы со смесью перцев; чипсы из репы с паприкой; чипсы из репы с имбирем; чипсы из репы с хреном; чипсы из репы с васаби; чипсы из репы с томатом; чипсы из репы со вкусом томатов; чипсы из репы с горчицей; чипсы из репы с чесноком; чипсы из репы с укропом; чипсы из репы с петрушкой; чипсы из репы с кориандром; чипсы из репы с тмином; чипсы из репы с куркумой; чипсы из репы с луком; чипсы из репы с мускатным орехом; чипсы из репы с прованскими травами; чипсы из репы с орегано; чипсы из свеклы; чипсы из свеклы с сахаром; чипсы из свеклы с солью; чипсы из свеклы с перцем; чипсы из свеклы с солью и перцем; чипсы из свеклы с морской солью; чипсы из свеклы с морской солью и перцем; чипсы из свеклы с цедрой лимона; чипсы из свеклы с цедрой апельсина; чипсы из свеклы со смесью перцев; чипсы из свеклы с паприкой; чипсы из свеклы с имбирем; чипсы из свеклы с хреном; чипсы из свеклы с васаби; чипсы из свеклы с томатом; чипсы из свеклы со вкусом томатов; чипсы из свеклы с горчицей; чипсы из свеклы с чесноком; чипсы из свеклы с укропом; чипсы из свеклы с петрушкой; чипсы из свеклы с кориандром; чипсы из свеклы с тмином; чипсы из свеклы с куркумой; чипсы из свеклы с луком; чипсы из свеклы с мускатным орехом; чипсы из свеклы с прованскими травами; чипсы из свеклы с орегано; чипсы из топинамбура; чипсы из топинамбура с солью; чипсы из топинамбура с перцем; чипсы из топинамбура с солью и перцем; чипсы из топинамбура с

морской солью; чипсы из топинамбура с морской солью и перцем; чипсы из топинамбура с цедрой лимона; чипсы из топинамбура с цедрой апельсина; чипсы из топинамбура со смесью перцев; чипсы из топинамбура с паприкой; чипсы из топинамбура с имбирем; чипсы из топинамбура с хреном; чипсы из топинамбура с васаби; чипсы из топинамбура с томатом; чипсы из топинамбура со вкусом томатов; чипсы из топинамбура с горчицей; чипсы из топинамбура с чесноком; чипсы из топинамбура с укропом; чипсы из топинамбура с петрушкой; чипсы из топинамбура с кориандром; чипсы из топинамбура с тмином; чипсы из топинамбура с куркумой; чипсы из топинамбура с луком; чипсы из топинамбура с мускатным орехом; чипсы из топинамбура с прованскими травами; чипсы из топинамбура с орегано; чипсы из тыквы; чипсы из тыквы с сахаром; чипсы из тыквы с солью; чипсы из тыквы с перцем; чипсы из тыквы с солью и перцем; чипсы из тыквы с морской солью; чипсы из тыквы с морской солью и перцем; чипсы из тыквы с цедрой лимона; чипсы из тыквы с цедрой апельсина; чипсы из тыквы со смесью перцев; чипсы из тыквы с паприкой; чипсы из тыквы с имбирем; чипсы из тыквы с хреном; чипсы из тыквы с васаби; чипсы из тыквы с томатом; чипсы из тыквы со вкусом томатов; чипсы из тыквы с горчицей; чипсы из тыквы с чесноком; чипсы из тыквы с укропом; чипсы из тыквы с петрушкой; чипсы из тыквы с кориандром; чипсы из тыквы с тмином; чипсы из тыквы с куркумой; чипсы из тыквы с луком; чипсы из тыквы с мускатным орехом; чипсы из тыквы с прованскими травами; чипсы из тыквы с орегано; чипсы из чеснока; чипсы из чеснока с солью; чипсы из чеснока с перцем; чипсы из чеснока с солью и перцем; чипсы из чеснока с морской солью; чипсы из чеснока с морской солью и перцем; чипсы из чеснока с цедрой лимона; чипсы из чеснока с цедрой апельсина; чипсы из чеснока со смесью перцев; чипсы из чеснока с паприкой; чипсы из чеснока с имбирем; чипсы из чеснока с хреном; чипсы из чеснока с васаби; чипсы из чеснока с томатом; чипсы из чеснока со вкусом томатов; чипсы из чеснока с горчицей; чипсы из чеснока с укропом; чипсы из чеснока с петрушкой; чипсы из чеснока с кориандром; чипсы из чеснока с тмином; чипсы из чеснока с куркумой; чипсы из чеснока с луком; чипсы из чеснока с мускатным орехом; чипсы из чеснока с прованскими травами; чипсы из чеснока с орегано; чипсы «Овощное ассорти»; чипсы «Овощное ассорти» с солью; чипсы «Овощное ассорти» с перцем; чипсы «Овощное ассорти» с солью и перцем; чипсы «Овощное ассорти» с морской солью; чипсы «Овощное ассорти» с морской солью и перцем; чипсы «Овощное ассорти» с цедрой лимона; чипсы «Овощное ассорти» с цедрой апельсина; чипсы «Овощное ассорти» со смесью перцев; чипсы «Овощное ассорти» с паприкой; чипсы «Овощное ассорти» с имбирем; чипсы «Овощное ассорти» с хреном; чипсы «Овощное ассорти» с васаби; чипсы «Овощное ассорти» с томатом; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом томатов; чипсы «Овощное ассорти» с горчицей; чипсы «Овощное ассорти» с чесноком; чипсы «Овощное ассорти» с укропом; чипсы «Овощное ассорти» с петрушкой; чипсы «Овощное ассорти» с кориандром; чипсы «Овощное ассорти» с тмином; чипсы «Овощное ассорти» с куркумой; чипсы «Овощное ассорти» с луком; чипсы «Овощное ассорти» с мускатным орехом; чипсы «Овощное ассорти» с прованскими травами; чипсы «Овощное ассорти» с орегано. «Овощное ассорти» изготавливается при использовании не менее двух видов овощей в различной комбинации.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % с добавлением консервантов не более 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке с добавлением консервантов не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции неупакованной (спиральные чипсы на шпажке) при температуре хранения 5–20°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-588-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные без добавления уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей свежих, соленых или квашенных, с добавлением или без добавления круп, бобовых, грибов, соли, сахара, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Нежный»; салат «Полесский»; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с сахаром; салат «Особый»; салат «Ассорти овощное»; салат «Компанейский»; салат «Краски лета»; салат «Летний»; «свекла гарнирная»; «морковь гарнирная»; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжа-

ренные по-болгарски; баклажаны, обжаренные с печеным перцем; баклажаны, обжаренные с овощами; баклажаны, обжаренные с сушеными фруктами; кабачки, обжаренные в аджике; кабачки, обжаренные по-болгарски; кабачки, обжаренные с овощами; кабачки, обжаренные с печеным перцем; кабачки, обжаренные с сушеными фруктами; закуска из баклажанов «Поборисовски»; закуска по-охотничьи; закуска по-деревенски; закуска из квашеной капусты; закуска «Аппетитная»; закуска «Оригинальная»; закуска «Новая»; закуска «Обалденная»; закуска «Сезонная»; закуска «Новинка»; закуска «По-воронежски»; морковь с грибами; голубцы ленивые; рагу «Южное»; рагу овощное; солянка овощная; чечевица натуральная; чечевица в томатном соусе; чечевица с овощами в томатном соусе; чечевица в томатном соусе с овощами; нут натуральный; нут в томатном соусе; плов с овощами; плов с овощами и грибами; овощной гарнир; капуста тушеная; перец, резанный с овощами в томатном соусе.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-607-37676459-2017** **ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство паштетов, приготовленных из фасоли или смеси бобовых, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, зелени, орехов, сухофруктов, пищевых кислот, специй, пряностей, фасованных в герметично укупоренную потребительскую тару и стерилизованных. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

В зависимости от применяемого сырья консервы выпускаются в следующем ассортименте: паштет из фасоли «Вегетарианский»; паштет из фасоли «Деликатесный»; паштет из фасоли «Лесной»; паштет из фасоли «Дачный; паштет из фасоли «Постный» с пряными травами и кунжутом; паштет «Пряный» из фасоли и нута с орехами; паштет из фасоли с морковью; паштет из фасоли с томатами; паштет из фасоли с сухофруктами; паштет из фасоли с миндалем; паштет из фасоли с кизилом и изюмом; паштет из фасоли со свеклой; паштет из фасоли с печеным перцем; паштет из фасоли с шампиньонами; паштет из чечевицы с черносливом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** не более 2-х лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-589-37676459-2018** **КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы грибные и овоще – грибные без добавления уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из грибов свежих, соленых или отварных, с овощами, с добавлением или без добавления круп, фасоли, сахара, соли, орехов, зелени, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Острячек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком;

закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь по-корейски с грибами; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** от 0 ^{0} С до + 25 ^{0}С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 ^{0} С до + 6 ^{0}С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-590-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы грибные и овоще – грибные с добавлением уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из грибов свежих, соленых или отварных, с овощами, с добавлением или без добавления круп, фасоли, сахара, соли, орехов, зелени, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Острячек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь по-корейски с грибами; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** от 0 ^{0} С до + 25 ^{0}С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 ^{0} С до + 6 ^{0}С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 01.30.10-599-37676459-2017 МИКРОЗЕЛЕНЬ И ПРОРОСТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство проростков и зелени из семян сельскохозяйственных культур, предназначенных для использования на пищевые цели (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Микрозелень: микрозелень чечевицы; микрозелень нута; микрозелень вики; микрозелень гороха; микрозелень маша; микрозелень спельты; микрозелень полбы; микрозелень ячменя; микрозелень овса; микрозелень пшеницы; микрозелень ржи; микрозелень гречихи; микрозелень капусты; микрозелень петрушки; микрозелень укропа; микрозелень сельдерея; микрозелень дайкона; микрозелень кресс-салата; микрозелень рукколы; микрозелень редиса; микрозелень тыквы; микрозелень пажитника; микрозелень базилика; микрозелень клевера; микрозелень кунжута; микрозелень тмина; микрозелень расторопши; микрозелень амаранта; микрозелень люцерны; микрозелень подсолнечника микрозелень льна; микрозелень горчицы; **Проростки:** проростки чечевицы; проростки нута; проростки вики; проростки гороха; проростки маша; проростки спельты; проростки полбы; проростки ячменя; проростки овса; проростки пшеницы; проростки ржи; проростки гречихи; проростки капусты; проростки петрушки; проростки укропа; проростки сельдерея; проростки дайкона; проростки кресс-салата; проростки рукколы; проростки редиса; проростки тыквы; проростки пажитника; проростки базилика; проростки клевера; проростки кунжута; проростки тмина; проростки расторопши; проростки амаранта; проростки люцерны; проростки подсолнечника проростки льна; проростки горчицы.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, при температуре от $+1^0$ до $+6^0$ С: не более 7 суток; упакованной в условиях модифицированной газовой среды- не более 12 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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.39.14-585-37676459-2017
ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИХ СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты овощные, овощи и смеси овощные охлажденные (далее по тексту – полуфабрикаты овощные, или продукт/продукция), вырабатываемые из свежих, сушеных, бланшированных или вареных овощей. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ассорти для борща; базилик (зелень) шинкованный, веточки; баклажаны; баклажаны нарезанные; баклажаны фасованные; баклажаны фасованные резанные; баклажаны с помидорами и чесноком; баклажаны с кабачками; баклажаны с овощами; бигус; борщ украинский; борщ «Весенний»; борщ «Сибирский»; борщ с грибами «По-старорусски»; брюква (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); вешенки; горошек зеленый (в стручках, зерно); грибная смесь; грибы белые; грибы с овощами; зразы морковные с изюмом; зразы морковные с курагой; зразы морковные с цукатами; зразы морковные с черносливом; зразы картофельные с грибами и луком; зразы картофельные с грибами; зразы картофельные с капустой; кабачки; кабачки (целые, с кожицей, очищенные); кабачки нарезанные; кабачки фасованные; кабачки фасованные нарезанные; кабачки с овощами; капуста белокочанная свежая шинкованная. капуста белокочанная фасованная; капуста белокочанная чищенная; капуста белокочанная с овощами; капуста белокочанная нарезанная; капуста белокочанная фасованная нарезанная; капуста брокколи; капуста брокколи фасованная; капуста брокколи фасованная нарезанная; 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; капуста цветная с овощами; капуста пак-чой; картофельная поджарка с опятами и луком; картофельная поджарка с лисичками и луком; кинза (зелень) шинкованная, веточки; котлеты, биточки, шницели морковные; 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, шницели свекольные; котлеты, биточки, шницели из кабачков; котлеты, биточки, шницели из баклажанов; котлеты, биточки, шницели из грибов; котлеты, биточки, шницели картофельные с паприкой; котлеты, биточки, шницели картофельные с грибами; крокеты картофельные с грибами; котлеты, биточки капустные; кресс-салат (целый, резанный); кукуруза сахарная (початки молочной зрелости, зерно); кукуруза с морковью; лечо; лимонная трава; листья горчицы; лист лавровый; лобио (фасоль с луком); лобио (фасоль с луком и томатами); лук батун; лук зеленый свежий (шинкованный, перо); лук полевой соленый; лук порей; лук порей резанный; лук репчатый фасованный; лук чищенный; лук фасованный; лук фасованный резанный; лук красный очищенный; лук красный нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); лук шалот; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий Радиччио, айсберг, моркови, валерианелла, шпинат, мангольд. микс из салатных листьев: эскариоль, цикорий «Радиччио», валерианелла, шпинат; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, цикорий «Радиччио» валерианелла; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий «Радиччио»; микс из салатных листьев: эскариоль, руккола, цикорий «Радиччио», шпинат; микс из салатных листьев: фризе, руккола, айсберг, валерианелла, мини морковь свежая неочищенная; мини морковь свежая очищенная; мини морковь свежая резанная; 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); морковь чищенная; морковь и зелёный горошек; морковь волнистый кружок; морковь пальчиковая «ЮНИОР»; мята (перечная, кудрявая, яблочная, сарацинская); набор для борща; набор для гриля из овощей «Классический»; набор для плова; набор зелени «Петрушка + укроп»; набор зелени «Петрушка + лук зеленый»; набор зелени «Лук зеленый + укроп»; набор зелени «Кинза + укроп»; набор зелени «Кинза + лук зеленый»; набор зелени «Розмарин + тимьян»; набор зелени «Розмарин + эстрагон»; набор зелени «Розмарин + базилик»; набор зелени «Розмарин + тимьян+перец «Чили»+зубчик чеснока + лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + эстрагон+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + базилик+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; овощи для икры кабачковой; овощи для икры баклажанной; овощи с приправой «По-восточному»; овощи с приправой «По-итальянски»; овощи с рисом шампиньонами; овощи для жарки; овощи для жарки с приправой «По-восточному»; овощи для жарки с приправой «По-итальянски»; овощная приправа для супа; овощная приправа с перцем для борща; овощная приправа для мясных блюд; овощная приправа для рыбных блюд; овощная смесь для супов; овощное ассорти; овощной букет; овощной набор (лук, морковь, картофель); овощной гарнир к говядине; овощной гарнир к курице; овощной гарнир к баранине; овощной гарнир к мясу; овощной набор для борща; овощной набор для гарнира; овощной набор для жарки; овощной набор для щей; овощной набор «Весенний» огурцы; огурцы фасованные;

огурцы нарезанные; опята; паприкаш; паприкаш «Румынский»; перец горький; перец горький фасованный; перец горький нарезанный; перец острый «Чили»; перец сладкий; перец сладкий фасованный; перец сладкий нарезанный; перец (полоски); перец (резанные кубиком); перец 2-микс (красный, желтый); перец 2-микс (красный, зеленый); перец 3-микс (красный, зеленый, желтый); перец болгарский с кабачком; перец болгарский с овощами; патиссоны (целые, резанные, с кожицей, очищенные); петрушка (зелень) шинкованная, веточки; петрушка (корень) соломка, кубик, ломтик; петрушка кудрявая (зелень) шинкованная, веточки; помидоры; помидоры (томаты) фасованные; помидоры (томаты) свежие (целые, резаные); томаты (резанные кубиком) «Новинка»; рагу овощное «Аппетитное»; рагу овощное «Витаминное»; рагу овощное «Любимое»; рагу овощное «Полезное»; рагу картофельное с опятами; рагу картофельное с лисичками; рагу картофельное с моховиками; рагу картофельное с белыми грибами; рататуй; ревень (стебель, соломка, кубик); редис целый; редис (кубик, кружочек); редька (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька дайкон (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); репа (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); рис с овощами; рис с овощами и грибами; руккола (листья целые, резанные); салат мытый фасованный; салат латук листовой (цельный, резанный, разделанный на части); салат латук кочанный (цельный, резанный, разделанный на части); салат листовой (целый, резанный); салат «Айсберг» (целый, резанный); салат «Кори» (целый, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапуцель); салат «Лоза Россо» (целый, резанный); салат «Мексиканский»; салат «Мизуна»; салат «Новониколаевский»; салат «Романо» (целый, резанный); салат «Фризе» (целый, резанный); свекла свежая неочищенная; свекла свежая очищенная; свекла свежая нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла целая отварная; свекла отварная нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла листовая (мангольд); сельдерей (зелень) шинкованный, веточки; сельдерей (корень) соломка, кубик, ломтик; сельдерей (стебель) (целый, нарезанный); смесь овощная с моховиками; смесь овощная «Алтайская»; смесь овощная «Весенняя»; смесь овощная «Витаминная»; смесь овощная «Гавайская»; смесь овощная с папоротником «Деликатесная»; смесь овощная с папоротником «Таежная»; смесь овощная с папоротником и опятами; смесь овощная с папоротником и лисичками; смесь овощная с папоротником и моховиками; смесь овощная с папоротником и белыми грибами; смесь овощная «Ранняя»; смесь овощная «Семейная»; смесь овощная «Соте»; смесь овощная с белыми грибами; смесь «Азия»; смесь «Гавайская» (Ризотто); смесь «Императорская»; смесь «Испания»; смесь «Кантри»; смесь «Мексиканская»; смесь «Ривьера»; смесь «Сальса»; смесь «Фермер»; смесь «VOK»; спаржа (целая, резаная); суп «Вегетарианский»; суп «Домашний»; суп «Золотая осень»; суп с шампиньонами; суп летний с шампиньонами; суп с грибами и чечевицей; тимьян; топинамбур (неочищенный, очищенный, резанный); тыква очищенная; тыква нарезанная (крупный кубик, средний кубик, долька, соломка); укроп (зелень) шинкованный, веточки; фарш капустный для пирогов; фарш из грибов и капусты для пирогов; фасоль стручковая (целая, резанная); фасоль зеленая резанная; фасоль зеленая целая «Новинка»; фасоль зеленая «РОМАНО»; фасоль стручковая с морковью; фасоль красная бобы; фасоль с овощами; цикорий Радиччио; цикорий Эскариоль; цикорий Радиккью Кастельфранко; цуккини рифленый кружок «Новинка»; цуккини кубики «Новинка»; шалфей; шампиньоны целые; шампиньоны нарезанные; шампиньоны с овощами; шницели капустные; шпинат (целый, резанный); щавель (целый, резанный); щи из свежей капусты; щи «Дворянские» с грибами; щи из капусты; чеснока дольки неочищенные; чеснока дольки очищенные; чеснок очищенный; эстрагон.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Срок годности охлажденной фасованной продукции с момента изготовления при температуре 4±2ºС: фасованная без вакуума: овощи очищенные (целые, резанные), смеси овощные, котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – не более 72 часов. фасованная с применением вакуума: овощи очищенные (целые, резаные) и смеси овощей не более 4 суток; фасованная с применением газомодифицированной среды: овощи очищенные (целые, резаные) и смеси овощей не более 7 суток. **Срок годности охлажденной весовой продукции** с момента изготовления при температуре от 4±2ºС: не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-593-37676459-2017** **ГАРНИРЫ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на гарниры, представляющие собой продукцию, вырабатываемую на основе овощей с добавлением других продуктов (далее продукция). **Гарниры подразделяются на:** простые, состоящие только из одного продукта (картофельное пюре, баклажаны запечённые и т.п.) сложные состоят из двух-трех и более различных продуктов (овощное рагу, рататуй и т.п.) Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баклажаны жареные с помидорами и чесноком; баклажаны жареные с чесноком; баклажаны запечённые; биточки капустные; биточки картофельные; биточки морковные; биточки свекольные; гратен картофельный; голубцы овощные; драники картофельные; драники жареные; драники; завитки из баклажан с орехами; зразы картофельные с капустой; зразы картофельные с грибами; кабачки жаренные; кабачки жареные с помидорами и луком; капуста тушеная;

капуста тушенная с грибами; картофель жареный с грибами; картофель жареный с луком; картофель жаренный (из отварного); картофель отварной; картофель слоями; картофель со сметаной; картофель отварной с маслом и укропом; картофель фри (брусок, долька); картофель фри (соломка); картофель фри рифлёный; картофель «Шато»; картофель «По-деревенски»; картофель «По-домашнему»; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельное пюре с сыром; картофельная запеканка; картофельные крокеты; картофель «Экспресс» запеченный; картофель запеченный (дольками); картофель «Цезарь»; картофель «По-пражски»; картофель запеченный с розмарином; котлеты морковные; котлеты капустные; котлеты из шпината и цукини; котлеты свекольные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощное ассорти; овощи жаренные; овощи «Стир-фрай»; овощи припущенные; овощи гриль; овощное соте; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; оладьи из цукини; перец фаршированный овощами и рисом; рагу овощное; рагу из овощей и грибов; рататуй овощной; шницель из капусты; капуста жареная; рагу овощное с кукурузой; папоротник жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами; лазанья из цуккини; цветная капуста в сухарях.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных блюд** при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – не более 18 часов; блюда с картофельным пюре – не более 12 часов. **Срок годности замороженных блюд** при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – не более 96 часов; блюда с картофельным пюре – не более 96 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.11-586-37676459-2017** **ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты овощные, овощи и смеси овощные быстрозамороженные (далее по тексту – полуфабрикаты овощные, или продукт/продукция), вырабатываемые из свежих, сушеных, бланшированных или вареных овощей. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ассорти для борща; базилик (зелень) шинкованный, веточки; баклажаны; баклажаны нарезанные; баклажаны фасованные; баклажаны фасованные резанные; баклажаны с помидорами и чесноком; баклажаны с кабачками; баклажаны с овощами; бигус; борщ украинский; борщ «Весенний»; борщ «Сибирский»; борщ с грибами «По-старорусски»; брюква (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); вешенки; горошек зеленый (в стручках, зерно); грибная смесь; грибы белые; грибы с овощами; зразы морковные с изюмом; зразы морковные с курагой; зразы морковные с цукатами; зразы морковные с черносливом; зразы картофельные с грибами и луком; зразы картофельные с грибами; зразы картофельные с капустой; кабачки; кабачки (целые, с кожицей, очищенные); кабачки нарезанные; кабачки фасованные; кабачки фасованные нарезанные; кабачки с овощами; капуста белокочанная свежая шинкованная. капуста белокочанная фасованная; капуста белокочанная чищенная; капуста белокочанная с овощами; капуста белокочанная нарезанная; капуста белокочанная фасованная нарезанная; капуста брокколи; капуста брокколи фасованная; капуста брокколи фасованная нарезанная; 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; капуста цветная с овощами; капуста пак-чой; картофельная поджарка с опятами и луком; картофельная поджарка с лисичками и луком; кинза (зелень) шинкованная, веточки; котлеты, биточки, шницели морковные; 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, шницели свекольные; котлеты, биточки, шницели из кабачков; котлеты, биточки, шницели из баклажанов; котлеты, биточки, шницели из грибов; котлеты, биточки, шницели картофельные с паприкой; котлеты, биточки, шницели картофельные с грибами; крокеты картофельные с грибами; котлеты, биточки капустные; кресс-салат (целый, резанный); кукуруза сахарная (початки молочной зрелости, зерно); кукуруза с морковью; лечо; лимонная трава; листья горчицы; лист лавровый; лобио (фасоль с луком); лобио (фасоль с луком и томатами); лук батун; лук зеленый свежий (шинкованный, перо); лук полевой соленый; лук порей; лук порей резанный; лук репчатый фасованный; лук чищенный; лук фасованный; лук фасованный резанный; лук красный очищенный; лук красный нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); лук шалот; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий Радиччио, айсберг, моркови, валерианелла, шпинат, мангольд. микс из

салатных листьев: эскариоль, цикорий «Радиччио», валерианелла, шпинат; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, цикорий «Радиччио» валерианелла; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий «Радиччио»; микс из салатных листьев: эскариоль, руккола, цикорий «Радиччио», шпинат; микс из салатных листьев: фризе, руккола, айсберг, валерианелла, мини морковь свежая неочищенная; мини морковь свежая очищенная; мини морковь свежая резанная; 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); морковь чищенная; морковь и зелёный горошек; морковь волнистый кружок; морковь пальчиковая «ЮНИОР»; мята (перечная, кудрявая, яблочная, сарацинская); набор для борща; набор для гриля из овощей «Классический»; набор для плова; набор зелени «Петрушка + укроп»; набор зелени «Петрушка + лук зеленый»; набор зелени «Лук зеленый + укроп»; набор зелени «Кинза + укроп»; набор зелени «Кинза + лук зеленый»; набор зелени «Розмарин + тимьян»; набор зелени «Розмарин + эстрагон»; набор зелени «Розмарин + базилик»; набор зелени «Розмарин + тимьян+перец «Чили»+зубчик чеснока + лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + эстрагон+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + базилик+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; овощи для икры кабачковой; овощи для икры баклажанной; овощи с приправой «По-восточному»; овощи с приправой «По-итальянски»; овощи с рисом шампиньонами; овощи для жарки; овощи для жарки с приправой «По-восточному»; овощи для жарки с приправой «По-итальянски»; овощная приправа для супа; овощная приправа с перцем для борща; овощная приправа для мясных блюд; овощная приправа для рыбных блюд; овощная смесь для супов; овощное ассорти; овощной букет; овощной набор (лук, морковь, картофель); овощной гарнир к говядине; овощной гарнир к курице; овощной гарнир к баранине; овощной гарнир к мясу; овощной набор для борща; овощной набор для гарнира; овощной набор для жарки; овощной набор для щей; овощной набор «Весенний» огурцы; огурцы фасованные; огурцы нарезанные; опята; паприкаш; паприкаш «Румынский»; перец горький; перец горький фасованный; перец горький нарезанный; перец острый «Чили»; перец сладкий; перец сладкий фасованный; перец сладкий нарезанный; перец (полоски); перец (резанные кубиком); перец 2-микс (красный, желтый); перец 2-микс (красный, зеленый); перец 3-микс (красный, зеленый, желтый); перец болгарский с кабачком; перец болгарский с овощами; патиссоны (целые, резанные, с кожицей, очищенные); петрушка (зелень) шинкованная, веточки; петрушка (корень) соломка, кубик, ломтик; петрушка кудрявая (зелень) шинкованная, веточки; помидоры; помидоры (томаты) фасованные; помидоры (томаты) свежие (целые, резаные); томаты (резанные кубиком) «Новинка»; рагу овощное «Аппетитное»; рагу овощное «Витаминное»; рагу овощное «Любимое»; рагу овощное «Полезное»; рагу картофельное с опятами; рагу картофельное с лисичками; рагу картофельное с моховиками; рагу картофельное с белыми грибами; рататуй; ревень (стебель, соломка, кубик); редис целый; редис (кубик, кружочек); редька (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька дайкон (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); репа (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); рис с овощами; рис с овощами и грибами; руккола (листья целые, резанные); салат мытый фасованный; салат латук листовой (цельный, резанный, разделанный на части); салат латук кочанный (цельный, резанный, разделанный на части); салат листовой (целый, резанный); салат «Айсберг» (целый, резанный); салат «Кори» (целый, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапуцель); салат «Лоза Россо» (целый, резанный); салат «Мексиканский»; салат «Мизуна»; салат «Новониколаевский»; салат «Романо» (целый, резанный); салат «Фризе» (целый, резанный); свекла свежая неочищенная; свекла свежая очищенная; свекла свежая нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла целая отварная; свекла отварная нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла листовая (мангольд); сельдерей (зелень) шинкованный, веточки; сельдерей (корень) соломка, кубик, ломтик; сельдерей (стебель) (целый, нарезанный); смесь овощная с моховиками; смесь овощная «Алтайская»; смесь овощная «Весенняя»; смесь овощная «Витаминная»; смесь овощная «Гавайская»; смесь овощная с папоротником «Деликатесная»; смесь овощная с папоротником «Таежная»; смесь овощная с папоротником и опятами; смесь овощная с папоротником и лисичками; смесь овощная с папоротником и моховиками; смесь овощная с папоротником и белыми грибами; смесь овощная «Ранняя»; смесь овощная «Семейная»; смесь овощная «Соте»; смесь овощная с белыми грибами; смесь «Азия»; смесь «Гавайская» (Ризотто); смесь «Императорская»; смесь «Испания»; смесь «Кантри»; смесь «Мексиканская»; смесь «Ривьера»; смесь «Сальса»; смесь «Фермер»; смесь «VOK»; спаржа (целая, резаная); суп «Вегетарианский»; суп «Домашний»; суп «Золотая осень»; суп с шампиньонами; суп летний с шампиньонами; суп с грибами и чечевицей; тимьян; топинамбур (неочищенный, очищенный, резанный); тыква очищенная; тыква нарезанная (крупный кубик, средний кубик, долька, соломка); укроп (зелень) шинкованный, веточки; фарш капустный для пирогов; фарш из грибов и капусты для пирогов; фасоль стручковая (целая, резанная); фасоль зеленая резанная; фасоль зеленая целая «Новинка»; фасоль зеленая «РОМАНО»; фасоль стручковая с морковью; фасоль красная бобы; фасоль с овощами; цикорий Радиччио; цикорий Эскариоль; цикорий Радиккью Кастельфранко; цуккини рифленый кружок «Новинка»; цуккини кубики «Новинка»; шалфей; шампиньоны целые; шампиньоны нарезанные; шампиньоны с овощами; шницели капустные; шпинат (целый, резанный); щавель (целый, резанный); щи из свежей капусты; щи «Дворянские» с грибами; щи из капусты; чеснока дольки неочищенные; чеснока дольки очищенные; чеснок очищенный; эстрагон.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: фасованная без вакуума – не более 24 месяцев; фасованная с применением вакуума не более 30 месяцев;

для котлет, биточков, шницелей, крокет, зраз не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной весовой** продукции при температуре не выше минус 18ºС- не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-587-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные с добавлением уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей свежих, соленых или квашенных, с добавлением или без добавления круп, грибов, соли, сахара, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Сюрприз»; салат «Пикантный»; салат «Загадка»; салат «Мичуринский»; салат «Прованс-саль»; салат «Русский»; салат «Застольный»; салат «Осенний»; салат «Праздничный»; салат «Любительский»; салат из свеклы с луком; салат из свеклы с чесноком; салат из свеклы в маринаде; салат из моркови в маринаде; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с сахаром; салат «Южный»; салат «Украинский»; салат «Вознесенский»; салат «Зеленое ассорти»; салат «Капуста пикантная»; салат «Овощная мозаика»; салат «Полесский» томаты резаные с луком в желе; салат «Борисовский»; салат «Венгерский»; салат «Аристократ»; закуска из баклажанов «По-борисовски»; закуска «Летняя»; закуска «Новинка»; закуска по-Воронежски; закуска по-охотничьи; закуска «Оригинальная»; закуска из баклажанов с черносливом; фасоль стручковая с овощами «Деликатесная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в томатном соусе; фасоль в аджике; фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; фасоль по-мексикански с кукурузой; чечевица с овощами в томатном соусе; сотэ из баклажан; баклажаны по-гречески; баклажаны в подливе; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжаренные с чесноком; баклажаны, обжаренные с перцем болгарским; баклажаны печеные; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; кабачки печеные; кабачки по-домашнему; рагу «Лето»; морковь по-корейски; овощи по-кубански; винегрет «Крестьянский»; винегрет «Особый» с фасолью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемые сроки годности:*** в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-432-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ (взамен 9162-432-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты томатные (далее продукт или продукция) получаемые из свежих томатов, томатной массы или концентрированных томатных продуктов асептического консервирования, с добавлением или без добавления пищевых добавок, подвергнутые тепловой обработке, упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пюре томатное; паста томатная; пюре томатное оригинальное; паста томатная оригинальная; томатная паста оригинальная «Краснодарская экстра»; томатная паста оригинальная «Краснодарская люкс»; томатная паста оригинальная «Краснодарская премиум».

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

В настоящих технических условиях используются следующие термины: «томатное пюре»: пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не более 20% с добавлением или без добавления органических кислот. **«томатная паста»:** изготовленные из свежих или быстрозамороженных томатов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до

массовой доли сухих веществ не менее 25%, для овощной пасты, с добавлением или без добавления соли; **«томатное пюре оригинальное»:** пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не более 20% с добавлением или без добавления органических кислот и других пищевых добавок; **«томатная паста оригинальная»:** изготовленные из свежих томатной массы или концентрированных томатных продуктов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25%, для овощной пасты, с добавлением или без добавления соли и других пищевых добавок.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 0-25ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянных банках – не более трех лет; в металлических банках с лаковым покрытием, металлических и деревянных бочках, полимерной таре, таре типа «мешок в коробке», контейнерах-цистернах – не более одного года; в металлических банках с эмалевым покрытием – не более трех лет; в алюминиевых тубах – не более 6 месяцев; в таре из полимерных и комбинированных материалов – не более 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-106-37676459-2017** **КОНСЕРВЫ ЛЕЧО** **(взамен ТУ 9161-106-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – лечо (далее продукт или продукция), изготовленное из сладкого перца с добавлением или без добавления моркови, лука, томатного соуса, яблочного пюре, кабачков, баклажанов, животного жира, грибов, фасоли, чеснока, специй, пищевых кислот, зелени, фасованное в стеклянные банки, герметически укупоренное и стерилизованное. Лечо предназначено для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лечо; лечо «Любительское»; лечо с грибами; лечо с луком; лечо с грибами и луком; лечо с луком и морковью; лечо с морковью; лечо с фасолью; лечо «По-болгарски; лечо «Оригинальное»; лечо «По-венгерски»; лечо с баклажанами; лечо с кабачками; лечо с болгарским перцем; лечо с цветной капустой; лечо с рисом «Токана»; лечо «Домашнее»; лечо «Грузинское»; лечо с тыквой; лечо «По-итальянски»; лечо «Объедение»; лечо с чесноком; лечо медовое; лечо из томатов с баклажанами; лечо с кабачками и шампиньонами; лечо «По-казацки»; лечо «Традиционное».

Изменение № 1. Дата введения в действие – 17.04.2017 г. Лечо (вариант 2)

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности лечо: в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-571-37676459-2017** **ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ** **БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действия 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы соленые, бланшированные, отварные без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: грибы соленые и крепкого посола: грибы белые; грузди в собственном соку; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; вешенки в собственном соку; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; ежовик пестрый в собственном соку; ежовик желтый в собственном соку; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; опята в собственном соку; рядовки серые; рыжики обыкновенные; рыжики в собственном соку; серушки; скрипицы; сыроежки; сморчки; сморчки в собственном соку; строчки; строчки в собственном соку; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в собственном соку; шиитаке в собственном соку. **грибы бланшированные:** белые грибы (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); белые грибы цельные; шампиньоны цельные; белые грибы королевские с корешком; шампиньоны королевские с корешком. **грибы отварные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки

белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; ежовик пестрый; ежовик желтый козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; сморчки; строчки; толстушки; шампиньоны. шиитаке.

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

Рекомендуемы сроки годности для продукции: ***Фасованной в стеклянные банки:*** отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С – 6 месяцев; отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°С – не более 12 месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения, фасованные в пластиковую тару с консервантами:** от +2°С +6°С – не более четырех месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения фасованные в пластиковую тару без консервантов:** от +2°С +6°С – не более 20 дней. ***Фасованной в стеклянные банки без консервантов:*** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех месяцев; ***Фасованной в стеклянные банки с консервантами:*** от минус 1°С до плюс 25°С – не более четырёх месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** для сморчков, строчков, шиитаке, ежовика пестрого, ежовика желтого отварных, соленых, грибов в собственном в соку, фасованных в полимерную тару при температуре 2-8ºС – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-569-37676459-2017** **ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы маринованные с добавлением уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; вешенки с луком маринованные; вешенки маринованные с маслом; вешенки маринованные с овощами; вешенки в томате; вешенки острые «По-корейски»; гладыши; грузди; грузди в томате; грузди острые «По-корейски»; древесные грибы маринованные с овощами; древесные грибы маринованные по-корейски; ежовик желтый в томате; ежовик желтый острый «По-корейски»; ежовик пестрый в томате; ежовик пестрый острый «По-корейски»; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; опята с луком маринованные; опята маринованные с маслом; опята острые «По-корейски»; опята в томате; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; рыжики в томате; рыжики острые «По-корейски»; серушки; сморчки; сморчки острые «По-корейски»; строчки; строчки в томате; строчки острые «По-корейски»; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в томате; шампиньоны с луком маринованные; шампиньоны маринованные с маслом; шампиньоны маринованные с овощами; шиитаке; шиитаке в томате; шиитаке острые «По-корейски»; закуска грибная маринованная с овощами; икра грибная; фарш грибной; «Ассорти» грибное.

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

Рекомендуемые сроки годности грибов маринованных со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: ***Фасованных в стеклянные банки:*** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух лет; от минус 0ºС до плюс 10°С – не более трех лет; при минус 15°С – не более 12 месяцев; ***Фасованных в полимерную тару:*** при температуре 2-8ºС – не более 12 месяцев; при температуре от минус 2 до плюс 5ºС с применением консерванта (-ов) – не более 2 мес; при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС с применением консерванта (-ов) – не более 30 суток. ***Икра грибная маринованная, фасованная в полимерную тару:*** при температуре от минус 1 до плюс 4ºС – не более 2 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	ТУ 10.39.17-570-37676459-2017 ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ, СОЛЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАЛОСОЛЬНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи квашеные, соленые, моченые, малосольные без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных овощей или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: овощи квашеные: ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; баклажаны квашеные; баклажаны фаршированные квашеные; баклажаны фаршированные квашеные «По – мичурински»; бобы квашеные; голубцы овощные квашеные; капуста квашеная с оливками; капуста кочанная квашеная; капуста квашеная с морковью; капуста квашенная с морковью и яблоками; 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 квашеная с тмином; капуста квашенная с хреном; капуста квашеная с лавровым листом; капуста квашеная со свеклой; капуста квашеная острая со свеклой; капуста квашеная с грибами; капуста квашеная с укропом; капуста квашеная с огурцами; капуста квашеная с сахаром; капуста квашеная со вкусом хрена. капуста савойская квашеная; капуста цветная квашеная; капуста цветная квашеная со свёклой; капуста цветная квашеная со специями; капуста квашеная «Провансаль»; капуста квашеная шинкованная с морковью «По-деревенски»; клубни топинамбура квашеные; морковь маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная; спаржа маринованная «По-корейски»; стрелки чеснока квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный. **овощи солёные:** ассорти овощное с цветной капустой и мини-морковью.- огурцы соленые с болгарским перцем; кабачки соленые классические; кабачки соленые с вишневыми листьями; кабачки соленые. мини-морковь соленая; огурцы бочковые острые; огурцы соленые; огурцы соленые чесночные; огурцы соленые со сладким перцем; огурцы соленые с паприкой; огурцы соленые с хреном; огурцы соленые с имбирем; огурцы соленые с брусникой; огурцы соленые с клюквой; огурцы соленые острые; огурцы соленые со сладким перцем и базиликом; огурцы соленые со смородиной; огурцы соленые с горчицей; огурцы соленые с пряностями; томаты (помидоры) соленые зеленые; томаты (помидоры) соленые красные; томаты соленые чесночные; томаты соленые со сладким перцем; томаты соленые с паприкой; томаты соленые с хреном; томаты соленые с имбирем; томаты соленые с брусникой; томаты соленые с клюквой; томаты соленые острые; томаты соленые со сладким перцем и базиликом; томаты соленые со смородиной; томаты соленые с горчицей; томаты соленые с пряностями; томаты соленые бочковые; томаты соленые бочковые зеленые; томаты (помидоры) соленые с луком; томаты (помидоры) соленые с острым перцем; томаты (помидоры) соленые по-грузински; томаты (помидоры) малосольные с болгарским перцем; томаты (помидоры) фаршированные по-корейски; сныть соленая; виноградные листья соленые; морковь соленая; папоротник (орляк) соленый; перец сладкий соленый; перец горький стручковый соленый; томаты (помидоры) соленые; томаты (помидоры) фаршированные соленые; фасоль стручками соленая; цветная капуста, брокколи и перец болгарский соленые; цветная капуста, брокколи соленые в томатной заливке; цветная капуста соленая с овощами «Хрустящая»; цветная капуста соленая; цветная капуста соленая «Кораллы»; черемша соленая; ассорти (морковь, цветная капуста); чеснок белый соленый; чеснок красный соленый; чеснок соленый; ассорти овощное. **овощи моченые:** перец стручковый моченый. **овощи малосольные:** огурцы малосольные; огурцы малосольные чесночные; огурцы малосольные со сладким перцем; огурцы малосольные с паприкой; огурцы малосольные с хреном; огурцы малосольные с имбирем; огурцы малосольные с брусникой; огурцы малосольные с клюквой; огурцы малосольные острые; огурцы малосольные с горчицей; огурцы малосольные с пряностями; томаты малосольные чесночные; томаты малосольные со сладким перцем; томаты малосольные с паприкой; томаты малосольные с хреном; томаты малосольные с имбирем; томаты малосольные с брусникой; томаты малосольные с клюквой; томаты малосольные острые; томаты малосольные с горчицей; томаты малосольные с пряностями; -томаты малосольные фаршированные по-армянски; помидоры (томаты) малосольные.

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха не более 85% без прямого попадания солнечных лучей: ***Фасованной в стеклянные банки:*** температуре от минус 1°С до плюс 25°С – не более 24 месяцев; при температуре от минус 1ºС до плюс 4ºС – 36 месяцев; ***Фасованной в полимерные ведра, пакеты:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 3 месяцев; при температуре до 18-20°С – 5 суток; от минус 2°С до плюс 6°С – не более 45 суток; при температуре 0-+6ºС с применением консерванта (-ов) – 75 суток; капусты квашенной в негерметичной полимерной таре при температуре от минус 1 до плюс 4ºС – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности малосольных овощей со дня выработки при относительной влажности 85%:** ***Фасованные в стеклянные банки:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 30 суток. ***Фасованные в полимерную тару:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 15

суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-568-37676459-2017 ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи квашеные и маринованные с добавлением уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных овощей или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: овощи квашеные: ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; баклажаны квашеные; баклажаны фаршированные квашеные; баклажаны фаршированные квашеные «По – мичурински»; бобы квашеные; голубцы овощные квашеные; капуста квашеная с оливками; капуста кочанная квашеная; капуста квашеная с морковью; капуста квашенная с морковью и яблоками; 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 квашеная с тмином; капуста квашенная с хреном; капуста квашеная с лавровым листом; капуста квашеная со свеклой; капуста квашеная острая со свеклой; капуста квашеная с грибами; капуста квашеная с укропом; капуста квашеная с огурцами; капуста квашеная с сахаром; капуста квашеная со вкусом хрена. капуста савойская квашеная; капуста цветная квашеная; капуста цветная квашеная со свёклой; капуста цветная квашеная со специями; капуста квашеная «Провансаль»; капуста квашеная шинкованная с морковью «По-деревенски»; клубни топинамбура квашеные; морковь маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная; спаржа маринованная «По-корейски»; стрелки чеснока квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный. **Овощи маринованные:** аджика; ассорти овощное маринованное (не менее двух видов овощей в различной комбинации); баклажаны маринованные; баклажан в маринаде с маслом «Закуска по-южному»; баклажаны маринованные «По-корейски»; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами маринованные; имбирь маринованный; имбирь маринованный розовый; кабачки маринованные; кабачки маринованные с яблочным уксусом; кабачки маринованные в свекольном соке; капуста брокколи маринованная; капуста закусочная; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста маринованная кочанами с морковью «По-белорусски» капуста «По-грузински»; капуста краснокочанная маринованная; капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная с клюквой; 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 со сладким перцем; капуста маринованная с яблоками; капуста маринованная с яблоками и клюквой; капуста маринованная с яблоками и брусникой; капуста маринованная с оливками; капуста маринованная с укропом; капуста маринованная с огурцами; капуста маринованная с сахаром; капуста маринованная со вкусом хрена; капуста маринованная со свеклой и чесноком капуста савойская маринованный; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цветная маринованная со свёклой; капуста цветная, брокколи и перец болгарский соленые; капуста цветная, брокколи в томатной заливке; капуста цветная с овощами «Хрустящая»; капуста цветная «Кораллы»; капуста маринованная с морковью и хреном; капуста маринованная с морковью и клюквой; капуста маринованная с морковью и тмином; капуста маринованная с имбирем «По-корейки»; капуста с морковью маринованная «По-корейски»; капуста маринованная «Провансаль»; кукуруза маринованная; лечо; лечо «По-болгарски»; листья виноградные маринованные; лук маринованный; маслины без косточки; маслины с косточкой; маслины с косточкой «Каламата»; морковь маринованная «По-корейски»; овощи «По-французски»; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; оливки без косточки; оливки с косточкой; оливки фаршированные с чесноком; оливки фаршированные с огурцом; оливки фаршированные с миндалем; оливки фаршированные с перцем; патиссоны маринованные; перец горький маринованный; перец сладкий маринованный; перец стручковый маринованный; портулак маринованный; томаты маринованные; томаты маринованные острые; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; свекла маринованная «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для борща»; ассорти маринованное «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для щей»; тыква маринованная; фасоль стручковая «По-мексикански»; фасоль «По-восточному»; хрен маринованный; хрен в маринаде; хрен, маринованный с яблоками; хрен, маринованный в свекольном соке; хрен, маринованный со свеклой; хрен, маринованный с морковью; цуккини маринованные; черемша маринованная; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; чеснок маринованный. **Рекомендуемые сроки годности** при относительной влажности воздуха не более 85% без прямого попадания солнечных лучей: ***Фасованной в стеклянные банки:*** температуре от минус 1°С до плюс 25°С – не более 24 месяцев; при температуре от минус 1ºС до плюс 4ºС – 36 месяцев; ***Фасованной в полимерные***

ведра, пакеты: при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 3 месяцев; при температуре до 18-20°С – 5 суток; от минус 2°С до плюс 6°С – не более 45 суток; овощей маринованных при температуре -2-+5ºС с применением консерванта (-ов) – не более 2 мес; моркови маринованной «Пикантная», моркови маринованной «Пикантная» со спаржей; спаржи маринованной «По-корейски»: при температуре 0-+6ºС с применением консерванта (-ов) – 75 суток; при температуре 0-+5ºС без консерванта (-ов) – 10 суток. при температуре 0-+6ºС с применением консерванта (-ов) – 1 месяц. капусты квашенной в негерметичной полимерной таре при температуре от минус 1 до плюс 4ºС – не более 2 месяцев. маслины и оливки маринованные при температуре 0-4ºС не более 120 суток. ***Фасованные в вакуумную упаковку:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 90 суток. ***Фасованные в упаковку Дой Пак:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 60 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.12-104-37676459-2017** **ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ** **(взамен ТУ 9169-104-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на горчицу пищевую готовую, изготовленную из горчичного порошка, с добавлением сахара, соли, растительного масла, уксусной кислоты, пряностей, консервантов, фасованную в потребительскую тару и герметически укупоренную. Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: горчица «Любимая»; горчица «Старорусская»; горчица «Пикантная»; горчица «Особая»; горчица «Столовая»; горчица «Столовая с имбирем»; горчица «Домашняя ароматная»; горчица «Русская с хреном»; горчица «Пряная»; горчица «Русская с чесноком»; горчица «По-русски»; горчица «По-домашнему»; горчица «По-английски»; горчица «Медовая»; горчица «По-французски»; горчица «Классическая»; горчица «Заморская»; горчица «По-датски со сливками»; горчица «Бутербродная»; горчица «Деликатесная»; горчица «Российская»; горчица «Баварская»; горчица «Дижонская»; горчица «Зернистая».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Горчицу пищевую готовую хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%. **Рекомендуемые сроки годности горчицы пищевой готовой: с добавлением консервантов:** при температуре от 0 до 5 °С не более 120 суток; при температуре от 5 °С до 10 °С не более 90 суток; без добавления консервантов: при температуре от 0 до 5°С не более 90 суток; при температуре от 5°С до 10°С не более 60 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.11-564-37676459-2017** **УКСУС**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на уксус столовый с массовой долей органических кислот от 4 до 9 % (далее по тексту – продукция), представляющий собой водный раствор уксусной кислоты с добавлением ароматических веществ или без них, а также с вложением и без вложения в бутылку перед укупоркой специально подготовленных пряностей, специй, зелени, ягод, лепестков цветов и т.д., и предназначенный для использования в пищевой промышленности.Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: уксус столовый 6%;уксус столовый 9%;уксус яблочный 5%;уксус яблочный 6% ароматизированный;уксус виноградный 9% ароматизированный;уксус столовый 6% ароматизированный с лавровым листом;уксус столовый 6% ароматизированный с семенами горчицы;уксус столовый 6% ароматизированный с чесноком;уксус столовый 6% ароматизированный с базиликом;уксус столовый 6% ароматизированный с пряностями;уксус столовый 6% ароматизированный с кориандром;уксус столовый 6% ароматизированный с чили;уксус столовый 6% ароматизированный с гвоздикой;уксус столовый 6% ароматизированный с укропом;уксус столовый 6% ароматизированный с петрушкой;уксус столовый 6% ароматизированный с перцем чили;уксус столовый 6% ароматизированный с розмарином;уксус столовый 6% ароматизированный с мятой;уксус столовый 6% ароматизированный мята-лимон;уксус столовый 6% ароматизированный со смесью перцев;уксус столовый 6% ароматизированный с имбирем;уксус столовый 6% ароматизированный с тимьяном;уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами вишни;уксус столовый 6% ароматизированный с хреном;уксус столовый 6% ароматизированный с мелиссой;уксус столовый 6% ароматизированный с паприкой;уксус столовый 6% ароматизированный с облепихой;уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой апельсина;уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой мандарина;уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами можжевельника;уксус столовый 6% ароматизированный с лепестками розы;уксус столовый 9% ароматизированный с лавровым листом;уксус столовый 9% ароматизированный с семенами горчицы;уксус

столовый 9% ароматизированный с чесноком;уксус столовый 9% ароматизированный с базиликом;уксус столовый 9% ароматизированный с пряностями;уксус столовый 9% ароматизированный с кориандром;уксус столовый 9% ароматизированный с чили;уксус столовый 9% ароматизированный с гвоздикой;уксус столовый 9% ароматизированный с укропом;уксус столовый 9% ароматизированный с петрушкой;уксус столовый 9% ароматизированный с перцем чили;уксус столовый 9% ароматизированный с розмарином;уксус столовый 9% ароматизированный с мятой;уксус столовый 9% ароматизированный мята-лимон;уксус столовый 9% ароматизированный со смесью перцев;уксус столовый 9% ароматизированный с имбирем;уксус столовый 9% ароматизированный с тимьяном;уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами вишни;уксус столовый 9% ароматизированный с хреном;уксус столовый 9% ароматизированный с мелиссой;уксус столовый 9% ароматизированный с паприкой;уксус столовый 9% ароматизированный с облепихой;уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой апельсина;уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой мандарина;уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами можжевельника;уксус столовый 9% ароматизированный с лепестками розы. **Транспортирование и хранение**Уксусы должны храниться в упакованном виде в чистых проветриваемых помещениях и должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей.При хранении уксуса на складах температура хранения должна быть от минус 3°С до плюс 35°С, при относительной влажности воздуха не более 80 %.Температура замерзания (4-9) %-ного уксуса минус (1-3) °С. Замерзание и последующее размораживание уксуса на его качество не влияют.

Рекомендуемый срок годности при указанных условиях – не более двух лет.Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 10.84.12-123-37676459-2017** **ХРЕН СТОЛОВЫЙ** **(взамен 9169-123-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты и готовые изделия хрен столовый, изготовленный из корня хрена свежего, замороженного, сухого с добавлением или без добавления овощей, фруктового пюре, свежих плодов, ягод, лимона, сахара, соли, лимонного сока, ароматизаторов, пищевых кислот, пряностей и консервантов. Полуфабрикат хрена предназначен для дальнейшей промышленной переработки. Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: полуфабрикат хрена; хрен столовый; хрен столовый со сливками; хрен столовый с морковью; хрен столовый со свекольным соком; хрен столовый со свеклой; хрен столовый с майонезом; хрен столовый с брусникой и яблоками; хрен столовый с клюквой и яблоками; хрен столовый «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 столовый с лимонным соком; хрен столовый с клюквой; хрен столовый с брусникой; хрен столовый с яблоком; хрен столовый острый; хрен столовый со сладким перцем; приправа из хрена; хрен столовый остро-пикантный; хрен столовый «Домашний»; хрен столовый с имбирем; хрен столовый по-грузински; хрен столовый с чесноком и травами; хрен столовый пикантный; хрен столовый «Васаби».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Хрен столовый хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%.

Рекомендуемые сроки годности хрена столового при температуре хранения: с добавлением консервантов: в стеклянной упаковке при температуре от 0 ºС до 10 ºС – не более 12 месяцев; в стеклянной упаковке при температуре от 10 ºС до 20 ºС – не более 6 месяцев; в полимерные упаковки при температуре от 0 ºС до 15 ºС – не более 6 месяцев; полуфабрикат в полимерные упаковки при температуре от 0 ºС до 4 ºС – не более 3 месяцев. без добавления консервантов: в летний период (май – сентябрь) – не более 15 суток; осенне-зимний период (октябрь – апрель) – не более 30 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.39.22-507-37676459-2016 ПАСТЫ

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пасты (далее продукт или продукция), производимые из фруктов и(или) ягод и(или) орехов и (или) и (или) семян и (или) шишек или молодых побегов хвойных деревьев с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, получаемые путем уваривания или перетирания компонентов, фасованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: арахисовая паста; паста миндальная; паста из кешью; паста из грецких орехов; паста фисташковая; паста из фундука; паста из кедровых орехов; паста из смеси орехов; паста из семян подсолнечника; паста из семян тыквы; паста из семян льна; паста из семян кунжута черного; паста из семян кунжута белого; паста из семян кунжута коричневого; паста из смеси семян; паста из смеси орехов и семян; орехово-ягодная паста; орехово-фруктовая паста; орехово-медовая паста; кокосовая паста; паста «Ассорти»; паста «Хвойная» (с добавлением шишек хвойных деревьев); урбеч из кунжута белого; урбеч из кунжута черного; урбеч из кунжута коричневого; урбеч из проростков кунжута; урбеч из семян подсолнечника; урбеч из семян расторопши; урбеч из семян темного льна; урбеч из семян белого льна; урбеч миндальный; урбеч из кешью; урбеч из грецких орехов; урбеч фисташковый; урбеч из фундука; урбеч из кедровых орехов; урбеч арахисовый; урбеч из семян тыквы; урбеч из семян мака; урбеч из ядер абрикосовой косточки; урбеч из смеси орехов и семян; урбеч кокосовый; урбеч «Ассорти». Продукция может быть изготовлена с добавлением функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микроэлементов и др.)

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, орехов, ягод, семян, шишек или на производное от их названия прилагательное.

Примечание: **Урбеч** – натуральная паста из орехов или семян, полученная путем перетирания на мельницах с каменными жерновами. **Урбеч** вырабатывается как из свежеперемолотых, так и из подсушенных или обжаренных семян и орехов.

Рекомендуемые сроки годности паст стерилизованных при температуре хранения от 0ºС до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей: в стеклянной таре – не более 24 мес; в металлической упаковке – не более 12 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 12 мес. **Рекомендуемые сроки годности продукции** нестерилизованной продукции при температуре хранения не более плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной таре – не более 6 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 3 мес. **Рекомендуемые сроки годности** урбеча при температуре хранения от 0ºС до плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей не более 9 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	ТУ 9166-521-37676459-2016 КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяется на производство картофеля «фри», изготовленного из свежего очищенного картофеля, картофельных полуфабрикатов (сухого картофельного пюре в виде хлопьев или гранул), обжаренных в растительном масле с добавлением или без добавления пищевых вкусо-ароматических добавок. Предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: картофель «фри»; картофель «фри» со вкусом перца «Чили»; картофель «фри» со вкусом сыра; картофель «фри» со вкусом укропа; картофель «фри» со вкусом чеснока; картофель «фри» со вкусом корицы; картофель «фри» со вкусом лука; картофель «фри» со вкусом грибов; картофель «фри» со вкусом хрена; картофель «фри» со вкусом бекона; картофель «фри» со вкусом томата; картофель «фри» со вкусом креветок; картофель «фри» со вкусом курицы; картофель «фри» со вкусом лосося; картофель «фри» со вкусом сметаны; картофель «фри» со вкусом ветчины; картофель «фри» со вкусом ветчины и сыра; картофель «фри» со вкусом жареной курицы и грибами; картофель «фри» со вкусом красной икры; картофель «фри» со вкусом черной икры; картофель «фри» со вкусом сметаны и лука; картофель «фри» со вкусом кетчупа; картофель «фри» со вкусом салями; картофель «фри» со вкусом креветок; картофель «фри» со вкусом паприки; картофель «фри» со вкусом пиццы; картофель «фри» со вкусом рыбы; картофель «фри» со вкусом селедки и лука; картофель «фри» со вкусом шашлыка; картофель «фри» со вкусом маринованных огурчиков.

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

Рекомендуемые сроки годности картофеля «фри»: при температуре хранения от 0 до 5° С-180 суток при температуре хранения от 0 до 20° С: обжаренного в подсолнечном и арахисовом маслах не более 15 дней; обжаренного в хлопковом масле не более 30 дней; обжаренного во всех видах масел не более 30 дней; обжаренного во всех видах масел и упакованного в металлизированную пленку -не более 90 дней. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

8 500 РУБ.	**ТУ 9167-518-37676459-2016 ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ,ОТВАРНЫЕ, СОЛЕНЫЕ И КРЕПКОГО ПОСОЛА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на грибы маринованные, приготовленные из свежих грибов, сваренных в солевом растворе с добавлением уксусной кислоты и пряностей; грибы соленые и грибы крепкого посола, приготовленные из свежих грибов одним из способов посола (холодным, горячим или сухим); грибы отварные, приготовленные из свежих грибов, сваренных в солевом растворе.

АССОРТИМЕНТ: 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.

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

Рекомендуемые сроки годности со дня изготовления: маринованных грибов при температуре от 0 до 8°С 8 месяцев; соленых грибов и грибов крепкого посола при температуре от 0 до 8°С 8 месяцев; отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.	**ТУ 9163-506-37676459-2016 ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовые пюре (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и/или нарезанных, и/или протертых фруктов и/или ягод одного или нескольких видов с добавлением или без добавления сахара или сахаров, загустителей и других пищевых ингредиентов, фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару и стерилизованные. Фруктовые пюре, стерилизованные предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пюре абрикосовое; пюре из актинидии; пюре айвовое; пюре алычовое; пюре ананасовое; пюре апельсиновое; пюре банановое; пюре брусничное; пюре вишневое; пюре из голубики; пюре грейпфрутовое; пюре грушевое; пюре из гуавы; пюре из дыни; пюре ежевичное; пюре жерделевое; пюре из жимолости; пюре земляничное; пюре из инжира; пюре из ирги; пюре из киви; пюре из кизила; -пюре из калины; пюре клубничное; пюре клюквенное; пюре из крыжовника; пюре из лаймов; пюре лимонное; пюре малиновое; пюре из манго; пюре из маракуйи; пюре мандариновое; пюре из морошки; пюре из облепихи; пюре из папайи; пюре персиковое; пюре рябиновое; пюре сливовое; пюре из смородины красной; пюре из смородины белой; пюре из смородины желтой; пюре из терна; пюре из ткемали; пюре из фейхоа; пюре из физалиса; пюре из хурмы; пюре из хеномелеса; пюре из черешни; пюре черноплоднорябиновое; пюре черничное; пюре из шелковицы; пюре из шиповника; пюре яблочное; «Фруктовый микс» (ассорти из двух или более видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное. Консервы могут быть изготовлены с добавлением функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микроэлементов и др.)

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от минус 0 ºС до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80% для: стерилизованных в стеклянной таре -24мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес.; стерилизованные с витамином С не более 12 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 9187-488-37676459-2016** **КРАХМАЛОПРОДУКТЫ НАБУХАЮЩИЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крахмалопродукты набухающие, получаемые из зерна, или крупы, или муки зерновых и бобовых культур (кукурузы, пшеницы, ржи, ячменя, гречихи, риса, гороха). Крахмалопродукты набухающие предназначены для предприятий общественного питания, реализации в торговой сети и для использования при производстве пищевой продукции (хлебопекарной, пищеконцентратной, кондитерской, мясной и др. промышленности).

АССОРТИМЕНТ: мука набухающая: кукурузная; пшеничная; ржаная; рисовая; гречневая; ячменная; гороховая; **текстурат:** кукурузная; пшеничная; ржаная; рисовая; гречневая; ячменная; гороховая.

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

Крахмалопродукты набухающие должны храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складских помещениях при температуре не выше 25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75% и должны быть предохранены от прямого воздействия солнечных лучей и источников тепла. **Рекомендуемый срок годности** крахмалопродуктов набухающих – 6 месяцев со дня изготовления. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-484-37676459-2016** **КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ МАРИНОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы фруктовые маринады, изготовленные из свежих или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов одного или нескольких видов, залитых пищевыми органическими кислотами, раствором сахара, и (или) сахаров, и (или) подсластителей, пряностей или их экстрактов (далее маринады). **Маринады изготавливают следующих видов:** однокомпонентные – из одного вида фруктов; многокомпонентные (ассорти) – из смеси двух и более видов фруктов в различных сочетаниях. В зависимости от массовой доли органических кислот фруктовые маринады подразделяют на слабокислые и кислые.

АССОРТИМЕНТ однокомпонентных консервов из: абрикосов; айвы; алычи; бананов; барбариса; брусники; винограда; вишни; голубики; груш; гуавы; ежевики; жимолости; земляники (клубники); инжира; ирги; калины; киви; кизила; клюквы; крыжовника; лайма; лимонов; малины; морошки; облепихи; персиков; рябины красной; рябины черноплодной (аронии); слив; смородины красной (белой, желтой); смородины черной; терна; ткемали; фейхоа; хурмы; черешни; черемухи; черники; шелковицы; яблок. **Рекомендуемые сроки годности**, в течение которых маринад сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75% от 0ºС до 25ºС: в стеклянной упаковке – не более 18 мес; в металлической упаковке – не более 12 мес; в упаковке из полимерных комбинированных материалов – не более 12 мес.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-399-37676459-2016** **ФРУКТЫ ПРОТЕРТЫЕ С САХАРОМ И ИХ СМЕСИ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы протертые или дробленые фрукты, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов одного или нескольких видов, с добавлением сахара, фасованные в герметичную тару и стерилизованные. **Консервы изготавливают нескольких видов:** протертые (пюреобразные); дробленые **Ассортимент *однокомпонентных консервов* из:** абрикосов; айвы; алычи; бананов; барбариса; брусники; винограда; вишни; голубики; груш; гуавы; ежевики; жимолости; земляники (клубники); инжира; ирги; калины; киви; кизила; клюквы; крыжовника; лайма; лимонов; мандаринов; малины; морошки; облепихи; персиков; рябины; рябины черноплодной (аронии); слив; смородины красной (белой, желтой); смородины черной; терна; ткемали; фейхоа; хурмы; черешни; черемухи; черники; шелковицы; яблок. *Многокомпонентные консервы* не менее двух видов фруктов в различной комбинации.

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

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 24 мес со дня изготовления.

11 000 РУБ.	**ТУ 9111-438-37676459-2016** **САХАР**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сахар и различные его виды, получаемые путем изменения степени измельчения, формы и других органолептических и физико-химических показателей исходного сырья с добавлением или без добавления антислеживающих агентов, вкусо-ароматических веществ, экстрактов растений и других ингредиентов (далее по тексту — продукт/продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве пищевых продуктов, для производства продуктов для детского питания, в фармацевтической промышленности и для других целей.

АССОРТИМЕНТ: Сахарная пудра; Сахарная пудра с ванилью; Сахарная пудра с корицей; Сахарная пудра с добавлением антислеживающих агентов; Сахар-рафинад прессованный колотый насыпью в мешках, пачках, коробках; Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый в пачках и коробках; Сахар-рафинад прессованный в мелкой фасовке; Рафинированный сахар-песок насыпью в мешках и пакетах; Рафинированный сахар-песок в мелкой фасовке; Сахароза для шампанского; Рафинадная пудра насыпью в мешках и пакетах. Желтый сахар; Сахар помадный сухой; Сахар желирующий; Сахар с добавками кусковой (прессованный): с пустырником; с одуванчиком; с боярышником; с брусникой; с женьшенем; с корицей; с жимолостью; с черной смородиной; с лимоном; с мятой; с шиповником; клюквеный; вишневый; имбирный; с актинидией; рябиновый; малиновый; ежевичный; элеутерококковый; лимонниковый; голубичный; черноплоднорябиновый; калиновый; «Натур фитоклассик» с экстрактами трав. Сахар жидкий.

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

Упакованный белый сахар укладывают в штабели высотой до: 24 рядов кристаллический сахар, упакованный в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 50 кг; пять рядов (если иное не указано) кристаллический сахар в мягких контейнерах; 4 м кристаллический сахар, упакованный в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 25 кг и ящики из гофрированного картона; 1,8 м кусковой крепкий сахар и сахарная пудра, упакованные в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 40 кг; 2 м кусковой быстрорастворимый сахар, упакованный в картонные ящики из гофрированного картона или групповую упаковку. Штабели составляют из однородного по наименованию, категории, источнику происхождения и качеству сахара, упакованного в тару одного вида, имеющего одинаковую массу. Мешки с сахаром при укладке в штабель должны быть обращены горловиной внутрь штабеля. Каждый уложенный штабель должен иметь штабельный ярлык, в котором указывают: наименование сахара, его категорию, источник происхождения, вид тары, число мест, дату изготовления, массу нетто единицы упаковки, обозначение настоящих технических условий. В штабельных ярлыках на базах оптовых и розничных торговых организаций указывают наименование сахара, его категорию, источник происхождения, наименование поставщика, номер вагона, номер накладной, число мест, массу нетто единицы упаковки, вид тары, дату прибытия, номер документа о качестве и безопасности и основные показатели качества. Упакованный белый сахар должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% для кускового сахара и не выше 70% для кристаллического и сахарной пудры. В силосах белый кристаллический сахар должен храниться при температуре воздуха не выше 25 °С и не ниже 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 60% и не ниже 40%. Требования к условиям длительного хранения белого сахара согласно ГОСТ 26907. При хранении белого сахара необходимо осуществлять постоянный контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складах и силосах. Срок годности белого сахара устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности белого сахара: кристаллического четыре года от даты изготовления; кускового два года от даты изготовления; сахарной пудры полтора года от даты изготовления. Жидкий сахар хранят при температуре не выше 40 °С и не ниже минус 10 °С. Срок годности жидкого сахара – не более 3 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения потребителем. Рекомендуемые сроки годности сахара желирующего, помадного, сахара с добавками – не более 12 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения потребителем. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 9168-411-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовые пюре (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или сохраненных свежими, или замороженных фруктов, подготовленных путем измельчения и/или протирания съедобных частей цельных или очищенных от кожуры, без последующего отделения сока или мякоти, консервированные химическими консервантами, фасованные в транспортную упаковку. Фруктовые пюре, консервированные химическими консервантами, являются полуфабрикатами и предназначены для использования в различных отраслях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: пюре абрикосовое; пюре айвовое; пюре алычовое; пюре ананасовое; пюре апельсиновое; пюре банановое; пюре брусничное; пюре вишневое; пюре из голубики; пюре грейпфрутовое; пюре грушевое; пюре из гуавы; пюре из дыни; пюре ежевичное; пюре жерделевое; пюре из жимолости; пюре земляничное; пюре из инжира; пюре из ирги; пюре из киви; пюре из кизила; пюре клубничное; пюре клюквенное; пюре из крыжовника; пюре из лаймов; пюре лимонное; пюре малиновое; пюре из манго; пюре мандариновое; пюре из морошки; пюре из папайи; пюре персиковое; пюре рябиновое; пюре сливовое; пюре из смородины красной; пюре из смородины белой; пюре из смородины желтой; пюре из терна; пюре из ткемали; пюре из фейхоа; пюре из хурмы; пюре из черешни; пюре черноплоднорябиновое; пюре черничное; пюре из шелковицы; пюре из шиповника; пюре яблочное; «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от минус 1 до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80% для: консервированных сорбиновой кислотой (солями сорбиновой кислоты) — не более 6 месяцев; консервированные диоксидом серы — не более 12 месяцев.

10 000 РУБ.	ТУ 9169-410-37676459-2015 ВЫЖИМКИ ФРУКТОВЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервированные сернистым ангидридом выжимки (далее продукт или продукция), образующиеся при отжиме сока из свежих фруктов, герметично упакованные и предназначенные для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: выжимки абрикосовые; выжимки айвовые; выжимки вишневые; выжимки грушевые; выжимки сливовые; выжимки из черешни; выжимки яблочные.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения -15 до +10ºС: для продукции, упакованной в герметичную тару – не более 12 мес.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 9165-395-37676459-2015 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты овощные быстрозамороженные и охлажденные (далее по тексту – полуфабрикаты овощные, или продукт/продукция), вырабатываемые из свежих или замороженных овощей и предназначенные для реализации в сети общественного питания и в розничной торговой сети. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

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; бигус; капуста белокочанная с овощами; перец болгарский с овощами; перец болгарский с кабачком; баклажаны с кабачками; цветная капуста с овощами; баклажаны с 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»; 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 лисичками; 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 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 свекольные; котлеты, биточки, шницели картофельные; котлеты, биточки, шницели картофельные с паприкой; котлеты, биточки, шницели картофельные с грибами; картофельные крокеты с грибами; 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 грибами и луком; зразы картофельные с грибами; зразы картофельные с капустой; зразы картофельные с луком.

Изменение № 2. Дата введения в действие 19.05.2016 год. Овощи вареные фасованные: картофель вареный; свекла вареная; морковь вареная. **Овощи фасованные:** помидоры; свекла мытая; капуста-брокколи; огурцы; перец; баклажаны; кабачки.

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.09.2016 год. Баклажаны нарезка; кабачки нарезка; морковь отварная в кожуре; набор для плова; набор для гриля из овощей классический; овощной набор для борща; овощной набор для гарнира; овощной набор для гарнира (2 вариант); овощной набор для жарки; овощной набор для щей.

Изменение № 4. Дата введения в действие 17.10.2016 год. Капуста белокочанная свежая шинкованная.

Изменение № 5. Дата введения в действие 07.11.2016 год. Ассорти для борща; лечо (вариант 2); набор для борща; овощное ассорти; овощной гарнир к мясу; рататуй (вариант 2); щи из свежей капусты (вариант 2); щи из капусты.

Изменение № 6. Дата введения в действие 07.11.2016 год. *Овощи фасованные:* *чищенные, резанные* баклажаны фасованные; баклажаны фасованные резанные; кабачки фасованные; кабачки фасованные резанные; капуста белокочанная фасованная; капуста белокочанная фасованная резанная; капуста брокколи фасованная; капуста брокколи фасованная резанная; картофель фасованный; картофель фасованный резанный лук фасованный; лук фасованный резанный; морковь фасованная; морковь фасованная резанная; огурцы фасованные; огурцы фасованные резанные; перец фасованный; перец фасованные резанный; помидоры (томаты) фасованные; свекла мытая фасованная; свекла мытая фасованная резанная.

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

Срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: фасованная без вакуума – не более 12 месяцев; фасованная с применением вакуума не более 18 месяцев; для котлет, биточков, шницелей, крокет, зраз не более 5 месяцев. **Срок годности охлажденной фасованной** продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: фасованная без вакуума: овощи очищенные (целые, резанные), смеси овощные, котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – **не более 24 часов.** фасованная с применением вакуума: овощи очищенные (целые, резаные) и смеси овощей **не более 7 суток; Рекомендуемый срок годности охлажденной** фасованной продукции с момента изготовления без использования вакуума или газомодифицированной среды при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: картофель, морковь, редис, свекла, мытые – **не более 45 суток. Рекомендуемый срок годности охлажденной** фасованной продукции с момента изготовления с применением вакуума или газомодифицированной среды при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: картофель, морковь, редис, свекла, капуста мытые – не более 90 суток; помидор, огурцы, перец, баклажаны, кабачки – не более 10 суток. очищенных (целые, резанные), смеси овощные, котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – не более 8 суток. термически обработанные овощи, картофель отварной – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованных** без применения вакуума: овощей, очищенных (целые, резанные), смеси овощные, котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – не более 72 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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.

10 000 РУБ.	ТУ 9739-396-37676459-2015 ОВОЩНЫЕ КУЛЬТУРЫ ОТКРЫТОГО И ЗАКРЫТОГО ГРУНТА СВЕЖИЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощные культуры свежие, зелень и салаты листовые, выращенные в открытом или закрытом грунте, мытые, упакованные в потребительскую тару (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция реализуется при комнатной температуре и в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

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, длинноподные); 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; ревень; черемша; чеснок свежий; лук-порей; кукуруза сахарная (початки молочной 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); анис; портулак; , иссо¬п; кервель; котовник; витекс священный; любисток; хрен (корень); хрен (зелень); орегано (зелень) свежий; душица (зелень) свежая; чабрец (зелень) свежий; тимьян (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; майоран (зелень) свежий; кинза (зелень) свежая; тархун (зелень) свежий; эстрагон (зелень) свежий; розмарин (зелень) свежий; мята (зелень) свежая; мелисса (зелень) свежая; салат Руккола свежий; свекольная трава мангольд; салат листовой свежий; овощное ассорти (огурец, томат, перец); овощное ассорти (огурец, томат); Допускается выпускать продукцию в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее двух видов овощей или зелени.

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

Срок годности весовой продукции: при температуре 0÷1°С, влажности 90-95 % — не более 5 суток; при температуре не выше 18±3 °С, влажности 90-95 % — не более 2 суток. **Срок годности фасованной продукции:** при температуре 0÷1°С, влажности 90-95 % — не более 10 суток; при температуре не выше 18±3 °С, влажности 90-95 % — не более 3 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит.

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.

10 000 РУБ.	ТУ 9163-358-37676459-2015 ПОВИДЛО «АРОМА»

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на повидло «Арома», изготовленное из яблочного пюре путем уваривания с сахаром с использованием ароматических и красящих веществ, добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консерванта (далее по тексту – повидло, или продукт, или продукция). Повидло «Арома» предназначено для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования.

АССОРТИМЕНТ: Повидло «Арома», в зависимости от применяемого ароматизатора, вырабатывают с ароматом: абрикоса; апельсина; ананаса; банана; брусники; вишни; груши; земляники (клубники); клюквы; лимона; -малины; мандарина; персика; сливы; цитрусов; черной смородины; черники; яблока; других ароматов фруктов и ягод.

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

Сроки годности повидла «Арома» в зависимости от температуры хранения и вида тары: при температуре от 0 до 25°С, стерилизованного в стеклянных банках – 2 года, в металлических банках – 1 год; нестерилизованного (с консервантом) в стеклянных и металлических банках — 9 месяцев; нестерилизованного (с консервантом), в том числе в термоформованной таре, при температуре хранения от 2 до 10°С – 6 месяцев, от 10 до 25°С — 3 месяца; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до 12°С — 3 месяца. 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.

10 000 РУБ.	ТУ 9164-373-37676459-2015 ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на тонконарезанные хрустящие ломтики из фруктов и овощей, цельные и (или) нарезанные ягоды или их смеси – чипсы (далее продукты или продукция), изготовленные путем сушки с добавлением или без добавления специй, вкусовых ароматических добавок, изготавливаемых в виде различных форм с ровной или рифлёной поверхностью, обезвоженные до влажности не более 15% и упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из баклажанов; чипсы из дайкона; чипсы из кабачков чипсы из картофеля; чипсы из корня сельдерея; чипсы из моркови; чипсы из пастернака; чипсы из патиссонов; чипсы из редиса; чипсы из редьки; чипсы из репы; чипсы из свеклы; чипсы из таро или колоказии; чипсы из томатов красных; чипсы из томатов зеленых; чипсы из топинамбура; чипсы из тыквы; чипсы из чеснока; чипсы «Овощное ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации) чипсы из абрикосов; чипсы из айвы; чипсы из алычи; чипсы из ананасов; чипсы из апельсинов; чипсы из бананов; чипсы из вишни; чипсы из груш; чипсы из ежевики; чипсы из карамболы; чипсы из кокосовой мякоти; чипсы из клубники; чипсы из клюквы; чипсы из крыжовника; чипсы из киви; чипсы из лайма; чипсы из лимона; чипсы из малины; чипсы из манго; чипсы из персиков; чипсы из слив; чипсы из смородины чипсы из черешни; чипсы из черники; чипсы из хурмы; чипсы из яблок; чипсы «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов в различной комбинации).

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 5-20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, упакованной в не герметичную тару – не более 12 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 18 мес; для продукции, упакованной в металлизированные пакеты, заполненные азотом – не более 24 мес.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	ТУ 9163-352-37676459-2015 ЦУКАТЫ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на цукаты, вырабатываемые из фруктов, ягод, цитрусовых в обсыпке или без, в шоколадной глазури или без, с добавлением красителей и вкусоароматических добавок или без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Цукаты из крыжовника в темном шоколаде; цукаты из крыжовника в белом шоколаде; цукаты из крыжовника в сахарной пудре; цукаты из крыжовника в сахаре; цукаты из физалиса в темном шоколаде; цукаты из физалиса в белом шоколаде; цукаты из физалиса в сахарной пудре; цукаты из физалиса в сахаре; цукаты из персика в темном шоколаде; цукаты из персика в белом шоколаде; цукаты из персика в сахарной пудре; цукаты из персика в сахаре; цукаты из имбиря в темном шоколаде; цукаты из имбиря в белом шоколаде; цукаты из имбиря в сахарной пудре; цукаты из имбиря в сахаре; цукаты из груши в темном шоколаде; цукаты из груши в белом шоколаде; цукаты из груши в сахарной пудре; цукаты из груши в сахаре; цукаты из арбузных корок в темном шоколаде; цукаты из арбузных корок в белом шоколаде; цукаты из арбузных корок в сахарной пудре; цукаты из арбузных корок в сахаре; цукаты из дынных корок в темном шоколаде; цукаты из дынных корок в белом шоколаде; цукаты из дынных корок в сахарной пудре; цукаты из дынных корок в сахаре; цукаты из дыни в темном шоколаде; цукаты из дыни в белом шоколаде; цукаты из дыни в сахарной пудре; цукаты из дыни в сахаре; цукаты из тыквы в темном шоколаде; цукаты из тыквы в белом шоколаде; цукаты из тыквы в сахарной пудре; цукаты из тыквы в сахаре; цукаты из айвы в темном шоколаде; цукаты из айвы в белом шоколаде; цукаты из айвы в сахарной пудре; цукаты из айвы в сахаре; цукаты из яблок в темном шоколаде; цукаты из яблок в белом шоколаде; цукаты из яблок в сахарной пудре; цукаты из яблок в сахаре; цукаты из кабачков в темном шоколаде; цукаты из кабачков в белом шоколаде; цукаты из кабачков в сахарной пудре; цукаты из кабачков в сахаре; цукаты из сливы в темном шоколаде; цукаты из сливы в белом шоколаде; цукаты из сливы в сахарной пудре; цукаты из сливы в сахаре; цукаты из моркови в темном шоколаде; цукаты из моркови в белом шоколаде; цукаты из моркови в сахарной пудре; цукаты из моркови в сахаре; цукаты из свеклы в темном шоколаде; цукаты из свеклы в белом шоколаде; цукаты из свеклы в сахарной пудре; цукаты из свеклы в сахаре; цукаты из лимонных корок в темном шоколаде; цукаты из лимонных корок в белом шоколаде; цукаты из лимонных корок в сахарной пудре; цукаты из лимонных корок в сахаре; цукаты из мандаринов в темном шоколаде; цукаты из мандаринов в белом шоколаде; цукаты из мандаринов в сахарной пудре; цукаты из мандаринов в сахаре; цукаты из клубники в темном шоколаде; цукаты из клубники в белом шоколаде; цукаты из клубники в сахарной пудре; цукаты из клубники в сахаре; цукаты из черной смородины в темном шоколаде; цукаты из черной смородины в белом шоколаде; цукаты из черной

смородины в сахарной пудре; цукаты из черной смородины в сахаре; цукаты из красной рябины в темном шоколаде; цукаты из красной рябины в белом шоколаде; цукаты из красной рябины в сахарной пудре; цукаты из красной рябины в сахаре; цукаты из черешни в темном шоколаде; цукаты из черешни в белом шоколаде; цукаты из черешни в сахарной пудре; цукаты из черешни в сахаре; цукаты из вишни в темном шоколаде; цукаты из вишни в белом шоколаде; цукаты из вишни в сахарной пудре; цукаты из вишни в сахаре; цукаты из зеленых помидор в темном шоколаде; цукаты из зеленых помидор в белом шоколаде; цукаты из зеленых помидор в сахарной пудре; цукаты из зеленых помидор в сахаре; цукаты из черноплодной рябины в темном шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в белом шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в сахарной пудре; цукаты из черноплодной рябины в сахаре; цукаты из апельсиновых корок в темном шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в белом шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в сахарной пудре; цукаты из апельсиновых корок в сахаре; цукаты из ревеня в темном шоколаде; цукаты из ревеня в белом шоколаде; цукаты из ревеня в сахарной пудре; цукаты из ревеня в сахаре; цукаты из ананаса в темном шоколаде; цукаты из ананаса в белом шоколаде; цукаты из ананаса в сахарной пудре; цукаты из ананаса в сахаре; цукаты из хурмы в темном шоколаде; цукаты из хурмы в белом шоколаде; цукаты из хурмы в сахарной пудре; цукаты из хурмы в сахаре; цукаты из киви в темном шоколаде; цукаты из киви в белом шоколаде; цукаты из киви в сахарной пудре; цукаты из киви в сахаре; цукаты из фейхоа в темном шоколаде; цукаты из фейхоа в белом шоколаде; цукаты из фейхоа в сахарной пудре; цукаты из фейхоа в сахаре; цукаты из папайи в темном шоколаде; цукаты из папайи в белом шоколаде; цукаты из папайи в сахарной пудре; цукаты из папайи в сахаре; цукаты из патиссонов в темном шоколаде; цукаты из патиссонов в белом шоколаде; цукаты из патиссонов в сахарной пудре; цукаты из патиссонов в сахаре; цукаты из манго в темном шоколаде; цукаты из манго в белом шоколаде; цукаты из манго в сахарной пудре; цукаты из манго в сахаре; цукаты из кумквата в темном шоколаде; цукаты из кумквата в белом шоколаде; цукаты из кумквата в сахарной пудре; цукаты из кумквата в сахаре; цукаты из гуавы в темном шоколаде; цукаты из гуавы в белом шоколаде; цукаты из гуавы в сахарной пудре; цукаты из гуавы в сахаре; цукаты из облепихи в темном шоколаде; цукаты из облепихи в белом шоколаде; цукаты из облепихи в сахарной пудре; цукаты из облепихи в сахаре; цукаты из инжира в темном шоколаде; цукаты из инжира в белом шоколаде; цукаты из инжира в сахарной пудре; цукаты из инжира в сахаре; цукаты из жимолости в темном шоколаде; цукаты из жимолости в белом шоколаде; цукаты из жимолости в сахарной пудре; цукаты из жимолости в сахаре; цукаты из хеномелеса в темном шоколаде; цукаты из хеномелеса в белом шоколаде; цукаты из хеномелеса в сахарной пудре; цукаты из хеномелеса в сахаре; цукаты из мушмулы в темном шоколаде; цукаты из мушмулы в белом шоколаде; цукаты из мушмулы в сахарной пудре; цукаты из мушмулы в сахаре; цукаты из карамболы в темном шоколаде; цукаты из карамболы в белом шоколаде; цукаты из карамболы в сахарной пудре; цукаты из карамболы в сахаре; цукаты из кизила в темном шоколаде; цукаты из кизила в белом шоколаде; цукаты из кизила в сахарной пудре; цукаты из кизила в сахаре; цукаты из абрикоса в темном шоколаде; цукаты из абрикоса в белом шоколаде; цукаты из абрикоса в сахарной пудре; цукаты из абрикоса в сахаре; цукаты из нектарина в темном шоколаде; цукаты из нектарина в белом шоколаде; цукаты из нектарина в сахарной пудре; цукаты из нектарина в сахаре.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности, фасованной негерметично и весовой продукции:** цукаты в шоколаде – 6 месяцев; цукаты в сахаре и сахарной пудре – 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности, фасованной герметично продукции:** цукаты в шоколаде – 12 месяцев; цукаты в сахаре и сахарной пудре – 18 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9143-186-37676459-2013** **СОУСЫ НА МАЙОНЕЗНОЙ ОСНОВЕ**

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

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.

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 кетчу-

пом; 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 ливочно-чесночный; сметанный; с брусничным соком; с разносолами.

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

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.12-197-37676459-2017** **ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ** **(взамен ТУ 9162-197-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 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, майонеза, 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, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: аджика; аджика «Грузинская»; аджика из Мичуринска; аджика «Пикантная»; аджика «Пикантная соленая»; аджика «Кавказская жгучая»; аджика «Кавказская слабо острая»; аджика с чесноком; аджика «Чесночная»; аджика «Чесночная» в томате; аджика «Чесночная» в томате по-осетински; аджика «Домашняя»; аджика «Домашняя со сладким перцем»; аджика с зеленью; аджика с хреном; аджика «По-домашнему»; ткемали «По-домашнему»; сацибели «Домашний»; сацибели острый; сацибели; сацибели «Искорка»; сацибели «Пикантный»; сацибели «Кубанский»; сацибели «Украинский»; соус гранатовый «Наршараб»; ткемали; -ткемали острый; приправа острая «Аджика»; приправа «Острая штучка»; приправа «Харисса»; приправа «Сальса»; приправа «Изысканная»; приправа «Красный восток»; приправа «Летняя»; приправа для курицы «Марсала»; приправа томатная «Маринара»; приправа «Наслаждение»; приправа «Неженка»; приправа «Новоорлеанская»; приправа «Нокаут»; приправа томатная «Сальса»; приправа «Сибирячок»; приправа «Цезарь»; приправа «Ядреная»; приправа для окрошки; приправа для салата картофельного; приправа томатная для пиццы. **Изменение № 1. Дата введения в действие 14.12.2017 год.** Закуска овощная «Лютеница»

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

Приправы острые хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения: 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 с консервантом 6 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9739-192-37676459-2013** **ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ**

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

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.

АССОРТИМЕНТ: эстрагон (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; базилик (зелень) свежий; базилик красный (зелень) свежий; мелисса (зелень) свежая; мелисса 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 Джуцай 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÷1^{0}С, влажности 90-95% – не более 5 суток; при температуре не выше 18±3^{0}С, влажности 90-95% – не более 2 суток. Срок годности фасованной продукции: при температуре 0÷1^{0}С, влажности 90-95% – не более 10 суток; при температуре не выше 18±3^{0}С, влажности 90-95% – не более 3 суток. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18^{0}С 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9196-238-37676459-2014** **ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты переработки зерна — зерна воздушные и попкорн, хлопья быстрого, моментального приготовления и требующих варки, полученные из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы путем термолучевой обработки и последующего плющения, а так же фигурные крупяные изделия, полученные методом экструзии с добавлением сахара, растительного масла, вкусовых добавок и других компонентов по рецептуре (далее продукция). Продукция представляет собой взорванные зерна риса, кукурузы, пшеницы с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, ароматизаторов, сахарных глазурей.

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 вкусом карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); рис воздушный глазированный (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). кукуруза воздушная; кукуруза воздушная соленая (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); кукуруза воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); кукуруза воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). -кукуруза воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); 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 (со вкусом меда, 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). попкорн глазированный (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн глазированный (кунжутный, арахисовый, миндальный, ореховый). пшеница воздушная; пшеница воздушная соленая (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); пшеница воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); пшеница воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). пшеница воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком). **Хлопья моментального, быстрого приготовления и требующие варки:** хлопья гречневые; хлопья овсяные; хлопья ржаные; хлопья пшенные; 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 пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и пшенные 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, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья;

овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; -овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые). **Фигурные крупяные изделия:** палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие с медовым ароматом; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие молочно-карамельные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, лук со сметаной, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном).

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

Срок годности продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более

6 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 4 месяцев. **Срок годности продукции** при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 6 месяцев. хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 5 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 9 месяцев со дня изготовления. При перефасовке хлопьев и их смесей со сроком годности 12 месяцев срок готовой продукции составляет 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: — крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 9 месяцев. хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 9 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 12 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 6 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9165-317-37676459-2014** **ПЛОДЫ И ЯГОДЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на плоды и ягоды быстрозамороженные, фасованные в потребительскую тару или весовые. Предназначены для реализации в торговой сети, использования на промышленных предприятиях и в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Плоды и ягоды быстрозамороженные «Снегурочка» и их смеси: актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; черешня; клубника; красника; красная смородина; лимонник; морошка; облепиха; малина; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; черника; черная смородина; абрикосы (целые, половинками); алыча (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); виноград (грозди, ягоды); смородина красная (грозди, ягоды); смородина черная (грозди, ягоды); смородина белая (грозди, ягоды); черника; инжир; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); 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 фруктово-ягодный (абрикосы, груши, виноград, дыня); смесь ягод «Сибирский туесок» (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). **Плоды и ягоды быстрозамороженные в сахаре «Снежная королева» и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; черешня; клубника; красника; красная смородина; лимонник; морошка; облепиха; малина; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; черника; черная смородина. **Плоды и ягоды быстрозамороженные в сахарном сиропе «Олимпийские» и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; черешня; клубника; красника; красная смородина; лимонник; морошка; облепиха; малина; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; черника; черная смородина.

Изменение № 1. Дата введения в действие 23.01.2015 год. **Плоды и ягоды быстрозамороженные и их смеси:** клубника 1 класс; вишня без косточки 1 класс; вишня без косточек; малина H&B; ежевика; малина гриз; компотная смесь (слива, вишня, клубника, черная смородина, красная смородина); черная смородина; красная смородина; слива половинки; клюква дикая; брусника: бузина черная; бузина канадская; арония; смородина золотистая; ирга.

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

Срок годности быстрозамороженной продукции при t° не выше минус 18 °С не более 12 месяцев со дня производства. Предприятие изготовитель имеет права устанавливать иные сроки годности в установленном порядке. Срок годности устанавливает и подтверждает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) в соответствии с МУК 4.2.1847-04.

10 000 РУБ.	ТУ 9161-005-37676459-2012 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ)

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 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 «Лобио»; 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 подливе; 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 25^0 С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2 х лет; в жестяной таре – не более 3 х лет.

10 000 РУБ.	ТУ 9167-006-37676459-2012 ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ И МАЛОСОЛЬНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на овощи, грибы, фрукты соленые, отварные, квашеные, моченые, маринованные, малосольные (далее по тексту – продукция соленая, квашеная, моченая, маринованная и малосольная), изготовленные: из свежих овощей, фруктов или их смесей, целые или резанные, залитые заливкой, маринованные или подвергнутые молочнокислому 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, квашеные, моченые и маринованные предназначены для розничной торговли, для сети общественного питания, а также для промышленной переработки. Грибы соленые и маринованные предназначены для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Овощи квашеные: 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 квашенная с хреном; 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 квашеные; голубцы овощные квашеные; баклажаны фаршированные квашеные; капуста квашеная «Провансаль»; клубни топинамбура квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный; стрелки чеснока квашеные; капуста квашеная с оливками; баклажаны квашеные; баклажаны фаршированные квашеные по Мичурински; капуста кочанная квашеная; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная**. Овощи солёные:** огурцы соленые с болгарским перцем; огурцы бочковые острые; огурцы соленые; огурцы соленые чесночные; огурцы соленые со сладким перцем; огурцы соленые с паприкой; огурцы соленые с хреном; огурцы соленые с имбирем; огурцы соленые с брусникой; огурцы соленые с клюквой; огурцы соленые острые; огурцы соленые со сладким перцем и базиликом; огурцы соленые со смородиной; огурцы соленые с горчицей; огурцы соленые с пряностями; томаты соленые чесночные; томаты соленые со сладким перцем; томаты соленые с паприкой; томаты соленые с

хреном; томаты соленые с имбирем; томаты соленые с брусникой; томаты соленые с клюквой; томаты соленые острые; томаты соленые со сладким перцем и базиликом; томаты соленые со смородиной; томаты соленые с горчицей; томаты соленые с пряностями; томаты соленые бочковые; томаты соленые бочковые зеленые; томаты (помидоры) соленые с луком; томаты (помидоры) соленые с острым перцем; томаты (помидоры) соленые по-грузински; томаты (помидоры) малосольные с болгарским перцем; томаты (помидоры) фаршированные по-корейски; сныть соленая; виноградные листья соленые; морковь соленая; папоротник (орляк) соленый; перец сладкий соленый; перец горький стручковый соленый; томаты (помидоры) соленые; томаты (помидоры) фаршированные соленые; фасоль стручками соленая; черемша соленая; ассорти (морковь, цветная капуста); чеснок белый соленый; чеснок красный соленый; чеснок соленый; ассорти овощное; ассорти овощное (2 вариант). **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 бланшированные:** белые грибы (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); белые грибы цельные; шампиньоны цельные; белые грибы королевские с корешком; шампиньоны королевские с корешком. **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; перец горький маринованный; перец сладкий маринованный; баклажаны маринованные; баклажаны маринованные по-корейски; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами маринованные; аджика; морковь маринованная по-корейски; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; черемша маринованная; чеснок маринованный; капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста закусочная; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста по-грузински; капуста краснокочанная маринованная; капуста маринованная с морковью; капуста маринованная с клюквой; капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная рубленая с острым перцем; капуста маринованная с морковью, брусникой и яблоками; капуста маринованная с морковью и болгарским перцем; капуста маринованная со сладким перцем; капуста маринованная с яблоками; капуста маринованная с яблоками и клюквой; капуста маринованная с яблоками и брусникой; капуста маринованная с оливками; капуста савойская маринованный; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цветная маринованная со свёклой; капуста брокколи маринованная; капуста маринованная с морковью и хреном; капуста маринованная с морковью и клюквой; капуста маринованная с морковью и тмином; капуста с морковью маринованная по-корейски; капуста маринованная «Провансаль»; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; фасоль стручковая маринованная; ассорти овощное маринованное; кабачки маринованные; патиссоны маринованные; лечо; лечо по-болгарски; томаты маринованные; томаты маринованные острые; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; листья виноградные маринованные; лук маринованный. **Овощи малосольные:** огурцы малосольные; огурцы малосольные чесночные; огурцы малосольные со сладким перцем; огурцы малосольные с паприкой; огурцы малосольные с хреном; огурцы малосольные с имбирем; огурцы малосольные с брусникой; огурцы малосольные с клюквой; огурцы малосольные острые; огурцы малосольные с горчицей; огурцы малосольные с пряностями; томаты малосольные чесночные; томаты малосольные со сладким перцем; томаты малосольные с паприкой; томаты малосольные с хреном; томаты малосольные с имбирем; томаты малосольные с брусникой; томаты малосольные с клюквой; томаты малосольные острые; томаты малосольные с горчицей; томаты малосольные с пряностями; помидоры (томаты) малосольные.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 18.12.2014 год.*** **Овощи квашеные:** капуста квашеная с тмином; капуста квашеная с тминов (2 вариант); капуста квашеная с лавровым листом; капуста квашеная со свеклой; капуста квашеная острая со свеклой; капуста квашеная с грибами. **Овощи солёные:** цветная капуста, брокколи и перец болгарский соленые; цветная капуста, брокколи соленые в томатной заливке; цветная капуста соленая с овощами «Хрустящая»; цветная капуста соленая; цветная капуста соленая «Кораллы»; мини-морковь соленая; ассорти овощное с цветной капустой и мини-морковью.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие 03.02.2015 год.*** **Овощи маринованные:** хрен маринованный; хрен в маринаде; хрен, маринованный с яблоками; хрен, маринованный в свекольном соке; хрен, маринованный со свеклой; хрен, маринованный с морковью.

Изменение № 4. Овощи солёные: кабачки соленые классические; кабачки соленые с вишневыми листьями; кабачки соленые. **Овощи маринованные:** кабачки маринованные (2 вариант); кабачки маринованные с яблочным уксусом; кабачки маринованные в свекольном соке.

Изменение № 5. Грибы маринованные с луком: вешенки с луком маринованные; опята с луком маринованные; шампиньоны с луком маринованные. **Грибы маринованные с маслом:** вешенки маринованные с маслом; опята маринованные с маслом; шампиньоны маринованные с маслом; икра грибная маринованная с маслом.

Изменение № 6. Овощи квашеные: капуста квашеная шинкованная с морковью «По-деревенски». **Овощи маринованные:** капуста маринованная кочанами с морковью «По-белорусски».

Изменение № 7. Овощи квашеные: капуста квашенная с морковью (2 вариант); капуста квашенная с морковью и яблоками; капуста квашенная с морковью и яблоками (2 вариант); капуста квашенная с морковью и яблоками (3 вариант).

Изменение № 8. Овощи маринованные: имбирь маринованный (2 вариант).

Изменение № 9. Овощи маринованные: морковь маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; спаржа маринованная «По-корейски».

Изменение № 12. Грибы соленые и крепкого посола: сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) в собственном соку **Грибы маринованные:** сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; икра грибная (вариант 2); грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) острые (по-корейски); грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) в томате; фарш грибной **Грибы отварные:** сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый

Изменение № 13. Овощи квашеные: капуста квашенная. **Овощи солёные:** томаты (помидоры) соленые зеленые; томаты (помидоры) соленые красные; огурцы соленые (2 вариант). **Фрукты, ягоды соленые:** арбузы соленые (2 вариант).

Изменение № 14. Овощи квашеные: капуста квашеная с укропом; капуста квашеная с огурцами; капуста квашеная с сахаром; капуста квашеная со вкусом хрена. **Овощи маринованные:** капуста маринованная с укропом; капуста маринованная с огурцами; капуста маринованная с сахаром; капуста маринованная со вкусом хрена.

Изменение № 15. Грибы маринованные вешенки маринованные с овощами; древесные грибы маринованные с овощами; древесные грибы маринованные по-корейски; шампиньоны маринованные с овощами; закуска грибная маринованная с овощами. **Изменение № 16. Овощи маринованные:** ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; свекла маринованная «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для борща»; ассорти маринованное «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для щи»; капуста маринованная с имбирем «По-корейки»; баклажан в маринаде с маслом «Закуска по-южному»; фасоль стручковая «По-мексикански»; фасоль «По-восточному»; овощи «По-французски».

Изменение № 17. Овощи маринованные: маслины без косточки; маслины с косточкой; маслины с косточкой «Каламата»; оливки без косточки; оливки с косточкой; оливки фаршированные с чесноком; оливки фаршированные с огурцом; оливки фаршированные с миндалем; оливки фаршированные с перцем. **Овощи в масле:** оливки вяленые в оливковом масле; томаты вяленые в оливковом масле.

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

Бочки с отварными грибами транспортируют только при температуре не более 4°С. **Рекомендуемые сроки годности** овощей, фруктов соленых, квашеных, моченых и маринованных фасованных в пищевую тару со дня выработки при относительной влажности не более 85 %: **Фасованной в стеклянные банки:** температуре от минус 1°С до плюс 25°С – не более 24 месяцев; при температуре от минус 1 С до плюс 4 С – 36 месяцев; **Фасованной в полимерные ведра, пакеты:** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 3 месяцев; при температуре до 18-20°С – 5 суток. **Моченая продукция:** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С- не более 4 месяцев; Грибов соленых и маринованных со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: **Фасованной в стеклянные банки:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух лет; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех лет. отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С – 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°С – не более 12 месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения, фасованные в пластиковую тару с консервантами:** от +2°С +6°С – не более четырех месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения фасованные в пластиковую тару без консервантов:** от +2°С +6°С – не более 20 дней. **Фасованной в стеклянные банки без консервантов:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех месяцев; **Фасованной в стеклянные банки с консервантами:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более четырёх месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности малосольных овощей со дня выработки при относительной влажности 85%:** температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 2 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 000 РУБ.	ТУ 9167-307-37676459-2013 ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на овощи маринованные, приготовленные из свежих целых или нарезанных овощей или их смесей, залитых маринадной заливкой, с пряностями или без них (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 6ºС – не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре от 2 до 6ºС – не более 10 суток.

9 000 РУБ.	ТУ 9166-267-37676459-2014 КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на картофель печеный с наполнителями или без них, предназначенный для употребления в пищу (далее продукция). Продукцию выпускают в горячем и охлажденном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная — после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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 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.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре 55ºС 85ºС не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 2ºС до 6ºС: картофеля печеного без наполнителей – не более 18 часов; картофеля печеного с наполнителями – не более 12 часов.

9 000 РУБ.	ТУ 9169-123-37676459-2012 ХРЕН СТОЛОВЫЙ

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

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.

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.

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

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-121-37676459-2012** **ДЕСЕРТЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ**

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

Десерты плодово ягодные вырабатывают из протёртых плодов или ягод свежих, быстрозамороженных, консервированных сернистым ангидридом или из плодовых и ягодных полуфабрикатов.

АССОРТИМЕНТ. Десерты пюреобразные из одного или двух видов пюре. 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; 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-120-37676459-2012** **ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ**

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; чебрноплоднорябиновый; 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-крыжовниковый; малиново-черносмородиновый; мандариново-персиковый; персиково-манговый; тыквенно-яблочный; чернично-малиновый; яблочно-грушевый; яблочно-сливовый; яблочно-рябиновый; яблочно-абрикосовый.

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

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-111-37676459-2012 ПРИПАСЫ ФРУКТОВЫЕ**

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

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 яблок; «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;и 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.

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

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9164-110-37676459-2012 СМЕСЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

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

АССОРТИМЕНТ: Смесь из сухофруктов компотная: «Дачная»; «Пионерская»; «Южная»; «Летняя»; «Пикантная»; «Ассорти»; «Вкус лета»; «Солнечная»; «Калейдоскоп»; «Радужная»; «Витаминная»; «На здоровье!»; «Рубиновая»; «Аппетитная»; «Фруктовый сад»; «Ароматная»; «Дары юга»; «Южный берег»; «Радуга цвета»; «Южный сад»; «Сладкоежка»; «Лакомка»; «Фруктова ягодный микс»; «Малибу».

Смесь из сухофруктов с орехами: «Миндальная»; «Ореховая»; «Олимпийская»; «Ореховое рандеву»; «Дар лета».

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

Рекомендуемые сроки годности смеси из сухофруктов со дня выработки – не более 12 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-109-37676459-2012 ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ**

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

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 аро-

мат; цитрусовый аромат; яблочный аромат; с ароматом хурмы; абрикосовый аромат; ананасовый аромат; апельсиновый аромат; айвовый аромат; брусничный аромат; банановый аромат; барбарисовый аромат; вишневый аромат; виноградный армат; грушевый аромат; дынный аромат.

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

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 до100С, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.22-107-37676459-2017 КОНФИТЮРЫ (взамен ТУ 9163-107-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на конфитюры, изготовленные из ягод и фруктов, уваренных с сахаром, или уваренных без сахара с добавлением заменителей сахара, пектином или пектиносодержащим порошком, или желирующими веществами, с добавлением или без добавления консервантов, пищевых кислот, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Конфитюры предназначены для непосредственного употребления в пищу, для использования в качестве добавок в продукцию для молочной, хлебобулочной, кондитерской, и другой отрасли пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; из актинидии; банановый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; грепфрутовый; грушевый; дынный; жерделевый; из жимолости; ежевичный; земляничный; инжировый; из кумкватов; клубничный; клюквенный; калиновый; кизиловый; крыжовниковый; из киви; лимонный; малиновый; мандариновый; из манго; из морошки; из нектарина; облепиховый; из папайи; персиковый; сливовый; из фейхоа; из хурмы; черничный; черешневый; черносмородиновый; черноплоднорябиновый; яблочный; фруктово-ягодный микс (из смеси фруктов и ягод); из брусники с кедровыми ядрами; из голубики с кедровыми ядрами; из клюквы с кедровыми ядрами; из черники с кедровыми ядрами; фруктового с кедровыми ядрами; ягодного с кедровыми ядрами; «Ассорти» с кедровыми ядрами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** 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. нестерилизованных (с консервантом) – 9 мес., упакованные в ведра из полимерных материалов с мешком вкладышем, массой до 14кг и в барабаны древесноволокнистые набивные с мешком-вкладышем, массой от 20 до 30кг; При температуре от 0 °С до плюс 18 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3 мес. нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 9 мес.; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 000 РУБ.	**ТУ 9162-105-37676459-2013 СОУСЫ «ЮСА»**

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

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.

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

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.

9 000 РУБ.	ТУ 9162-026-37676459-2013 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты томатные оригинальные полуконсервы, или консервы, изготовленные из концентрированных томатных продуктов с добавлением или без добавления плодового пюре, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевых кислот (далее по тексту – продукт, продукция), фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару, стерилизованные и нестерилизованные.

АССОРТИМЕНТ: Пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Летнее»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Домашнее»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Аппетитное»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Любительское»; пюре на основе томатопродуктов оригинальное «Юса»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская экстра»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская люкс»; паста на основе томатопродуктов оригинальная «Краснодарская премиум».

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.

10 000 РУБ.	ТУ 9163-042-37676459-2012 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 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.

9 000 РУБ.	ТУ 9165-039-37676459-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

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 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.

Изменение № 1. Котлеты «Великопостные» картофельные; котлеты капустные.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 ºС до плюс 5 ºС: весовая – не более 2 суток; герметично упакованная не более 4 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента

изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: не более 8 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 9165-003-37676459-2012** **САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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.

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; 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 свеже-соленого; 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 корнишонами; 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 ашламы; 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 «Кимчхи» 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 свининой»; салат «Микс со свининой»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свининой; 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 можжевеловыми 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 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 (3вариант); 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-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом.

Изменение № 1. *Дата введения в действие 14.08.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Закуска по-корейски из хрена»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски» (2 вариант); салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов:** салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью.

Изменение № 2. *Дата введения в действие 14.10.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Дзадзыки». **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем. **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром».

Изменение № 3. *Дата введения в действие 20.10.2015 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с грибами маринованными и луком; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Уши свиные по-корейски».

Изменение № 4. *Дата введения в действие 10.02.2016 год.* **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат «Чука».

Изменение № 5. *Дата введения в действие 16.06.2016 год.* **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов.

Изменение № 6. *Дата введения в действие 06.07.2016 год.* **Дополнение по срокам годности: Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С для салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев.

Изменение № 7. *Дата введения в действие 15.08.2016 год.* **Салаты из сырых овощей по-корейски:** салат «Кимчхи» из пекинской капусты; салат «Кимчхи» кисло-сладкий; **Салаты корейские из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов:** салат «Кимчхи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **Салаты корейские из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом.

Изменение № 8. *Дата введения в действие 10.10.2016 год.* **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6^{0}С: 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 +2-6^{0}С – 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 +2-6^{0}С – 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 +2^{0}С – до + 6^{0}С: – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6^{0}С – не более 60 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

9 750 РУБ.	ТУ 9165-061-37676459-2012 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на овощные полуфабрикаты охлажденные и замороженные (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

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, резаные); тыква очищенная; тыква нарезанная (крупный кубик, средний кубик, долька, соломка); укроп (зелень) шинкованный, веточки; фасоль стручковая (целая, резанная); шпинат (целый, резанный); щавель (целый, резанный).

Изменение № 1. Лук красный очищенный; лук красный нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); чеснок свежий очищенный; кинза (зелень) шинкованная, веточки; петрушка кудрявая (зелень) шинкованная, веточки; салат листовой (целый, резанный); руккола (листья целые, резанные); кресс-салат (целый, резанный); салат «Лоза Россо» (целый, резанный); салат «Кори» (целый, резанный); салат «Фризе» (целый, резанный); салат «Айсберг» (целый, резанный); салат «Романо» (целый, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапунцель); салат «Мизуна»; капуста пак-чой; листья горчицы; перец острый «Чили»; дольки чеснока неочищенные; лист лавровый сушеный; лук порей; лук батун; лук шалот; спаржа; патиссоны (целые, резанные, с кожицей, очищенные); репа (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); брюква (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька дайкон (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); топинамбур (неочищенный, очищенный, резанный); ревень (стебель, соломка, кубик); набор зелени «Петрушка + укроп»; набор зелени «Петрушка + лук зеленый»; набор зелени «Лук зеленый + укроп»; набор зелени «Кинза + укроп»; набор зелени «Кинза + лук зеленый»; набор зелени «Розмарин + тимьян»; набор зелени «Розмарин + эстрагон»; набор зелени «Розмарин + базилик»; набор зелени «Розмарин + тимьян+перец «Чили»+зубчик чеснока + лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + эстрагон+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + базилик+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; цикорий Радиччио; цикорий Эскариоль; цикорий Радиккью Кастельфранко; свекла листовая (мангольд); душица (зелень) шинкованная, веточки; шалфей; мята (перечная, кудрявая, яблочная, сарацинская); лимонная трава; тимьян; эстрагон; салат латук листовой (цельный, резанный, разделанный на части); салат латук кочанный (цельный, резанный, разделанный на части); микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий Радиччио, айсберг, моркови, валерианелла, шпинат, мангольд. микс из салатных листьев: эскариоль, цикорий «Радиччио», валерианелла, шпинат; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, цикорий «Радиччио» валерианелла; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий «Радиччио»; микс из салатных листьев: эскариоль, руккола, цикорий «Радиччио», шпинат; микс из салатных листьев: фризе, руккола, айсберг, валерианелла.

Изменение № 2. Картофель бланшированный; зеленая фасоль резанная; зеленая фасоль целая «Новинка»; зеленая фасоль «РОМАНО»; красная фасоль бобы; шпинат в порциях; морковь волнистый кружок; морковь пальчиковая «ЮНИОР»; красный перец (полоски); красный перец (резанные кубиком); перец 2-микс (красный, желтый); перец 2-микс (красный, зеленый); перец 3-микс (красный, зеленый, желтый); томаты (резанные кубиком) «Новинка»; цуккини рифленый кружок «Новинка»; цуккини кубики «Новинка»; Императорская смесь (морковь, цветная капуста и капуста брокколи); Мексиканская смесь (морковь, фасоль резаная, цветная капуста, горошек, перец, кукуруза, фасоль); Лечо (помидоры, лук, перец, цуккини, фасоль спаржевая); Морковь и зелёный горошек; Весенние овощи (морковь, спаржевая фасоль, цветная капуста, брюссельская капуста, горошек); Овощной букет (морковь, цветная капуста, кольраби, горошек, спаржевая фасоль); Овощная смесь для супов (морковь, цветная капуста, спаржевая фасоль, капуста брокколи, капуста белокочанная, сельдерей и лук-порей); Суп «Золотая осень» (морковь, картофель, кольраби, цветная капуста, брокколи, спаржевая фасоль, сельдерей и лук-порей); Суп с шампиньонами (шампиньоны, морковь, картофель, сельдерей, петрушка, лук и лук-порей); Смесь «VOK» (капуста,

перец, шампиньоны, спаржевая фасоль, морковь, сельдерей или пастернак, лук и лук-порей); Смесь «Сальса» (рис карри, зеленая плоскостручковая фасоль, морковь, красный перец, кукурузы минипочатки резаные, бобы красной фасоли, помидоры, лук-порей); Смесь «Испания» (картофель ломтиками обжаренный, спаржевая фасоль, цуккини, белый лук, красный лук, красный перец, бобы красной фасоли); Смесь «Фермер» (дольки картофеля обжаренные, лук, шампиньоны, стручковая фасоль, перец, морковь, лук-порей); Гавайская смесь (Ризотто) (рис, зеленый горошек, кукуруза и перец); Смесь «Кантри» (спаржевая фасоль, зерна фасоли, помидоры, перец, лук, кукуруза и лук-порей); Овощи с рисом шампиньонами (рис, зелёный горошек, кукуруза, перец и шампиньоны); Овощи для жарки (картофель обжаренный ломтиками, шампиньоны, морковь, брокколи, перец и лук-порей); Овощи д/жарки с приправой по-итальянски (Брокколи, кукуруза зерно , морковь, сельдерей, сахарный горошек, приправы . (Приправа в пакетике (Чеснок, соль, сахар, базилик, тимьян, орегано, чабер, перец чили, овощные концентратов и экстракты, соевый гидролизат белка, экстракт дрожжей); Овощи д/жарки с приправой по-восточному (Перец сладкий , морковь , ростки фасоли Мунг , зеленый горошек , грибы мун, сахарный горошек , лук-порей, восточные специи) (Приправа в пакетике: Чеснок, черный перец, корица, Чили перец, лук, имбирь, тмин, гвоздика, укроп, соль, гидролизованный соевый белок, сахар); Мексиканский салат (морковь, фасоль, горошек, перец, кукуруза, бобы красной фасоли); Смесь «Ривьера» (Ницца) (цуккини, фасоль плоская, морковь, цветная капуста Romanesco, перец, лук, кукуруза); Овощи с приправой по-восточному (перец сладкий, морковь, ростки фасоли Мунг, зеленый горошек, грибы мун, сахарный горошек, лук порей, восточные специи (Приправа в пакетике: чесноке, черный перец, корица, Чили перец, лук, имбирь, тмин, гвоздика, укроп, соль, соевый белок гидрол., сахар); Овощи с приправой по-итальянски (Брокколи, кукуруза зерно, морковь, сельдерей, сахарный горошек, приправы (Приправы: Чеснок, соль, сахар, базилик, тимьян, орегано, чабер, перец чили, овощные концентратов и экстракты, соевый гидролизат белка , экстракт дрожжей); Смесь «Азия» (капуста белокоч., перец, фасоль, сельдерей, лук, черные грибы (грибы мун), морковь, морковь желтая, лук-порей).

Изменение № 3. Стебель сельдерея.

Изменение № 4. Борщ украинский.

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

Срок годности быстрозамороженной весовой продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: не более 1 месяца. Срок годности охлажденной весовой продукции при температуре от +2 до +6^0С: 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 18^0С: 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 +6^0С: 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 охлажденной продукции**, упакованной негерметично или герметично, в том числе с применением вакуума или в газомодифицированной среде, при температуре от 2°С до 6°С: картофель сырой не более 30 суток; капуста свежая не более 30 суток; лук зелёный, зелень нарезанные не более 20 суток; термически обработанные овощи, картофель отварной не более 90 суток; свежая зелень, остальные овощи не более 30 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 9161-004-37676459-2012** **РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ**

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 имбиреи 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 гарнир-

ная 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 имбиреи; 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.

СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ, МУССЫ, КОМПОТЫ И КИСЕЛИ

10 000 РУБ.

ТУ 11.07.19-375-37676459-2021
НАПИТКИ (ФРУКТОВО-ЗЛАКОВЫЕ) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
(Взамен ТУ 9185-375-37676459-2015)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жидкие безалкогольные напитки (далее напитки, продукт или продукция), изготавливаемые из муки злаковой, злаков, фруктов, ягод, соковой продукции, фруктовых наполнителей с добавлением или без добавления сахара и/или его заменителей, красителей, консервантов, ароматизаторов и других вкусоароматических добавок. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напитки злаковые: напиток овсяный «Вишня»; напиток овсяный «Вишня». Без сахара; напиток овсяный «Вишня» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Голубика»; напиток овсяный «Голубика». Без сахара; напиток овсяный «Голубика» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Клубника»; напиток овсяный «Клубника». Без сахара; напиток овсяный «Клубника» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Лесные ягоды»; напиток овсяный «Лесные ягоды». Без сахара; напиток овсяный «Лесные ягоды» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Клубника, вишня»; напиток овсяный «Клубника, лесные ягоды»; напиток овсяный «Вишня, лесные ягоды»; напиток овсяный с кусочками клубники; напиток овсяный с кусочками вишни; напиток овсяный с кусочками лесных ягод; напиток овсяный «Черная смородина»; напиток овсяный «Черная смородина». Без сахара; напиток овсяный «Черная смородина» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Черника»; напиток овсяный «Черника». Без сахара; напиток овсяный «Черника» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Чернослив»; напиток овсяный «Чернослив-злаки» напиток овсяный «Шоколад»; напиток овсяный «Шоколад-Орех». **Напитки фруктово-злаковые:** напиток фруктово-злаковый «Манго, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Ананас, имбирь, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Киви, мята, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи манго, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи ананас, имбирь, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи киви, мята, чиа» напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Черника, сок винограда белого, яблоко)»; напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Малина, черника); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Банановo-клубничный); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Манго, апельсин); напиток фруктовый-злаковый «Смузи «Ассорти» (Дыня-манго-ананас); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Манго, персик); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Манго, черника; напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Гуава, клюква); напиток фруктово-злаковый «Смузи «Ассорти» (Гуава, яблоко).

Изменение № 1. Дата введения в действие 09.06.2016 год. Дополнить ассортимент следующими наименованиями: напиток овсяный «Шоколад»; напиток овсяный «Шоколад-Орех».

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.08.2016 год. Напиток овсяный «Голубика». Без сахара; напиток овсяный «Черная смородина». Без сахара; напиток овсяный «Голубика» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Черная смородина» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Вишня». Без сахара; напиток овсяный «Вишня» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Клубника». Без сахара; напиток овсяный «Клубника» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Лесные ягоды». Без сахара; напиток овсяный «Лесные ягоды» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Шоколад» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Шоколад- Орех» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Голубика»; напиток овсяный «Черная смородина»; напиток овсяный «Черника»; напиток овсяный «Черника» с сиропом топинамбура; напиток овсяный «Черника». Без сахара.

Изменение № 3. Дата введения в действие 25.10.2016 год. Добавить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 4. Дата введения в действие 22.12.2016 год. Напиток овсяный «Чернослив»; напиток овсяный «Чернослив-злаки».

Изменение № 5. Дата введения в действие 07.12.2018 год. Напиток фруктово-злаковый «Манго, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Ананас, имбирь, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Киви, мята, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи манго, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи ананас, имбирь, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Смузи киви, мята, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Detox манго, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Detox ананас, имбирь, чиа»; напиток фруктово-злаковый «Detox киви, мята, чиа».

Изменение № 6. Дата введения в действие 11.03.2021 год. Напитки злаковые: напиток овсяный «Вишня» 1 вариант; напиток овсяный «Вишня» 2 вариант; напиток овсяный «Вишня» 3 вариант; напиток овсяный «Вишня» 4 вариант; напиток овсяный «Клубника»1 вариант; напиток овсяный «Клубника»2 вариант; напиток овсяный «Клубника»3 вариант; напиток овсяный «Клубника» 4 вариант; напиток овсяный «Лесные ягоды»1 вариант; напиток овсяный «Лесные ягоды»3 вариант; напиток овсяный «Лесные ягоды»3 вариант; напиток овсяный «Лесные ягоды» 4 вариант.

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

Рекомендуемые сроки годности: при температуре от 0 до +10 ºС (вне доступа солнечных лучей) и относительной влажности не более 75%: без консерванта не более 3 месяцев; при температуре от 0 до +10ºС (вне воздействия солнечных лучей) пастеризованный, произведенный методом горячего розлива – не более 4 месяцев; с консервантом не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности после вскрытия упаковки:** при температуре 4 ± 2 ºС – не более 24 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.

18 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-461-37676459-2021 КОНЦЕНТРАТЫ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ «ПАНТОГЕМАТОГЕН» (взамен ТУ 9185-461-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на концентраты для приготовления безалкогольных напитков (далее по тексту – продукция, или концентраты, или пантогематоген), изготавливаемые из крови марала, изюбря или пятнистого оленя с добавлением сахарного сиропа, с добавлением или без добавления фруктовой эссенции, растительных экстрактов, витаминов, консервантов и других ингредиентов. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару и готова к употреблению как самостоятельный продукт или для приготовления безалкогольных напитков в соответствии с указанными рекомендациями (Приложение А). Продукция предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания. В зависимости от особенностей технологии продукция изготавливается: пастеризованной; непастеризованной.

АССОРТИМЕНТ: «Пантогематоген из крови марала»; «Пантогематоген из крови пятнистого оленя»; «Пантогематоген с красным корнем «Мужская сила»; «Пантогематоген с красной щёткой и боровой маткой «Женская сила»; «Пантогематоген с экстрактом лимонника китайского»; «Пантогематоген с экстрактом элеутерококка»; «Пантогематоген с экстрактом женьшеня»; «Пантогематоген с экстрактом рябины и шиповника»; «Пантогематоген с цветочной пыльцой»; «Пантогематоген с пчело-маточным молочком»; «Пантогематоген с экстрактом радиолы розовой».

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

Термины и определения *кровь*: Продукт убоя в виде крови крупного рогатого скота и свиней, собранной в процессе убоя при соблюдении условия принадлежности ее к определенным тушам, отвечающий санитарным требованиям, для использования на пищевые цели. *цельная кровь*: Кровь в течение двух часов после сбора. *дефибринированная кровь*: Цельная кровь, освобожденная от фибрина. *Стабилизированная кровь*: Цельная кровь, обработанная с целью предотвращения ее свертывания.

Рекомендуемый срок годности продукции при хранении в затемненном, хорошо проветриваемом помещении при температуре от плюс 1 до плюс 25,0 °С не более 24 месяцев с даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки хранить при температуре от плюс 2 до плюс 4 0С не более 3-х суток.

12 000 РУБ.	ТУ 10.32.23-935-37676459-2019 МОРСЫ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на морсы концентрированные ягодные (далее по тексту морсы, продукт, продукция), изготовленные из свежих или замороженных ягод с добавлением питьевой воды, сахара, с применением или без применения консервантов, фасованные в потребительскую тару «горячим розливом». Продукция предназначена для быстрого приготовления натурального морса путем разбавления кипяченой водой комнатной температуры по вкусу. Продукция предназначена для реализации через розничную и оптовую торговую сеть и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: морс концентрированный клюквенный; морс концентрированный брусничный; морс концентрированный черничный; морс концентрированный «Вепсская клюква»; морс концентрированный «Вепсская брусника»; морс концентрированный «Вепсская черника»; морс концентрированный «Лесная клюква»; морс концентрированный «Лесная брусника»; морс концентрированный «Лесная черника»; морс концентрированный «Клюква»; морс концентрированный «Брусника»; морс концентрированный «Черника».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки не более 5 суток при хранении в холодильнике. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 10.89.19-519-37676459-2019 ЛЬДЫ ПИЩЕВЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на льды пищевые (далее – продукт или продукция), изготовленные из негазированной питьевой воды путем замораживания с добавлением или без добавления красителей. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, для выкладки мясных и рыбных продуктов в предприятиях торговли, для использования в предприятиях пищевой промышленности, а также для использования в предприятиях общественного питания для приготовления холодных блюд и напитков.

АССОРТИМЕНТ: лед пищевой кусковой; лед пищевой коктейльный (формовой); лед пищевой чешуйчатый; лед пищевой гранулированный (шуга); лед пищевой коктейльный цветной; лед пищевой чешуйчатый цветной; лед пищевой гранулированный цветной.

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

Рекомендуемые сроки годности: льда кускового и коктейльного при температуре не выше минус 18°С – не более 6 месяцев; льда чешуйчатого при температуре от минус 6°С до минус 12°С – не более 3 месяцев; льда гранулированного при температуре от минус 5°С до минус 1°С – не более 1 месяца. 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.

14 000 РУБ.	ТУ 11.07.19-166-37676459-2019 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НА ОСНОВЕ ОТВАРА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ИВАН-ЧАЯ С СОКАМИ ФРУКТОВЫМИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пастеризованные безалкогольные напитки на основе отвара ферментированного Иван-чая с соками фруктовыми, изготовленные с добавлением одного вида фруктового сока и/или смешанные (из двух и более видов фруктовых соков и/или пюре), сахара, регулятора кислотности, питьевой воды, фасованные в герметично укупоренную потребительскую упаковку (далее по тексту – напитки, продукт, продукция).

Напитки предназначены для непосредственного употребления в пищу и могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Содержание сока и/или пюре по объему в готовом напитке составляет (в пересчете на исходный сок прямого отжима) не менее: с использованием виноградного сока и сока семечковых плодов – 30 %; использованием сока цитрусовых плодов – 6 %; использованием сока других плодов и ягод – 10 %.

АССОРТИМЕНТ: По внешнему виду напитки безалкогольные на основе отвара ферментированного Иван-чая с соками фруктовыми подразделяют на: прозрачные; замутнённые; В зависимости от используемого сырья напитки, пастери-

зованные изготавливают с добавлением: соков прямого отжима; консервированных соков; концентрированных соков; свежего пюре; консервированного пюре; концентрированного пюре Безалкогольные напитки на основе отвара ферментированного Иван-чая с соками фруктовыми по способу обработки подразделяют на: пастеризованные; горячего розлива. Пастеризованные безалкогольные напитки на основе отвара ферментированного Иван-чая с соками фруктовыми изготавливают следующих видов: однокомпонентные из одного вида сока и/или пюре; многокомпонентные (ассорти) из смеси не менее двух видов сока и/или пюре. Ассортимент напитков безалкогольных на растительном сырье с соком: абрикоса; айвы; алычи; ананаса; апельсина; арбуза; аронии (черноплодной рябины); банана; брусники; бузины; винограда (разных сортов); вишни; голубики; граната; грейпфрута. груши; ежевики; жимолости; земляники, клубники (из культурных сортов земляники); лайма; лимона; калины; кизила; клюквы; красной смородины; малины; манго; мандарина; облепихи; персика; сливы; черешни; черники; чёрной смородины; шиповника; яблока.

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

Термины и определения. **Напиток пастеризованный с соком фруктовым**: безалкогольный напиток, изготовленный с добавлением одного вида фруктового сока и/или смешанный (из двух и более видов фруктовых соков и/или пюре), сахара, регулятора кислотности, питьевой воды, фасованный в герметично укупоренную потребительскую упаковку.

Напиток на растительном сырье: безалкогольный напиток, изготовленный с преобладающим использованием экстрактов, концентратов, настоев, композиций растительного сырья (растений, плодов, семян и др.) или концентрированных основ, в состав которых входят эти продукты, который может содержать подсластители, ароматизаторы и красители, полученные из сырья растительного или микробного происхождения. **Напиток безалкогольный на основе отвара ферментированного Иван чая** жидкий пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем смешивания сока или соков и (или) фруктового пюре либо концентрированного фруктового пюре с питьевой водой, отваром ферментированного Иван-чая и в котором минимальная объемная доля сока и (или) фруктового пюре составляет не менее чем 30 процентов (для напитков с виноградным соком или с соком семечковых плодов), либо, если такой продукт произведен указанными способами из сока других плодов – 10%, с соком лимона или лайма, не менее чем 6 процентов. Консервирование фруктового сокосодержащего напитка на основе отвара ферментированного Иван-чая может быть осуществлено только с использованием физических способов, за исключением обработки ионизирующим излучением. **Фруктовое пюре** пищевой продукт, который не сброжен, способен к брожению, произведен путем механической обработки измельчения и (или) протирания съедобных частей цельных либо очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов без последующего отделения сока и фруктовой мякоти. Смешанное фруктовое пюре может быть произведено путем смешивания фруктовых пюре, произведенных из двух и более видов фруктов. **Концентрированный сок** сок, произведенный путем физического удаления из сока прямого отжима части, содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза по отношению к исходному соку прямого отжима. В концентрированный сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматообразующие вещества, произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % пастеризованных в стеклянной таре: светлоокрашенные 2 года; темноокрашенные один год. Срок годности напитков, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-140-37676459-2019** **НАПИТКИ КОФЕЙНЫЕ СУХИЕ РАСТВОРИМЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки кофейные сухие растворимые (далее по тексту продукт, продукция) – произведенные из высушенных до порошкообразного состояния экстрактов, полученных из обжаренного растительного сырья, обогащенных ароматическими и вкусовыми добавками, предназначенные для быстрого приготовления напитков или в качестве вкусовой добавки при производстве различных пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: напиток растворимый на основе ячменя и натурального кофе с добавлением корня жень-шеня; напиток растворимый на основе ячменя и натурального кофе с добавлением плодов шиповника; напиток растворимый на основе ячменя и натурального кофе с добавлением корицы; напиток растворимый на основе ячменя и цикория с добавлением плодов черники; напиток растворимый на основе ячменя и цикория с добавлением ароматизатора.

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

Рекомендуемый срок годности продукта в прохладном помещении с относительной влажностью не более 75%- не более 6 месяцев со дня выпуска. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-110-37676459-2019 НАПИТКИ СУХИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки сухие безалкогольные быстрорастворимые (далее по тексту продукт, продукция) – изготовляемые из смеси сахара-песка, сухих экстрактов плодово-ягодного сырья, эссенций, пищевых кислот, красителей, продуктов пчеловодства, ароматизаторов, подсластителей, органических кислот, гидрокарбоната натрия и других ингредиентов, предназначенные для реализации в оптовой и розничной сети. Напитки сухие безалкогольные быстрорастворимые используются для приготовления безалкогольных напитков путем растворения в воде в соответствии с рекомендациями изготовителя.

АССОРТИМЕНТ: напиток сухой шипучий однопорошковый «Грушевый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Черносмородиновый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Малиновый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Вишневый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Клюквенный»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Освежающий»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Апельсиново-клубничный»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Зеленое яблоко»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Ягодная карусель» напиток сухой нешипучий однопорошковый «Карамель» напиток сухой нешипучий однопорошковый «Вишневый»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Голубичный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Брусничный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Мятный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Лайм»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Жимолость»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Лимон»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Апельсин»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Манго»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Тропические фрукты»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Плодово-ягодный».

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

Рекомендуемый срок годности продукта при хранении в сухом прохладном помещении при относительной влажности воздуха не более 70% не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-121-37676459 -2019 ОСНОВА ДЛЯ КВАСОВ СБРОЖЕННАЯ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на основы для квасов сброженные (далее по тексту продукт, продукция) — произведенные из воды, сахара или сахаросодержащих продуктов, или зернового сырья, сброженные по непрерывному ускоренному способу с использованием закваски, или дрожжей с сохранением или без сохранения углекислоты и содержащие этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения квасного сусла не более 1,2% объема, предназначенные для дальнейшей переработки в безалкогольный напиток квас.

АССОРТИМЕНТ: нефильтрованная неосветленная; нефильтрованная осветленная; фильтрованная непастеризованная; фильтрованная пастеризованная; фильтрованная холодной пастеризации.

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

Рекомендуемый срок годности продукта: нефильтрованного неосветленного при температуре не выше (4±2) °С не более 3 суток; нефильтрованного осветленного при температуре не выше (4±2) °С не более 7 суток; фильтрованного непастеризованного при температуре не выше (4±2) °С не более 7 суток; — фильтрованного пастеризованного при температуре не выше (4±2) °С не более 30 суток; — фильтрованного холодной пастеризации при температуре не выше (4±2)°С не более 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	ТУ 11.07.19-120-37676459-2019 ОСНОВА ДЛЯ КВАСОВ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на основы для квасов (далее по тексту продукт, продукция), полученные упариванием и термообработкой квасного сусла из ржаного солода, ржаной муки или других зернопродуктов, предназначенные для дальнейшей переработки и производства безалкогольных напитков квасов, квасных напитков.

АССОРТИМЕНТ: основа для кваса (для реализации населению) с добавлением сахарного сиропа и молочной кислоты; основа для кваса «Русский квас» с добавлением сахарного сиропа и лимонной кислоты; основа для кваса «Московский квас» с добавлением сахарного сиропа и молочной кислоты; основа для кваса для производства квасного напитка; основа для кваса для русской окрошки.

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

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре не выше (4±2) °С -не менее 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.89.19-108-37676459–2018 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД. КИСЕЛИ (взамен ТУ 9195-108-37676459-2015)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются пищевые концентраты фруктовые (ягодные) сухие кисели (далее по тексту кисели), изготовленные из сахара, крахмала с добавлением или без добавления фруктовых сиропов, соков, экстрактов, красителей, различных вкусовых и ароматических добавок, витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов). Предназначены для реализации через розничную торговлю, а также для приготовления готовых блюд на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Кисели на основе концентрированных соков, а также с добавлением витаминов или витаминных премиксов:*** ананасовый; банановый; брусничный; виноградный; голубичный; грейпфрутовый; грушевый; гранатовый; дынный; ежевичный; из жимолости; клубничный; клюквенный; красно-смородиновый; из киви; крыжовниковый; лимонный; мандариновый; манговый; морошковый; сливовый; черничный. ***Кисели на основе плодовых и ягодных экстрактов:*** апельсиновый; абрикосовый; вишневый; из жимолости; земляничный; клубничный; малиновый; мандариновый; рябиновый; черноплодно-рябиновый; черносмородиновый; яблочный; плодово-ягодный; ***Кисели на основе ароматизаторов:*** ананасовый; апельсиновый; абрикосовый; банановый; брусничный; вишневый; виноградный; голубичный; грейпфрутовый; грушевый; гранатовый; дынный; ежевичный; земляничный; клубничный; клюквенный; красно-смородиновый; из киви; крыжовниковый; лимонный; малиновый; мандариновый; манговый; морошковый; рябиновый; сливовый; черничный; черноплодно-рябиновый; черносмородиновый; яблочный; плодово-ягодный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 18°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Рекомендуемый срок годности** продукта: не более 6 месяцев. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 18°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Рекомендуемый срок годности** продукта: 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-497-37676459-2018** **НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ НА ОСНОВЕ ЧАЙНОГО ГРИБА**

Дата введения в действие – 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство безалкогольного напитка брожения (далее – продукт/продукция), получаемого на основе культуральной жидкости чайного гриба Medusomyces Gisevii Lindau, представляющего собой симбиотическое сообщество уксуснокислых бактерий и дрожжеподобных грибов, продуцирующих в процессе своей жизнедеятельности из сахарного раствора и чайного отвара спирт, уксусную и другие органические кислоты. 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: напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и черного чая; напиток «Комбуча» с медом на основе чайного гриба и зеленого чая; напиток «Комбуча» с медом на основе чайного гриба и черного чая; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая с шиповником; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и черного чая с шиповником; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и листьев крапивы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и листьев крапивы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и листьев малины; -напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и листьев малины; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и душицы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и душицы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая, листьев ежевики и черной смородины; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая, листьев ежевики и черной смородины; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и чаги; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и чаги; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и гибискуса; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и гибискуса; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и чабреца; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и чабреца; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и яблочного сока (отвара); напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и яблочного сока (отвара); напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и липового цвета; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и липового цвета; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и мяты; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и мяты; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и мелиссы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и мелиссы; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и пустырника; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и пустырника; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и лепестков роз; напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и лепестков роз. напиток брожения «Kombucha NAL – Иван чай»; напиток брожения «Kombucha NAL – Молочный улун».

Предприятие изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Термины и определения: «Чайный гриб» (японский гриб) это симбиоз дрожжевого гриба с уксуснокислой бактерией, образующий пленку на поверхности подсахаренного чайного настоя. Дрожжи, сбраживая сахар, способствуют образованию небольшого количества спирта и углекислого газа, а уксуснокислая бактерия сбраживает сахар с выделением уксусной кислоты, в результате жидкость (чайный квас) приобретает кисло-сладкий вкус и слегка газируется (БСЭ, М., «Советская энциклопедия», 1978). **Medusomyces gisevii или чайный гриб** – это биологический объект, который представляет собой сложную микробную ассоциацию, находящуюся в естественном симбиозе в виде толстой желтовато-коричневой слоистой пленки (зооглеи), плавающей на поверхности культуральной жидкости, и пылевидного осадка на дне сосуда. **Зооглея (лат. zoogloea, от др.-греч. ζῷον «животное» и γλοιός «липкое вещество»)** слизистые образования, образующиеся при жизнедеятельности бактерий, имеющих слизистые капсулы или выделяющих слизь. Образование характерно для некоторых, преимущественно водных, бактерий, например, для рода Zoogloea. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0^0С до $+10^0$С с момента изготовления без консерванта:** без консервантов- не более10 суток; с консервантом – не более30 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения от 2°С до 25°С:** без консервантов не более 90 суток; с консервантами не более 180 суток. После вскрытия хранить в холодильнике, употребить в течении 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-477-37676459-2018** **ЦИКОРИЙ РАСТВОРИМЫЙ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство растворимого натурального цикория, представляющего собой высушенный экстракт обжаренных корней цикория, предназначенный для быстрого приготовления горячих и холодных напитков, пригодных для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: цикорий порошкообразный; цикорий порошкообразный с экстрактом шиповника; цикорий порошкообразный с экстрактом черники; цикорий порошкообразный с экстрактом женьшеня; цикорий порошкообразный с экстрактом лимона; цикорий порошкообразный с экстрактом зверобоя; цикорий порошкообразный с экстрактом брусники; цикорий порошкообразный с экстрактом облепихи; цикорий порошкообразный с экстрактом малины; цикорий порошкообразный с экстрактом ромашки; цикорий порошкообразный с экстрактом боярышника; цикорий порошкообразный с экстрактом корицы; цикорий порошкообразный с экстрактом стевии; цикорий порошкообразный со сливками и фруктозой; цикорий порошкообразный с какао и фруктозой; цикорий порошкообразный со сливками и сахаром; цикорий порошкообразный с какао и сахаром; цикорий порошкообразный с инулином; цикорий порошкообразный с экстрактом ячменя; цикорий порошкообразный с экстрактом кофе; цикорий порошкообразный с экстрактом ореха; цикорий порошкообразный с ванилью; цикорий порошкообразный с карамелью; цикорий порошкообразный с медом; цикорий порошкообразный с имбирем; цикорий порошкообразный с корицей; цикорий гранулированный; цикорий гранулированный с экстрактом шиповника; цикорий гранулированный с экстрактом черники; цикорий гранулированный с экстрактом женьшеня; цикорий гранулированный с экстрактом лимона; цикорий гранулированный с экстрактом зверобоя; цикорий гранулированный с экстрактом брусники; цикорий гранулированный с экстрактом облепихи; цикорий гранулированный с экстрактом малины; цикорий гранулированный с экстрактом ромашки; цикорий гранулированный с экстрактом боярышника; цикорий гранулированный с экстрактом корицы; цикорий гранулированный с экстрактом женьшеня; цикорий гранулированный с экстрактом стевии; цикорий гранулированный с инулином; цикорий гранулированный с экстрактом ячменя; цикорий гранулированный с экстрактом кофе; цикорий гранулированный с экстрактом ореха; цикорий гранулированный с ванилью; цикорий гранулированный с карамелью; цикорий гранулированный с медом; цикорий гранулированный с имбирем; цикорий гранулированный с корицей; цикорий сублимированный; цикорий сублимированный с экстрактом шиповника; цикорий сублимированный с экстрактом черники; цикорий сублимированный с экстрактом лимона; цикорий сублимированный с экстрактом зверобоя; цикорий сублимированный с экстрактом брусники; цикорий сублимированный с экстрактом облепихи; цикорий сублимированный с экстрактом малины; цикорий сублимированный с экстрактом ромашки; цикорий сублимированный с экстрактом боярышника; цикорий сублимированный с экстрактом корицы; цикорий сублимированный с экстрактом стевии; цикорий сублимированный с инулином; цикорий сублимированный с экстрактом ячменя; цикорий сублимированный с экстрактом кофе; цикорий сублимированный с экстрактом ореха; цикорий сублимированный с ванилью; цикорий сублимированный с карамелью; цикорий сублимированный с медом; цикорий сублимированный с имбирем; цикорий сублимированный с корицей.

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

Рекомендуемые сроки годности растворимого натурального цикория с даты изготовления, в зависимости от типа потребительской упаковки, приведены в таблице. Р***екомендуемые сроки годности продукции***

Тип потребительской упаковки	**Рекомендуемые сроки годности растворимого натурального цикория с даты изготовления, мес**
Пачки из бумаги с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента или пергамина, мешки из бумаги и комбинированных материалов, мешки и пакеты из полимерной пленки, пакеты из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, комбинированные банки	6
Пакеты из бумаги с полимерным покрытием	9
Пачки из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов	12
Пакеты из многослойных полимерных материалов и термосвариваемых пленочных материалов	24
Пакеты из комбинированных полимерных и других термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, банки металлические, стеклянные и из полимерных материалов	24
Пакеты из многослойных полимерных материалов и термосвариваемых пленочных материалов, том числе с внешним слоем из крафт бумаги.	24
Пакеты из комбинированных полимерных и других термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, банки металлические, стеклянные и из полимерных материалов, в том числе с внешним слоем из крафт бумаги.	24

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.

11 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-447-37676459-2018 НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ С ЭКСТРАКТАМИ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жидкие безалкогольные напитки (далее по тексту – продукт, продукция, напиток или напитки), приготовленные из питьевой воды, экстрактов из растительного сырья, с добавлением сахара и/или подсластителей и заменителей сахара, ароматизаторов и/или вкусоароматических пищевых добавок и/или эссенций, пищевых красителей, с добавлением или без добавления консервантов. Напитки выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую тару и предназначен для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. ***По степени насыщения двуокисью углерода напитки подразделяются на:*** сильногазированные; среднегазированные; слабогазированные; негазированные. ***По способу обработки безалкогольные напитки подразделяют на:*** без консервантов холодного розлива; с консервантами холодного розлива. ***В зависимости от применяемого ароматического сырья напитки подразделяют на:*** напитки с добавлением ароматических компонентов (вытяжек, эфирных масел, настоев, ароматических экстрактов, бальзамов ароматизаторов, эссенций, ароматных спиртов и другие); напитки без добавления ароматических компонентов.

АССОРТИМЕНТ: напиток с экстрактом боярышника; напиток с экстрактом брусники; напиток с экстрактом женьшеня; напиток с экстрактом зверобоя; напиток с экстрактом каркаде; напиток с экстрактом кипрея (Иван-чая); напиток с экстрактом мелиссы; напиток с экстрактом мяты; напиток с экстрактом облепихи; напиток с экстрактом хмеля; напиток с экстрактом чабреца; напиток с экстрактом черники; напиток с экстрактом смородины; напиток с экстрактом аронии (рябины черноплодной); напиток с экстрактом зеленого чая; напиток с экстрактами зеленого чая и чабреца. напиток с экстрактом черного чая; напиток с экстрактом шиповника; напиток с экстрактом эхинацеи; напиток – микс с композицией из двух и более экстрактов. Для производства напитков с добавлением ароматизаторов, применяются следующие натуральные пищевые ароматизаторы: лимонный, мятный, грушевый, яблочный, пряно-яблочный, апельсиновый, виноградный, огуречный, настои и вытяжки пряностей: корицы, гвоздики, тмина, кориандра, лавра благородного, аниса, тимьяна (чабреца).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. (Примечание: все дополнения к наименованию производятся при декларировании выпускаемой продукции).

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°С до +8°С с момента изготовления: без консерванта – 30 суток; с консервантом 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-782-37676459-2018 КОКТЕЙЛИ ПИТЬЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли питьевые консервированные (далее-продукт или продукция), изготовленные путем смешивания двух или более видов фруктовых, ягодных и/или овощных соков и/или пюре с добавлением или без добавления молочных, зерновых или других пищевкусовых компонентов, сахарного сиропа, пищевых кислот, фасованные в герметичную потребительскую тару, подвергнутые тепловой стерилизации или пастеризации и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: коктейль абрикосовый; коктейль айвовый; коктейль алычовый; коктейль ананасовый; коктейль апельсиновый; коктейль барбарисовый; коктейль из боярышника; коктейль брусничный; коктейль вишневый; коктейль из голубики; коктейль из грейпфрутов; коктейль грушевый; коктейль из гуавы (гуайявы); коктейль ежевичный; коктейль из жерделей; коктейль из жимолости; коктейль земляничный (клубничный); коктейль из инжира; коктейль из ирги; коктейль калиновый; коктейль из карамболы; коктейль из киви; коктейль из кизила; коктейль из кинканов; коктейль клюквенный; коктейль из крыжовника; коктейль из лайма; коктейль из лимонника; коктейль лимонный; коктейль малиновый; коктейль из манго; коктейль мандариновый; коктейль из маракуйи; коктейль из морошки; коктейль облепиховый; коктейль из папайи; коктейль персиковый; коктейль рябиновый; коктейль сливовый; коктейль из смородины красной; коктейль из смородины белой; коктейль из смородины желтой; коктейль из терна; коктейль из ткемали; коктейль из фейхоа; коктейль из физалиса; коктейль из хурмы; коктейль черешневый; коктейль черноплоднорябиновый; коктейль черносмородиновый; коктейль черничный; коктейль из шелковицы; коктейль из шиповника; коктейль яблочный; коктейль «Ассорти».

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

Рекомендуемый срок годности, в течение которого коктейли сохраняют свое качество со дня изготовления не более 12 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-781-37676459-2018** **КИСЕЛИ ФРУКТОВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – кисели фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные питьевые (далее-продукт или продукция), изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов одного или нескольких видов, или сиропов, концентрированных соков, пюре, желирующих веществ, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления лимонной кислоты, вкусоароматических и/или пищевых добавок, фасованные в герметичную потребительскую тару пастеризованные и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализа-ции в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кисель абрикосовый; кисель айвовый; кисель алычовый; кисель ананасовый; кисель апельсиновый; кисель барбарисовый; кисель из боярышника; кисель брусничный; кисель вишневый; кисель из голубики; кисель из грейпфрутов; кисель грушевый; кисель из гуавы (гуайявы); кисель ежевичный; кисель из жерделей; кисель из жимолости; кисель земляничный (клубничный); кисель из инжира; кисель из ирги; кисель калиновый; кисель из карамболы; кисель из киви; кисель из кизила; кисель из кинканов; кисель клюквенный; кисель из крыжовника; кисель из лайма; кисель из лимонника; кисель лимонный; кисель малиновый; кисель из манго; кисель мандариновый; кисель из маракуйи; кисель из морошки; кисель облепиховый; кисель из папайи; кисель персиковый; кисель рябиновый; кисель сливовый; кисель из смородины красной; кисель из смородины белой; кисель из смородины желтой; кисель из терна; кисель из ткемали; кисель из фейхоа; кисель из физалиса; кисель из хурмы; кисель черешневый; кисель черноплоднорябиновый; кисель черносмородиновый; кисель черничный; кисель из шелковицы; кисель из шиповника; кисель яблочный; кисель «Ассорти».

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

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С – не более 12 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.32.22-139-37676459-2018** **НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ** **(взамен ТУ 9163-139-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки сокосодержащие фруктовые (далее – продукт или продукция), изготовленные из сока и (или) пюре, сахара, разбавленных водой питьевой с добавлением или без добавления ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, лимонной кислоты, обогащенные или необогащенные витаминными комплексами (премиксами) или витамином С, фасованные в герметически укупориваемую потребительскую тару и консервированные методом «горячего розлива», пастеризованные или стерилизованные. Продукция предназначена для употребления в пищу и дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напитки: неосветленные, осветленные, с мякотью, обогащенные: абрикосовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; из ирги; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; облепиховый; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; из черемухи; из шиповника; яблочный **смешанные напитки: неосветленные, осветленные, с мякотью, обогащенные:** апельсиново-грушевый; апельсиново-лимонный; апельсиново-ананасовый; айвово-грушевый; айвово-сливовый; айвово-малиновый; айвово-смородиновый; ананасово-мандариновый; ананасово-апельсиновый; ананасово-грейпфрутовый; абрикосово-грушевый; абрикосово-персиковый; банановo-абрикосовый; банановo-апельсиновый; виноградно-крыжовниковый; виноградно-вишневый; виноградно-грушевый; вишнево-лимонный; вишнево-смородиновый; вишнево-клубничный; вишнево-земляничный; вишнево-сливовый; из вишни и терна; из вишни и черемухи; из вишни и ирги; из черемухи и терна; из черемухи и ирги; из ирги и терна; грушево-

сливовый; ежевично-черничный; ежевично-брусничный: жимолостно-смородиновый; жимолостно-черничный; земляничносмородиновый; клюквенно-черешневый; крыжовниково-апельсиновый; крыжовниково-малиновый; клубнично-смородиновый; лимонно-черешневый; малиново-вишневый; малиново-калиновый малиново-сливовый; мангово-черничный; мангово-грушевый; мангово-ананасовый; мангово-банановый; облепихово-банановый; рябиново-черничный; чернично-вишневый; чернично-малиновый; чернично-смородиновый; яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-апельсиновый; яблочно-алычовый; яблочно-банановый; яблочно-брусничный; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-земляничный (клубничный); яблочно-красносмородиновый; яблочно-клюквенный; яблочно-мандариновый; яблочно-малиновый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; яблочно-персиковый; яблочно-сливовый; яблочно-черешневый; яблочно-черноплоднорябиновый; яблочно-черносмородиновый; мультифруктовый (из трех и более видов соков и (или) пюре).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей, фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых сокосодержащие напитки сохраняют свое качество при температуре от 0°С до 25°С со дня изготовления, не более: *в стеклянной упаковке:* светлоокрашенных двух лет, темноокрашенных одного года; *в металлической упаковке* одного года; *в потребительской упаковке из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги:* стерилизованных одного года, «горячего розлива» 6 мес при температуре от 0°С до 25°С; *в потребительской полимерной упаковке* для напитков, фасованных асептическим способом не более 9 мес; *в потребительской упаковке из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки* при температуре от 0°С до 25°С: 9 мес, с мякотью 6 мес; *в алюминиевых тубах* не более одного года. Условия и сроки годности, в течение которых пастеризованные напитки сохраняют свое качество со дня изготовления в асептической упаковке из комбинированных материалов 30 сут при температуре плюс (4±2)°С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-007-37676459-2018** **НАПИТКИ «СОКИ БЕРЕЗОВЫЕ»** **(взамен ТУ 9185-007-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки безалкогольные «Соки березовые» (алее по тексту – напитки или продукт/продукция), изготовленные из пасоки березы с использованием или без использования подготовленной воды, с добавлением или без добавления меда, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, негазированные, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные, стерилизованные и пастеризованные, с применением консервантов или без них. Напитки предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: «Сок березовый»; «Сок березово апельсиновый»; «Сок березово брусничный»; «Сок березово вишневый»; «Сок березово голубичный»; «Сок березово земляничный (клубничный)»; «Сок березово жимолостный»; «Сок березово калиновый»; «Сок березово клюквенный»; «Сок березово красносмородиновый»; «Сок березовый с крапивой»; «Сок березово лимонниковый»; «Сок березово лимонный»; «Сок березово мандариновый»; «Сок березово морошковый»; «Сок березовый с мёдом»; «Сок березово облепиховый»; «Сок березово рябиновый»; «Сок березово черничный»; «Сок березово черноплоднорябиновый»; «Сок березово черносмородиновый»; «Сок березово яблочный»; «Сок березовый «Степной»; «Сок березовый с мятой» «Сок березовый «Свежесть»; «Сок березовый «Подолье»; «Сок березовый «Донской». «Сок березовый «Бодрость»; «Сок березовый «Домашний».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности напитков: стерилизованных при температуре хранения от 2 °С до 25 °С со дня изготовления, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – 24 мес.; темноокрашенных 12 мес.; в металлической таре -12 мес.; в алюминиевых тубах -12 мес.; в таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом 12 мес. пастеризованных при температуре хранения от 2 °С до 10 °С со дня изготовления, не более: в потребительской таре из комбинированных на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки 9 мес.; в бутылках из полимерных материалов – 12 мес.; в таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом 6 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-385-37676459-2017** **НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ «ЗЕЛЕНЫЕ СОКРОВИЩА КРЫМА»** **(Взамен ТУ 9198-385-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки чайные (далее по тексту – продукт (продукция)), произведенные из смеси сухих измельченных частей растений, в том числе лекарственных (корни, корневище, листья, стебли, цветы, плоды, семена и т.д.), с добавлением или без добавления чайного листа (натурального чая) в пропорции не более 50% от общей массы смеси, предназначенные для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукция может реализоваться под общим торговым наименованием «Зеленые сокровища Крыма» или без него. Продукт не является лекарственным средством. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема). Продукция выпускается в виде фильтр пакетов и/или пакетов (различной вместимости) со смесью и предназначена для реализации в торговой сети. Допускается формирование подарочных наборов, состоящих из нескольких чайных напитков, упакованных в художественно оформленную групповую упаковку по желанию производителя.

АССОРТИМЕНТ: ***Напитки чайные серия: «Богатство крымских трав»:*** «Аир болотный» (корень); «Барбарис плоды»; «Бессмертник песчаный»; «Боярышник плоды»; «Боярышник цвет»; «Гибискус»; «Девясил высокий корень»; «Донник лекарственный»; «Душица обыкновенная»; «Железняк» («Зопник»); «Зверобой»; «Иван-Чай»; «Иссоп»; «Калган» (корень); «Календула лекарственная» («Ноготки»); «Кизил лесной. Крымский корень»; «Кизил лесной Крымский плоды»; «Клевер луговой»; «Козлятник» («Галега»); «Крапива обычная»; «Красный корень. Пион красный»; «Лаванда»; «Лапчатка белая» (корень); «Лимонник крымский»; «Липа сердцевидная»; «Лопух большой. Корень репейника»; «Марена красильная корень»; «Мелисса лекарственная»; «Можжевельник плоды»; «Мята перечная»; «Окопник корень»; «Плоды бузины красной»; «Пустырник»; «Расторопша пятнистая»; «Репешок обыкновенный»; «Роза»; «Розмарин»; «Ромашка аптечная»; «Сабельник»; «Сафора японская»; «Солодка голая (корень)»; «Тысячелистник»; «Хвощ полевой»; «Чабрец»; «Череда»; «Шалфей лекарственный»; «Шиповник плоды»; «Шиповник корень»; «Эхинацея». ***Напитки чайные травяные серия: «Крымские легенды»:*** Напиток чайный травяной «Скифский чай»; Напиток чайный травяной «Киммерийские легенды»; Напиток чайный травяной «Секреты Генуэзцев»; Напиток чайный травяной «Сарматские тайны». ***Напитки чайные травяные серия: «Крымский сбор»:*** Напиток чайный травяной «Банька»; Напиток чайный травяной «С легким паром»; Напиток чайный травяной «Купель»; Напиток чайный травяной «Сила волос»; Напиток чайный травяной «Монастырский»; Напиток чайный травяной «Царский»; Напиток чайный травяной «Ароматный»; Напиток чайный травяной «Императорский»; Напиток чайный травяной «Сладкий сон»; Напиток чайный травяной «Бизнес-чай»; Напиток чайный травяной «От похмелья». ***Напитки чайные травяные серия: «Крымское здоровье»:*** Напиток чайный травяной «Здоровое горло»; Напиток чайный травяной «Женское здоровье»; Напиток чайный травяной «Екатерина – Чай императрицы»; Напиток чайный травяной «Гусарский»; Напиток чайный травяной «Легкое дыхание»; Напиток чайный травяной «Сила сосудов»; Напиток чайный травяной «Новое сердце»; Напиток чайный травяной «Никотинет»; Напиток чайный травяной «Чистый организм»; Напиток чайный травяной «Секрет Парацельса»; Напиток чайный травяной «Секрет Гиппократа»; Напиток чайный травяной «Амбростоп»; Напиток чайный травяной «Буховей»; Напиток чайный травяной «Молодая кровь»; Напиток чайный травяной «Тайна Афродиты»; Напиток чайный травяной «Похудей-ка»; Напиток чайный травяной «Очищающий»; Напиток чайный травяной «Бальзам здоровья»; Напиток чайный травяной «Укрепляющий»; Напиток чайный травяной «Успокаивающий»; Напиток чайный травяной «Бодрое утро»; Напиток чайный травяной «Богатырский»; Напиток чайный травяной «Кладовая здоровья»; Напиток чайный травяной «Здоровый дух»; Напиток чайный травяной «Долголетие»; Напиток чайный травяной «Женская гармония»; Напиток чайный травяной «Мужская сила»; Напиток чайный травяной «Зимний -ангостоп» ; Напиток чайный травяной «Геркулес – здоровый желудок»; Напиток чайный травяной «Молодость суставов»; Напиток чайный травяной «Печень Прометея»; Напиток чайный травяной «Горная сила поджелудочной»; Напиток чайный травяной «Новые почки»; Напиток чайный травяной «Чистые сосуды»; Напиток чайный травяной «Сильное сердце»; Напиток чайный травяной «Железа здоровья»; Напиток чайный травяной «Мраморный». ***Напитки чайные травяные серия: «Монастырский»:*** Напиток чайный травяной «Монастырский Здоровый желудок»; Напиток чайный травяной «Монастырский Новые почки»; Напиток чайный травяной «Монастырский – Чистая печень»; Напиток чайный травяной «Монастырский Чистый организм»; Напиток чайный травяной «Монастырский – Секрет Гиппократа»; Напиток чайный травяной «Монастырский Никотинет»; Напиток чайный травяной «Монастырский Буховей»; Напиток чайный травяной «Монастырский Похудей-ка». ***Напитки чайные травяные из серии «Боги»:*** Напиток чайный травяной «Афродита»; Напиток чайный травяной «Мадонна»; Напиток чайный травяной «Клеопатра»; Напиток чайный травяной «Гармония»; Напиток чайный травяной «Ирида»; Напиток чайный травяной «Баст»; Напиток чайный травяной «Деметра»; Напиток чайный травяной «Афина»; Напиток чайный травяной «Артемида»; Напиток чайный травяной «Венера»; Напиток чайный травяной «Гелиос»; Напиток чайный травяной «Посейдон»; Напиток чайный травяной «Зевс»; Напиток чайный травяной «Геракл»; Напиток чайный травяной «Одиссей»; Напиток чайный травяной «Ахилл»; Напиток чайный травяной «Гефест»; Напиток чайный травяной «Гермес»; Напиток чайный травяной «Аполлон»; Напиток чайный травяной «Дионис». ***Серии подарочных наборов:*** Святыни Крыма Церкви Наборы №1-№4; Древний Крым

– Монастыри Наборы №1-№4; Античный Крым – Крепости Наборы №1-№4; Сердце Крыма – пещеры Наборы №1-№4; Ханский Крым – Мечети Наборы №1-№4; Колыбели Крыма Наборы №1-№4; Наследие Крыма Наборы №1-№4; Водопады Крыма Наборы №1-№4; Вершины Крыма Наборы №1-№4; Жемчужины Крыма Наборы №1-№4.

Предприятие-изготовитель имеет право изменять имена собственные или дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Рекомендуемый срок годности продукта в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более 250С и относительной влажности воздуха не выше 70% не более 24 месяцев со дня их упаковывания. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.51.56-686-37676459-2017** **НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напиток молокосодержащий (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленный из молока и/или молочных продуктов и немолочных компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

Напиток молокосодержащий в зависимости от массовой доли жира подразделяют: на обезжиренный; с массовой долей жира от 0,5% до 6,0%.

АССОРТИМЕНТ: напиток молокосодержащий обезжиренный; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 6,0%;

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива). Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс 2 до плюс 6 °С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 4 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-737-37676459-2017** **НАПИТКИ СБРОЖЕННЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки безалкогольные сброженные (далее продукт или продукция), изготовленные в результате незавершенного брожения сусла, приготовленного из меда, воды и закваски, с использованием дрожжей и/или заквасок, с добавлением или без добавления растительного сырья, сахара и/или продуктов их переработки, пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукция выпускается готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети розничной и оптовой торговли и предприятия общественного питания. ***Продукцию, в зависимости от способа обработки, подразделяют на:*** *нефильтрованные:* неосветленные; осветленные; *фильтрованные:* непастеризованные; пастеризованные; холодной стерилизации (обеспложенные).

АССОРТИМЕНТ: Сбитень; Сбитень с айвой; Сбитень с анисом; Сбитень с барбарисом; Сбитень с боярышником; Сбитень с брусникой; Сбитень с вишней; Сбитень с гвоздикой; Сбитень с голубикой; Сбитень с грушами; Сбитень с ежевикой; Сбитень с жимолостью; Сбитень с земляникой; Сбитень с изюмом; Сбитень с имбирем; Сбитень с калиной; Сбитень с карамелью; Сбитень с клюквой; Сбитень с корицей; Сбитень с крыжовником; Сбитень с курагой; Сбитень с лепестками роз; Сбитень с малиной; Сбитень с морошкой; Сбитень с мелиссой; Сбитень с мятой; Сбитень с облепихой; Сбитень с чабрецом; Сбитень с черникой; Сбитень с черносливом; Сбитень с черешней; Сбитень с шиповником; Сбитень с яблоками; Сбитень «Ассорти»; Сбитень медовый; Сбитень медовый с айвой; Сбитень медовый с анисом; Сбитень медовый с барбарисом; Сбитень медовый с боярышником; Сбитень медовый с брусникой; Сбитень медовый с вишней; Сбитень медовый с гвоздикой;

Сбитень медовый с голубикой; Сбитень медовый с грушами; Сбитень медовый с ежевикой; Сбитень медовый с жимолостью; Сбитень медовый с земляникой; Сбитень медовый с изюмом; Сбитень медовый с имбирем; Сбитень медовый с калиной; Сбитень медовый с карамелью; Сбитень медовый с клюквой; Сбитень медовый с корицей; Сбитень медовый с крыжовником; Сбитень медовый с курагой; Сбитень медовый с лепестками роз; Сбитень медовый с малиной; Сбитень медовый с морошкой; Сбитень медовый с мелиссой; Сбитень медовый с мятой; Сбитень медовый с облепихой; Сбитень медовый с чабрецом; Сбитень медовый с черникой; Сбитень медовый с черносливом; Сбитень медовый с черешней; Сбитень медовый с шиповником; Сбитень медовый с яблоками; Сбитень медовый «Ассорти».

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 20 °С. **Рекомендуемые сроки и условия хранения** при температуре не выше 20°С: не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки после вскрытия упаковки** при температуре 4±2°С не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.07.19-705-37676459-2017** **КВАСЫ МЕДОВЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются квасы медовые (далее продукция), изготовленных в результате незавершенного брожения сусла, приготовленного из меда, воды и закваски, с добавлением или без добавления: растительного сырья, сахара и /или продуктов их переработки, пищевкусовых и/или вкусо-ароматических компонентов. Продукция выпускается готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети розничной и оптовой торговли и предприятия общественного питания. Квасы, в зависимости от способа обработки, подразделяют на: *нефильтрованные:* неосветленные; осветленные; *фильтрованные:* непастеризованные; пастеризованные; холодной стерилизации (обеспложенные).

АССОРТИМЕНТ: квас медовый; квас медовый с имбирем; квас медовый с корицей; квас медовый с гвоздикой; квас медовый с анисом; квас медовый с чабрецом; квас медовый с мятой; квас медовый с мелиссой; квас медовый малиной; квас медовый с вишней; квас медовый с черносливом; квас медовый с курагой; квас медовый с изюмом; квас медовый с яблоками; квас медовый с грушами; квас медовый с клюквой; квас медовый с брусникой; квас медовый с морошкой; квас медовый с карамелью; квас медовый с земляникой; квас медовый с лепестками роз.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 20 °С. **Рекомендуемые сроки и условия хранения** при температуре не выше 20°С: не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки после вскрытия** упаковки при температуре 4±2°С не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-445-37676459-2017** **НАПИТКИ ЧАЙНЫЕ** **(взамен ТУ 9198-445-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки чайные травяные (далее по тексту – продукт (продукция)), произведенные из смеси сухих измельченных частей растений, в том числе лекарственных (корни, корневище, листья, стебли, цветы, плоды, семена и т.д.), с добавлением или без добавления чайного листа (натурального чая) в пропорции не более 50 % от общей массы смеси, с использованием или без использования пряностей, ароматизаторов, пищевых добавок, предназначенные для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукт не является лекарственным средством, может применяться только в качестве дополнительного средства в комплексе мер по лечению и профилактике заболеваний человека в соответствии с инструкцией производителя и рекомендацией врача. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема). Продукция выпускается в виде фильтрпакетов и/или пакетов (различной вместимости) со смесью и предназначена для реализации в торговой сети. Допускается формирование подарочных наборов, состоящих из нескольких чайных напитков, упакованных в художественно оформленную групповую упаковку по желанию производителя.

АССОРТИМЕНТ: ***Напитки чайные травяные (однокомпонентные):*** «Боровая матка»; «Малина»; «Смородина»; «Кипрей»; «Курильский чай»; «Первоцвет»; «Крапива»; «Чабрец»; «Мята»; «Зизифора»; «Полынь»; «Солодка»; «Лист березы»; «Мальва»; «Липа»; «Шиповник»; «Рябина плоды»; «Черемуха плоды»; «Черемуха цвет»; «Яблоня цвет»; «Яблоня

лист»; «Пустырник»; «Подорожник»; «Душица»; «Зверобой»; «Медуница»; «Кандык»; «Сабельник»; «Красная щетка»; «Красный корень»; «Золотой корень»; «Левзея»; «Агарикус»; «Чага»; «Бадан лист»; «Кукурузные рыльца»; «Мать и мачеха»; «Почка сосны»; «Расторопша»; «Одуванчик весь»; «Володушка»; «Хвощ»; «Спорыш»; «Пастушья сумка»; «Шикша»; «Синюха трава»; «Синюха корень»; «Валериана»; «Шалфей»; «Пион корень»; «Донник»; «Репешок»; «Эхинацея»; «Сушеница»; «Гречиха»; «Лабазник»; «Ромашка»; «Эвкалипт»; «Чистотел»; «Девясил»; «Крушина»; «Аир»; «Золотая Розга»; «Толокнянка»; «Можжевельник»; «Тысячелистник»; «Череда»; «Галега»; «Бессмертник»; «Лопух»; «Дуб листья»; «Топинамбур»; «Хмель»; «Земляника»; «Календула»; «Грушанка»; «Зимолюбка»; «Пион корень»; «Пион трава»; «Бадан корень»; «Береза почка»; «Черника ягода»; «Черника побег»; «Брусника ягода»; «Брусника побег»; «Рейши»; «Очанка»; «Софора плоды»; «Череда»; «Лаванда»; «Бессмертник»; «Створки фасоли»; «Кора ивы»; «Груша лист»; «Облепиха лист». «Лист яблони ферментированный»; «Лист персика ферментированный»; «Лист груши ферментированный»; «Лист вишни ферментированный»; «Лист черешни ферментированный»; «Лист айвы» ферментированный»; «Лист сливы ферментированный»; «Лист абрикоса ферментированный»; «Лист шелковицы ферментированный»; «Иван чай ферментированный»; «Лист малины ферментированный»; «Лист ежевики ферментированный»; «Лист шелковицы ферментированный»; «Лист клубники ферментированный»; «Лист аронии ферментированный»; «Лист смородины чёрной ферментированный»; «Лист шелковицы ферментированный»; «Лист земляники лесной ферментированный»; «Лист актинидии ферментированный»; «Лист жимолости ферментированный»; «Лист крыжовника ферментированный»; «Лист ирги ферментированный»; «Клубника – сушеные листья»; «Мелисса– сушеные листья»; «Земляника лесная – сушеные листья»; «Черника – сушеные листья»; «Смородина черная – сушеные листья»; «Смородина красная – сушеные листья»; «Смородина золотистая – сушеные листья»; «Душица – сушеные листья»; «Чабрец – сушеные листья»; «Мята – сушеные листья»; «Виноград – сушеные листья»; «Голубика – сушеные листья»; «Арония – сушеные листья»; «Брусника – сушеные листья»; «Малина – сушеные листья»; «Ежевика – сушеные листья»; «Роза лепестки – цвет сушеный»; «Василёк голубой – цвет сушеный»; «Таволга (лабазник) – цвет сушеный»; «Лаванда – цвет сушеный»; «Подсолнечник лепестки – цвет сушеный»; «Цикорий – цвет сушеный»; «Липа – цвет сушеный»; «Сафлора – цвет сушеный»; «Душица – цвет сушеный»; «Шиповник – цвет сушеный»; «Вереск – цвет сушеный»; «Клевер – цвет сушеный»; «Земляника лесная – цвет сушеный»; «Розмарин – цвет сушеный»; «Клубника – цвет сушеный»; «Иван-чай – цвет сушеный»; «Котовник – цвет сушеный»; «Вишня – цвет сушеный»; «Черешня – цвет сушеный»; «Яблоня – цвет сушеный»; «Айва – цвет сушеный»; «Груша – цвет сушеный»; «Зверобой – цвет сушеный»; «Гибискус – цвет сушеный»; «Ромашка – цвет сушеный»; «Монарда (бергамот) – цвет сушеный»; «Жасмин – цвет сушеный»; «Тёрн – цвет сушеный»; «Мальва – цвет сушеный»; «Смородина золотистая – цвет сушеный»; «Каркаде (гибискус) – цвет сушеный». ***Напитки чайные травяные (многокомпонентные):*** «Для милых дам»; «Для мужчин»; «Витаминный»; «Тонизирующий»; «Успокаивающий»; «Альпийский»; «Таёжный (букет Алтая)»; «Чай Монастырский»; «Чай Монастырский» из 16 трав; «Стройность»; «Сильный иммунитет»; «Спокойный сон»; «Здоровое сердце»; «Здоровые суставы»; «Утро без похмелья»; «Малышам в сезон простуд»; «Давление в норме»; «Ад1»; «Ад2»; «Чай цветочно-ягодный»; «Здоровые почки»; «Здоровая печень»; «Чистое дыхание»; «Копорский»; «Чигирский»; «Ароматный»; «Вечерний Алтай (чай-вдвоем)»; «Майский с липой»; «Букет Горного Алтая (луговой)»; «Зоркое око»; «Горный Алтай»; «Бодрость — утренний»; «Шерегеш-жемчужина Горной Шории «Энергия»; «Целебная сила Горной Шории «Сила гор»; «Сбор чая»; «Запах леса»; Сбор для роста и укрепления волос «Златовласка»; Сбор «Шаман» (Мужская сила); Сбор «Аржан-суу» (Чистые сосуды); «Эластичные сосуды»; «В сезон простуд»; «Богатырский»; « Здоровая печень 2»; «Сахар в норме»; «Здоровый желудок 2»; «Здоровые почки 2»; «Сильный иммунитет 2»; «Ум и память»; «Секреты красоты»; «После баньки»; «Аист для мужчин»; «Мужская сила»; «Сладкий сон»; «Паразитам нет»; «Плоды страсти»; «Иван-чай»; «Аист для женщин»; «Царский» элитный»; «Легенды Алтая»; «Долина духов»; «Принцесса Укок»; «Семинский перевал»; «Чике-таман». «Дивный сад»; «Ассорти – цвет сушеный»; «Дивный сад – цветочный набор»; «Дивный сад – весенний аромат»; «Дивный сад – полевой букет»; «Дивный сад – дары лесов»; «Воронежские просторы»; «Цветущие сады»; «Цветущие поля»; «Дивный сад – Букет №1»; «Дивный сад – Букет №2»; «Невеста – яблоневый цвет»; Набор из сушеных листьев, цветов и плодов «Дивный сад». «Ягодное лукошко»; «Земляничная поляна»; «Воронежское очарование»; «Душевный чай»; «Малиновый Дон»; «Весенний аромат»; «Тутти-фрутти»; «Ежевичный нектар»; «Чёрный лекарь»; «Вечерний ВОРОНЕЖ (чай-вдвоем)»; «Букет Черноземья (луговой)»; «ДОНСКОЕ ЧАЕПИТИЕ»; «Семилукское раздолье»; «Графский»; «Солнечный»; «Донское утро»; «Приволье»; Напиток чайный «Алтайский № 1- №28» Напиток чайный «Алтайский № 1 «Пантовый»; Напиток чайный «Алтайский № 2 «Стимулирующий»; Напиток чайный «Алтайский №3 «Я спокоен»; Напиток чайный «Алтайский №4 «Витаминный»; Напиток чайный «Алтайский №5 «Давление в норме»; Напиток чайный «Алтайский № 6 «Дышим легко»; Напиток чайный «Алтайский № 7 «Стройность»; Напиток чайный «Алтайский №8 «Здоровый желудок»; Напиток чайный «Алтайский №9 «Для моей желчи»; Напиток чайный «Алтайский №10 «Мастофит-норма»; Напиток чайный «Алтайский №11 «Мочегон»; Напиток чайный «Алтайский №12 «Я очищаю себя»; Напиток чайный «Алтайский №13 «Я забочусь о своей печени»; Напиток чайный «Алтайский №14 «Я забочусь о своих почках»; Напиток чайный «Алтайский №15 «Здоровое сердце»; Напиток чайный «Алтайский №16 «Эликсир послабляющий»; Напиток чайный «Алтайский № 17 «Женский»; Напиток чайный «Алтайский №18 «Мой иммунитет»; Напиток чайный «Алтайский № 19 «Без похмелья»; Напиток чайный «Алтайский № 20 «Не хочу простывать»; Напиток чайный «Алтайский № 21 «Мои суставы не болят» Напиток чайный «Алтайский №22 «Спокойные сны»; Напиток чайный «Алтайский №23 «Сахар стоп»; Напиток чайный «Алтайский № 24 «Память и внимание»; Напиток чайный «Алтайский № 25 «Мои глаза не устают»; Напиток чайный «Алтайский № 26 «С любовью к поджелудочной»; Напиток чайный «Алтайский №27

«Я победил варикоз»; Напиток чайный «Алтайский №28 «Не боимся аллергий»; Напиток чайный «Алтайский №29 «Не люблю паразитов»; Напиток чайный «Алтайский №30 «Для бани»; Напиток чайный «Алтайский №31 «Мои сосуды здоровы; Напиток чайный «Алтайский № 32 «Чага»; Напиток чайный «Алтайский № 33 «Моя кровь»; Напиток чайный «Алтайский № 34 «С любовью к щитовидке»; Напиток чайный «Алтайский № 35 «Молокогон»; Напиток чайный «Алтайский №36 «С любовью к сорту»; Напиток чайный «Алтайский №37 «Антихолестерин»; Напиток чайный «Алтайский №38 «Для дам переходного возраста»; Напиток чайный «Алтайский № 39 «Мужская сила»; Напиток чайный «Алтайский №40 «С любовью к моим деснам»; Напиток чайный «Алтайский № 41 «С любовью к моей коже». ***Чайные напитки — Серия Копорские чаи (основа иван-чай):*** «Копорский чай — Ягодный микс»; «Копорский чай — Фруктовый микс»; «Копорский чай — Травяной микс»; «Копорский чай – зелёное яблоко»; «Копорский чай –сладкая ягода»; «Копорский чай -душистые травы»; «Копорский чай -зимний»; «Копорский чай — новогодний»; «Копорский чай -витамин»; «Копорский чай – вкусный»; «Копорский чай -цветочный»; «Копорский чай -вечерний». «Утренний аромат»; «Душевный чай»; ***Серия Малиновый Дон (основа ферментированные листья плодовых):*** «Смесь фруктовая»; «Смесь ягодная»; «Смесь Травяная»; «Душистая малина»; «Сладкая ягода»; «Дивный Сад»; «Утренний»; « Подарок от Дивного Сада». ***Серия напитки чайные с добавлением натурального чая:*** «Черноплодный вечерний»; «Черноплодный утренний»; «Невеста — яблоневый цвет»; «Рождественский»; «Наглый фрукт»; «Дивный сад-полевой букет»; «Супер – польза»; «Тропический»; «Зелёный лавандовый»; «Зелёный фруктовый»; «Рябиновый»; «Зелёный с крыжовником».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 28.07.2017 год. Напитки ***чайные травяные (многокомпонентные):*** «Для милых дам» (вариант 2); «Для настоящих мужчин»; «Таёжный (букет Кузбаса)»; «Спокойной ночи»; «Иван-чай»; «Бодрость»; «Ароматный»; «Чай-вдвоем»; «Букет Горной Шории (луговой)»; «Горная Шория»; «Святой источник»; «Легенды Горной Шории»; «Напиток чайный «Кузбасский № 1- №28» Напиток чайный «Кузбасский № 1 «Пантовый»; Напиток чайный «Кузбасский № 2 «Стимулирующий»; Напиток чайный «Кузбасский №3 «Я спокоен»; Напиток чайный «Кузбасский №4 «Витаминный»; Напиток чайный «Кузбасский №5 «Давление в норме»; Напиток чайный «Кузбасский № 6 «Дышим легко»; Напиток чайный «Кузбасский № 7 «Стройность»; Напиток чайный «Кузбасский №8 «Здоровый желудок»; Напиток чайный «Кузбасский №9 «Для моей желчи»; Напиток чайный «Кузбасский №10 «Мастофит-норма»; Напиток чайный «Кузбасский №11 «Мочегон»; Напиток чайный «Кузбасский №12 «Я очищаю себя»; Напиток чайный «Кузбасский №13 «Я забочусь о своей печени»; Напиток чайный «Кузбасский №14 «Я забочусь о своих почках»; Напиток чайный «Кузбасский №15 «Здоровое сердце»; Напиток чайный «Кузбасский №16 «Эликсир послабляющий»; Напиток чайный «Кузбасский № 17 «Женский»; Напиток чайный «Кузбасский №18 «Мой иммунитет»; Напиток чайный «Кузбасский № 19 «Без похмелья»; Напиток чайный «Кузбасский № 20 «Не хочу простывать»; Напиток чайный «Кузбасский № 21 «Мои суставы не болят»; Напиток чайный «Кузбасский №22 «Спокойные сны»; Напиток чайный «Кузбасский №23 «Сахар стоп»; Напиток чайный «Кузбасский № 24 «Память и внимание»; Напиток чайный «Кузбасский № 25 «Мои глаза не устают»; Напиток чайный «Кузбасский № 26 «С любовью к поджелудочной»; Напиток чайный «Кузбасский №27 «Я победил варикоз»; Напиток чайный «Кузбасский №28 «Не боимся аллергий»; Напиток чайный «Кузбасский №29 «Не люблю паразитов»; Напиток чайный «Кузбасский №30 «Для бани»; Напиток чайный «Кузбасский №31 «Мои сосуды здоровы»; Напиток чайный «Кузбасский № 32 «Чага»; Напиток чайный «Кузбасский № 33 «Моя кровь»; Напиток чайный «Кузбасский № 34 «С любовью к щитовидке»; Напиток чайный «Кузбасский № 35 «Молокогон»; Напиток чайный «Кузбасский №36 «С любовью к сорту»; Напиток чайный «Кузбасский №37 «Антихолестерин»; Напиток чайный «Кузбасский №38 «Для дам переходного возраста»; Напиток чайный «Кузбасский № 39 «Мужская сила»; Напиток чайный «Кузбасский №40 «С любовью к моим деснам»; Напиток чайный «Кузбасский № 41 «С любовью к моей коже».

Изменение № 2. **Дата введения в действие — 18.12.2017 год.** ***Напитки чайные:*** Боярышник (боярышник плод, боярышник цвет) Липа (липа цвет, липа лист); Мята душистая (мята лист, мята стебель); Ежевика (ежевика лист); Земляника (земляника лист); Ромашка луговая (ромашка цвет); Котовник (котовник лист, котовник стебель); Чабрец согревающий (трава); Календула (цвет); Иссоп (трава); Кориандр (трава); Шалфей лекарственный (трава); Кизил Крымский (плод); Роза Нежная (цвет); Лаванда (цвет); Барбарис (плод); Терн (плод); Крапива (трава); Купаж с ягодами; Купаж с фруктами; Купаж с горными травами; Купаж с календулой; Купаж с лавандой и барбарисом; Купаж с липой; Шиповник наливной.

Изменение № 3. **Дата введения в действие — 31.01.2018 год.** ***Напитки чайные:*** Саган-Дали (Саган-Дайля, Рододендрон); Чага с чабрецом; Чага с золотым корнем; Чага с боровой маткой; Чага с берёзовыми почками; Чага с сосновыми почками; Чага с саган-дали; Чага с измагеном; Чага с боярышником; Чага с шиповником; Карагана гривастая; Иван-чай ферментированный; Иван-чай с брусничным листом; Иван-чай с баданом; Иван-чай со смородиновым листом; Иван-чай с земляничным листом; Иван-чай с саган-дали; Иван-чай с чабрецом; Иван-чай с сосновыми почками; Иван-чай с берёзовыми почками.

Предприятие-изготовитель имеет право изменять имена собственные или дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Рекомендуемый срок годности продукции в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более плюс 25 0С и относительной влажности воздуха не более 70% – не более 36 месяцев со дня их упаковывания. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.32.23-041-37676459-2017 МОРСЫ (взамен ТУ 9163-041-37676459-2012)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на морсы ягодные, фруктовые или овощные, вырабатываемые из дикорастущих и культурных видов, сортов плодов и ягод, фруктов или овощей, далее по тексту морсы, изготовленные из сока и (или) пюре с добавлением питьевой воды, сахара, лимонной кислоты, фасованные в потребительскую тару стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: морс из актинидии; морс апельсиновый; морс брусничный; морс барбарисовый; морс боярышниковый; морс виноградный; морс вишневый; морс из голубики; морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс калиновый; морс из красники; морс из крыжовника; морс клубничный; морс из кислицы. морс малиновый; морс из морошки; морс облепиховый; морс рябиновый; морс черноплоднорябиновый; морс из красной смородиновый; морс из черной смородины; морс из белой смородины; морс тыквенный; морс тыквенно-морковный; морс черничный; морс из шиповника; морс из шелковицы; морс лимонный с имбирём; морс из клюквы и брусники морс яблочный; морс малиновый с лимоном; морс яблочно-сливовый. морс ягодный микс; морс из лесных ягод; морс мультиягодный (из двух и более видов сока и (или) пюре).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** 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: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С – 6 мес; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С 9 мес; в бутылках из полимерных материалов одного года; в ПЭТ-бутылках – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	ТУ 10.39.22-680-37676459-2017 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – компоты (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов одного или нескольких видов, целых или нарезанных, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, вкусоароматических добавок, витаминов, залитых сахарным сиропом и фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; из актинидии; банановый; барбарисовый; из боярышника; брусничный; виноградный; вишневый; из голубики; из гранатов; из грейпфрутов; грушевый; из гуавы; из дынь; ежевичный; из жерделей; из жимолости; земляничный (клубничный); из инжира; из ирги; калиновый; из карамболы; из киви; из кизила; из кинканов; клюквенный; из крыжовника; из лайма; из лимонника; лимонный; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из морошки; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; из смородины красной; из сиородины белой; из смородины желтой; из терна; из ткемали; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; черешневый; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; черничный; из шелковицы; из шиповника; яблочный; «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре не более 2-х лет со дня изготовления; в металлической таре не более 6 месяцев; в полимерной таре не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-237-37676459-2017** **НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ** **(взамен ТУ 9185-237-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жидкие напитки безалкогольные с применением подготовленной питьевой воды, без консервантов или с консервантами холодного розлива, с добавлением сахара, и/или подсластителей, заменителей сахара, вкусоароматических пищевых добавок и/или эссенций, пищевых красителей, негазированные, газированные (среднегазированные, сильногазированные), (далее по тексту напиток, продукт и/или продукция), фасованные в потребительскую герметично укупоренную тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напиток «Лимонад»; напиток «Лимон»; напиток «Крем-сода»; напиток «Груша»; напиток «Буратино»; напиток «Дюшес»; напиток «Экстра-Ситро»; напиток «Ситро»; напиток «Южный»; напиток «Колокольчик»; напиток «Старт»; напиток «Сумах»; напиток «Солнышко»; напиток «Роса розы»; напиток «Росинка»; напиток «Пчелка»; напиток «Пес и кот»; напиток «Олимпия»; напиток «Лимонный»; напиток «Красная шапочка»; напиток «Исинди»; напиток «Золотой ранет»; напиток «Апельсин»; напиток «Вишня»; напиток «Сюрприз»; напиток «Тархун»; напиток «Лайм-лимон-мята»; напиток «Лайм-лимон-мята»; напиток «Виноградный»; напиток «Клубника»; напиток «Сливовый»; напиток «Холодный кофе»; напиток «Президент кола»; напиток «Каберне»; напиток «Мускат».

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

Срок годности продукции при температуре от 0°С до +10°С с момента изготовления без консерванта – 6 месяцев, с консервантом 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.03.10-222-37676459-2017** **НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ** **(взамен ТУ 9185-222-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 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 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 энерджи»; «сидр вкус Зеленого яблока»; «сидр вкус Груши»; «сидр вкус Вишни»; «сидр вкус Малины»; «сидр вкус Мёда»; «сидр «Глинтвейн»; «сидр полусухой яблочный»; «сидр полусладкий яблочный»; «сидр вкус полусладкий вкус груши»; «сидр вкус полусладкий вкус вишни»; «сидр вкус полусладкий вкус малины»; «сидр вкус полусладкий вкус дыни»; «сидр вкус полусладкий вкус карамели»; «сидр со вкусом шампанского»; «сидр «Игристый шампань»; «сидр «Изабелла»; «сидр «Виски-кола».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0^0 до $+20^0$С с момента изготовления 12 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

8 500 РУБ.	ТУ 10.89.19-517-37676459-2017 КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ

Дата введения в действие-2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на квасы сухие хлебные – полуфабрикаты для промышленного и домашнего приготовления кваса настойным способом, представляющие собой смесь сухарной крошки с солодом с добавлением или без добавления других пищевых продуктов (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: квас сухой хлебный; квас сухой хлебный «Традиционный»; квас сухой хлебный «Ароматный»; квас сухой хлебный со смородиной; квас сухой хлебный с рябиной; квас сухой хлебный с черной бузиной; квас сухой хлебный яблочный; квас сухой хлебный грушевый; квас сухой хлебный с жимолостью; квас сухой хлебный с черникой; квас сухой хлебный с клюквой; квас сухой хлебный с малиной; квас сухой хлебный с черникой и клюквой; квас сухой хлебный с голубикой.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при относительной влажности воздуха не более 75% и при температуре не менее минус 10 ^{0}С и не более 25 ^{0} С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 11.05.10-308-37676459-2017 ПИВНЫЕ НАПИТКИ (взамен ТУ 9184-308-37676459-2016)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на пивные напитки слабоалкогольные напитки, вырабатываемые: из охмеленного солодового сусла с добавлением или без добавления зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов, сброженные пивными дрожжами, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов; на основе готового пива, с добавлением или без добавления: сахара, ароматизаторов и/или натуральных растительных компонентов (далее по тексту продукт или продукция). По способу обработки продукт выпускается: нефильтрованным, фильтрованным, пастеризованным, непастеризованным. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается без добавления спирта.

АССОРТИМЕНТ: пивной напиток «Айсберг»; пивной напиток «Алтайский»; пивной напиток «Берлинский»; пивной напиток «Диско-данс»; пивной напиток «Коньячный»; пивной напиток «Мохито»; пивной напиток «Тайм-коктейль»; пивной напиток «Тайм-коктейль Лимон»; пивной напиток «Тайм-коктейль Ананас»; пивной напиток «Текилла-коктейль»; пивной напиток «Che'bars яблочный»; пивной напиток «Che'bars Вишневый»; пивной напиток «Che'bars Грушевый»; пивной напиток «Che'bars Мохито»; пивной напиток «Che'bars Белый виноград»; пивной напиток «Che'bars Красный виноград»; пивной напиток «Che'bars Виноград»; пивной напиток «Che'bars Ром-кола»; пивной напиток «Che'bars Виски-кола»; пивной напиток «Che'bars Медовый»; пивной напиток «Che'bars Алтайский»; пивной напиток «Che'bars Ягодный»; пивной напиток «Che'bars Персиковый»; пивной напиток «Che'bars Абрикосовый»; пивной напиток «Che'bars Сливочный»; пивной напиток «Che'bars Коньячный»; пивной напиток «Che'bars Оригинальный»; пивной напиток «Che'bars Чешский»; пивной напиток «Che'bars Арбузный»; пивной напиток «Che'bars Клюквеный»; пивной напиток «Che'bars Голубая лагуна»; пивной напиток «Che'bars Апельсин»; пивной напиток «Che'bars Мандарин»; пивной напиток «Che'bars Тутти-фрутти»; пивной напиток «Che'bars Отдых на пляже»; пивной напиток «Che'bars Лайм»; пивной напиток «Che'bars Лимон»; пивной напиток «Che'bars Пиноколада»; пивной напиток «Che'bars Ананас»; пивной напиток «Che'bars Кокос»; пивной напиток «Che'bars Черноплодная рябина»; пивной напиток «Che'bars Выдержанный»; пивной напиток «Che'bars Фруктовый»; пивной напиток «Che'bars Самарский»; пивной напиток «Che'bars Московский»; пивной напиток «Che'bars Рисовый»; пивной напиток «Che'bars Ржаной»; пивной напиток «Che'bars Кукурузный»; пивной напиток «Che'bars Хмелевой»; пивной напиток «Che'bars Джин-тоник»; пивной напиток «Che'bars Глинтвейн»; пивной напиток «Che'bars Сангрия»; пивной напиток «Che'bars Игристый».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности продукта при температуре от 0^0 до +10^{0}С с момента изготовления: непастеризованного нефильтрованного 10 суток; непастеризованного фильтрованного 14 суток; пастеризованного нефильтрованного 30 суток; пастеризованного фильтрованного 30 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – 40 суток. **Рекомендуемый срок годности продукта** при температуре от 0^0 до +5^{0}С с момента изготовления: пастеризованного фильтрованного 120 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-027-37676459-2017** **КВАСЫ** **(взамен ТУ 9185-027-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на безалкогольные напитки квасы брожения (далее продукт или продукция), вырабатываемую сбраживанием сусла, приготовленного из концентрата квасного сусла и/или зернового сырья, и/или закваски, и/или сахара и/или других пищевкусовых и ароматообразующих компонентов Продукция может выпускается с применением и 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 белорусский оригинальный; квас белорусский белый; квас белорусский темный; квас белорусский окрошечный; квас белорусский пряный; квас белорусский хлебный; квас белорусский домашний; квас белорусский можжевеловый; квас «Белый»; квас «Белый окрошечный»; квас «Белый с мятой»; квас «Бодрый хлебный»; квас «Бодрый окрошечный»; квас «Бодрый ягодный»; квас медовый; квас «Старорусский» с хреном; квас хлебный; квас хлебный «Окрошечный»; квас хлебный «Деревенский»; квас черносмородиновый; квас для окрошки. ***Квасы, в зависимости от способа обработки, подразделяют:*** на нефильтрованные неосветленные и осветленные; фильтрованные непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложенные); с применением консерванта, без применения консерванта.

Изменение № 1. Дата введения в действие 27.07.2017 г. Квас «Низкокалорийный»

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

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре от плюс 2 до 6°С с момента изготовления: нефильтрованного – не более 7 суток; непастеризованного фильтрованного – не более 15 суток; пастеризованного фильтрованного – не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – не более 150 суток; пастеризованного без применения консервантов – не более 30 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности квасов брожения при температуре от 0 до 22ºС:** -пастеризованного фильтрованного – не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – 154 суток; пастеризованного без применения консервантов – 120 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции в кегах при температуре от плюс 12 ºС до плюс 14 ºС с момента изготовления:** квас нефильтрованный неосветлённый – не более 1 суток; квас нефильтрованный осветлённый – не более 3 суток; квас фильтрованный непастеризованный – не более 7 суток. квас фильтрованный пастеризованный не более 30 суток. Для квасов выработанных по технологии с использованием хмелевой закваски рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС с момента изготовления не более 15 суток. Срок годности напитков исчисляют с даты изготовления (розлива). Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

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

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре от плюс 2 до 6°С с момента изготовления: нефильтрованного – не более 7 суток; непастеризованного фильтрованного – не более 15 суток; пастеризованного фильтрованного – не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – не более 150 суток; пастеризованного без применения консервантов – не более 30 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности квасов брожения при температуре от 0 до 22ºС:** -пастеризованного фильтрованного – не более 180 суток; пастеризованного с применением консервантов – 154 суток; пастеризованного без применения консервантов – 120 суток; с применением обеспложивающей фильтрации – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции в кегах при температуре от плюс 12 ºС до плюс 14 ºС с момента изготовления:** квас нефильтрованный неосветлённый – не более 1 суток; квас нефильтрованный осветлённый – не более 3 суток; квас фильтрованный непастеризованный – не более 7 суток. квас фильтрованный пастеризованный не более 30 суток. Для квасов выработанных по технологии с использованием хмелевой закваски рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС с момента изготовления не более 15 суток. Срок годности напитков исчисляют с даты изготовления (розлива). Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-404-37676459-2015 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – компоты (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов и/или овощей одного или нескольких видов, целых или нарезанных, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, вкусоароматических добавок, витаминов, фасованные в герметичную потребительскую тару, подвергнутые тепловой стерилизации или пастеризации и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *фруктовые компот***ы:** абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; банановый; барбарисовый; из боярышника; брусничный; виноградный; вишневый; из голубики; из гранатов; из грейпфрутов; грушевый; из гуавы (гуайявы); из дынь; ежевичный; из жерделей; из жимолости; земляничный (клубничный); из инжира; из ирги; калиновый; из карамболы; из киви; из кизила; из кинканов; клюквенный; из крыжовника; из лайма; из лимонника; лимонный; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из морошки; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; из смородины красной; из сиородины белой; из смородины желтой; из терна; из ткемали; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; черешневый; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; черничный; из шелковицы; из шиповника; яблочный; «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации); *овощные компот***ы:** из зеленых томатов; из кабачков; из моркови; из патиссонов; из сахарной свеклы; из ревеня; из репы; из топинамбура; из тыквы; «Овощное ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод и/или овощей в различной комбинации.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, овощей, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 0-25ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 2 лет. 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 11.07.19-119-37676459-2017 НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ (взамен ТУ 9163-119-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки из сухофруктов (далее продукт или продукция), изготовленные из водных настоев сухофруктов солнечной, тепловой или лозневой сушки с добавлением или без добавления лимонной кислоты, сахарного сиропа и/или подсластителей и/или сахарозаменителей, пастеризованные, фасованные «горячим розливом» и асептического консервирования, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напиток из абрикосов (кураги); напиток из абрикосов дикорастущих; напиток из алычи; напиток из айвы; напиток из айвы дикорастущей; напиток из ананасов; напиток из бананов; напиток из боярышника; напиток из барбариса; напиток из винограда (изюма) напиток из вишни; напиток из груши; напиток из груши-дички; напиток из дыни; напиток из ежевики; напиток из жимолости; напиток из земляники; напиток из инжира; напиток из калины; напиток из киви; напиток из кизила; напиток из клубники; напиток из клюквы; напиток из крыжовника; напиток из малины; напиток из манго; напиток из облепихи; напиток из персиков; напиток из рябины; напиток из слив; напиток из терна; напиток из хурмы; напиток из черешни; напиток из черники; напиток из черноплодной рябины; напиток из шиповника; напиток из яблок; напиток из смеси фруктов и/или ягод «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации). Продукция может быть изготовлена с добавлением функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микроэлементов и др.).

Изменение № 1 Дата введения в действие 24.11.2017 год. Узвар из груши-дички; узвар из шиповника; узвар из чернослива; узвар из кураги; узвар из кизила; узвар из боярышника; узвар. Яблоко-курага; узвар из клюквы; узвар «Ассорти».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности напитков при температуре хранения от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%, не более: *в стеклянной таре:* для светлоокрашенных – не более 24 месяцев; для темноокрашенных – не более 12 месяцев; *в потребительской таре из комбинированных материалов на основе картона или бумаги, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги* при температуре от 0°С до 10°С и относительной влажности воздуха не более 75%, – не более

6 месяцев; *в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов и алюминиевой фольги* при температуре от 0°С до 10°С и относительной влажности воздуха не более 75%, – не более 9 месяцев; *в полимерной таре* при температуре от 0°С до 10°С и относительной влажности воздуха не более 75%, – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 11.03.10-555-37676459-2016** **МЕДОВУХА**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящий стандарт распространяется на жидкие безалкогольные и слабоалкогольные газированные напитки брожения – медовуха (далее по тексту – продукт, продукция, напиток или напитки), приготовленные путем сбраживания медового сусла, приготовленного из питьевой воды, меда, дрожжей, вкусо-ароматического сырья, с добавлением или без добавления солода, сахара, пряностей, ароматизаторов, натуральных красителей. Напитки выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую тару и предназначен для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: медовуха «Прикольная вишня» светлая; медовуха «Прикольная вишня» темная; медовуха «Сакура»» медовуха «Пьяная груша» светлая; медовуха «Пьяная груша» темная; медовуха «Лесная ягода»; медовуха «Мохито»; медовуха «Шампань»; медовуха «Хлебная» светлая; медовуха «Хлебная» темная; медовуха «Застольная» светлая; медовуха «Застольная» темная; медовуха «Царская» светлая; медовуха «Царская» темная; медовуха светлая; медовуха карамельная (темная); медовуха пряная светлая; медовуха пряная темная; медовуха хмельная светлая; медовуха хмельная темная; **Напитки медовуха подразделяются: в зависимости от способа обработки и технологии производства на:** фильтрованные непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложенные); нефильтрованные неосветленные и осветленные; **в зависимости от объемной доли этилового спирта на:** безалкогольный; слабоалкогольный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменить придуманное название продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием.

Напиток медовуха транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 25 °С. Непастеризованные напитки брожения транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 10 °С. Срок годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности:** нефильтрованных 5 сут; фильтрованных 60 сут (2 мес); с применением обеспложивающей фильтрации 90 сут (3 мес); пастеризованных 120 сут (4 мес). Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.32.29-554-37676459-2016** **КОКТЕЙЛЕИ КИСЛОРОДНЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли кислородные, изготавливаемых на основе фруктовых, ягодных и овощных соков, морсов, нектаров и сиропов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания, в детских дошкольных и школьных учреждениях детям от 3 лет (далее по тексту – продукция).

АССОРТИМЕНТ: смеси для коктейлей однокомпонентных фруктовых и ягодных: коктейля ананасового; коктейля абрикосового; коктейля апельсинового; коктейля виноградного; коктейля вишневого; коктейля гранатового; коктейля грейпфрутового; коктейля грушевого; коктейля из годжи; коктейля земляничного (клубничного); коктейля из жимолости; коктейля из киви; коктейля клюквенного; коктейля лимонного; коктейля малинового; коктейля мандаринового; коктейля из маракуйи; коктейля из папайи; коктейля персикового; коктейля сливового; коктейля черничного; коктейля черносмородинового; коктейля яблочного; коктейля облепихового; коктейля ежевичного; коктейля из шиповника; коктейля из боярышника; коктейля брусничного; коктейля черничного; **смеси для коктейлей многокомпонентных фруктовых и ягодных:** коктейля яблочно-ананасового; коктейля яблочно-абрикосового; коктейля яблочно-апельсинового; коктейля яблочно-брусничного; коктейля яблочно-виноградного; коктейля яблочно-вишневого; коктейля яблочно-грушевого; коктейля яблочно-гранатового; коктейля яблочно-земляничного (клубничного); коктейля яблочно-грейпфрутового; коктейля яблочно-ежевичного; коктейля яблочно-клюквенного; коктейля яблочно-персикового; коктейля яблочно-сливового; коктейля яблочно-облепихового; коктейля яблочно-малинового; коктейля яблочно-мандаринового; коктейля яблочно-черничного; коктейля из яблок и ягод жимолости; коктейля из яблок и ягод годжи; коктейля из яблок и боярышника; коктейля из яблок и шиповника; коктейля мультифруктового (из трех и более видов соков); **смеси для коктейлей однокомпонентных и многокомпонентныех овощных и овощефруктовых:** коктейля морковного; коктейля томатного; коктейля тыквенного; коктейля морковно-грушевого; коктейля морковно-вишневого; коктейля морковно-апельсинового; коктейля морковно-яблочного; коктейля морковно-облепихового; коктейля морковно-клюквенного; коктейль морковно-яблочно-тыквенного; коктейля тыквенно-яб-

лочного; коктейля тыквенно-грушевого; коктейля тыквенно-абрикосового; коктейля тыквенно-ананасового; коктейль тыквенно-апельсинового; коктейля тыквенно-морковного; коктейля тыквенно-персикового; коктейля тыквенно-облепихового; коктейля тыквенно-грушево-яблочного.

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

Рекомендуемый срок годности при указанных условиях хранения: продукт после приготовления сразу употребляется. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.32.29-546-37676459-2016 СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смеси для коктейлей кислородных, изготавливаемых на основе фруктовых, ягодных и овощных соков, морсов, нектаров и сиропов, предназначенных 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 – продукция).

АССОРТИМЕНТ: смеси для коктейлей однокомпонентных фруктовых и ягодных: коктейля ананасового; коктейля абрикосового; коктейля апельсинового; коктейля виноградного; коктейля вишневого; коктейля гранатового; коктейля грейпфрутового; коктейля грушевого; коктейля из годжи; коктейля земляничного (клубничного); коктейля из жимолости; коктейля из киви; коктейля клюквенного; коктейля лимонного; коктейля малинового; коктейля мандаринового; коктейля из маракуйи; коктейля из папайи; коктейля персикового; коктейля сливового; коктейля черничного; коктейля черносмородинового; коктейля яблочного; коктейля облепихового; коктейля ежевичного; коктейля из шиповника; коктейля из боярышника; коктейля брусничного; коктейля черничного; **смеси для коктейлей многокомпонентных фруктовых и ягодных:** коктейля яблочно-ананасового; коктейля яблочно-абрикосового; коктейля яблочно-апельсинового; коктейля яблочно-брусничного; коктейля яблочно-виноградного; коктейля яблочно-вишневого; коктейля яблочно-грушевого; коктейля яблочно-гранатового; коктейля яблочно-земляничного (клубничного); коктейля яблочно-грейпфрутового; коктейля яблочно-ежевичного; коктейля яблочно-клюквенного; коктейля яблочно-персикового; коктейля яблочно-сливового; коктейля яблочно-облепихового; коктейля яблочно-малинового; коктейля яблочно-мандаринового; коктейля яблочно-черничного; коктейля из яблок и ягод жимолости; коктейля из яблок и ягод годжи; коктейля из яблок и боярышника; коктейля из яблок и шиповника; коктейля мультифруктового (из трех и более видов соков); **смеси для коктейлей однокомпонентных и многокомпонентных овощных и овощефруктовых:** коктейля морковного; коктейля томатного; коктейля тыквенного; коктейля морковно-грушевого; коктейля морковно-вишневого; коктейля морковно-апельсинового; коктейля морковно-яблочного; коктейля морковно-облепихового; коктейля морковно-клюквенного; коктейль морковно-яблочно-тыквенного; коктейля тыквенно-яблочного; коктейля тыквенно-грушевого; коктейля тыквенно-абрикосового; коктейля тыквенно-ананасового; коктейль тыквенно-апельсинового; коктейля тыквенно-морковного; коктейля тыквенно-персикового; коктейля тыквенно-облепихового; коктейля тыквенно-грушево-яблочного.

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

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный. Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях хранения: стерилизованной продукции в стеклянной и металлической таре – не более 12 месяцев; пастеризованной продукции в картонной упаковке – не более 6 месяцев; пастеризованной продукции в упаковке из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – не более 9 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.62.13-553-37676459-2016 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА»**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

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

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 12 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.03.10-544-37676459-2016** **СИДРЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на слабоалкогольные газированные напитки брожения – сидры (далее по тексту – продукт, продукция, напиток), изготовленные сбраживанием восстановленного яблочного сока или сусла, приготовленного из яблочного сока с насыщением или без насыщения двуокисью углерода и содержанием этилового спирта в готовом напитке не более 6 процентов объема. Напитки выпускаются охлажденными и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сидр сухой негазированный; сидр сухой газированный; сидр сухой газированный жемчужный; сидр сухой игристый; сидр сухой игристый жемчужный; сидр полусухой негазированный; сидр полусухой газированный; сидр полусухой газированный жемчужный; сидр полусухой игристый; сидр полусухой игристый жемчужный; сидр полусладкий негазированный; сидр полусладкий газированный; сидр полусладкий газированный жемчужный; сидр полусладкий игристый; сидр полусладкий игристый жемчужный; сидр сладкий негазированный; сидр сладкий газированный; сидр сладкий газированный жемчужный; сидр сладкий игристый; сидр сладкий игристый жемчужный; сидр сортовой сладкий негазированный; сидр сортовой сладкий газированный; сидр сортовой сладкий газированный жемчужный; сидр сортовой сладкий игристый; сидр сортовой сладкий игристый жемчужный.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0° до +20°С с момента изготовления 12 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9191-471-37676459-2016** **ЧАЙ С ДОБАВКАМИ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на чай с добавками (далее по тексту – продукт (продукция)), содержащий не менее 50% массовой доли чая (чайного листа), изготавливаемый путем добавления к чаю смеси сухих измельченных частей растений, с добавлением или без добавления пряностей, ароматизаторов, пищевых добавок, предназначенный для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения. Продукт предназначен для реализации в розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Продукт вырабатывают с использованием следующих торговых марок: «Щедрость Крымских долин». Допускается использование иных торговых марок.

АССОРТИМЕНТ: Чай черный с добавками горных крымских трав: «Царский»; Чай черный с добавками горных крымских трав «Крымский букет»; Чай черный с добавками горных крымских трав «Витаминный» Чай черный с добавками горных крымских трав «Солнечный Крым»; Чай черный с добавками горных крымских трав «Ароматы Крыма»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Чайные традиции»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Общеукрепляющий»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Горный Крым»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Таврида»; Чай зеленый с добавками горных крымских трав «Ягодный».

Предприятие-изготовитель имеет право изменять имена собственные или дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Рекомендуемый срок годности продукции в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более плюс 25 ^{0}С и влажности не более 70% – не более 24 месяцев со дня их упаковывания. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 9191-493-37676459-2016** **ЧАЙ И ЧАЙ С ДОБАВКАМИ ФАСОВАННЫЙ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на чай, получаемый из чайного листа и чай с добавками (далее по тексту – продукт (продукция)), содержащий не менее 50% массовой доли чая (чайного листа), изготавливаемый путем добавления к чаю смеси сухих измельченных частей растений, с добавлением или без добавления пряностей, ароматизаторов, пищевых добавок, предназначенный для приготовления горячих напитков. Продукт выпускается расфасованным в потребительскую упаковку. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения. Продукт предназначен для реализации в розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Чай черный листовой; Чай черный гранулированный; Чай черный прессованный (кирпичный); Чай зеленый; Чай черный с добавками горных крымских трав; Чай зеленый с добавками горных крымских трав; Чай зеленый с чабрецом; Чай зеленый с шиповником; Чай зеленый с можжевельником; Чай зеленый с листьями смородины; Чай зеленый с мятой; Чай зеленый с ромашкой; Чай зеленый с пустырником; Чай зеленый с мелиссой; Чай зеленый с сухофруктами; Чай черный с чабрецом; Чай черный с шиповником; Чай черный с можжевельником; Чай черный с листьями смородины; Чай черный с мятой; Чай черный с ромашкой; Чай черный с пустырником; Чай черный с мелиссой; Чай черный с сухофруктами; Зеленый чай №95; Зеленый чай №95 с зверобоем; Зеленый чай №95 с чабрецом; Зеленый чай №95 с мятой; Зеленый чай №95 с шиповником; Зеленый чай №95 с ромашкой; Зеленый чай №95 с мелиссой; Зеленый чай №95 с пустырником; Зеленый чай №95 с жасмином; Чай зеленый с зверобоем; Чай черный с зверобоем; Чай зеленый с жасмином; Чай черный с жасмином.

Предприятие-изготовитель имеет право изменять имена собственные или дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Рекомендуемый срок годности продукции в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более плюс 25 ^{0}С и влажности не более 70% – не более 24 месяцев со дня их упаковывания. Срок годности фасованного чая не должен превышать сроков годности продукции, поступившей для фасования. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 500 РУБ.	**ТУ 0137-519-37676459-2016** **ЛЬДЫ ПИЩЕВЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на льды пищевые, изготовленные из негазированной питьевой воды путем замораживания с добавлением красящих, вкусо-ароматических добавок или без них (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, для выкладки мясных и рыбных продуктов в предприятиях торговли, для использования в предприятиях пищевой промышленности, а также для использования в предприятиях общественного питания для приготовления холодных блюд и напитков.

АССОРТИМЕНТ: лед пищевой кусковой; лед пищевой коктейльный (формовой); лед пищевой чешуйчатый; лед пищевой гранулированный (шуга); лед пищевой коктейльный цветной; лед пищевой чешуйчатый цветной; лед пищевой гранулированный цветной; лед пищевой коктейльный с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая); лед пищевой чешуйчатый с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая); лед пищевой гранулированный с ароматом клубники (вишни, черешни, смородины, ежевики, малины, черники, лесных ягод, банана, абрикоса, персика, яблока, груши, винограда, лимона, лайма, апельсина, грейпфрута, арбуза, дыни, мяты, зеленого чая).

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

Пример: «Лед пищевой коктейльный с ароматом мяты» заменить на «Лед пищевой коктейльный с ароматом мяты «Мохито».

Срок годности продукции с даты изготовления: льда кускового и коктейльного при температуре не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев; льда чешуйчатого при температуре от минус 6ºС до минус 12ºС – не более 3 месяцев;
льда гранулированного при температуре от минус 5ºС до минус 1ºС – не более 1 месяца.

10 000 РУБ.	ТУ 9185-497-37676459-2016 НАПИТКИ БРОЖЕНИЯ НА ОСНОВЕ ЧАЙНОГО ГРИБА

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производства безалкогольного напитка брожения (далее – продукт/продукция), получаемого на основе культуральной жидкости чайного гриба Medusomyces Gisevii Lindau, представляющего собой симбиотическое сообщество уксуснокислых бактерий и дрожжеподобных грибов, продуцирующих в процессе своей жизнедеятельности из сахарного раствора и чайного отвара спирт, уксусную и другие органические кислоты. 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: Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и черного чая; Напиток «Комбуча» с медом на основе чайного гриба и зеленого чая; Напиток «Комбуча» с медом на основе чайного гриба и черного чая; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и зеленого чая с шиповником; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба и черного чая с шиповником; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и листьев крапивы; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и листьев крапивы; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и листьев малины; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и листьев малины; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и душицы; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и душицы; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая, листьев ежевики и черной смородины; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая, листьев ежевики и черной смородины; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и чаги; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и чаги; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и гибискуса; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и гибискуса; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и чабреца; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и чабреца; Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, зеленого чая и яблочного сока (отвара); Напиток «Комбуча» на основе чайного гриба, черного чая и яблочного сока (отвара).

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

Напитки безалкогольные транспортируют и хранят при температуре от 0 С до 25 °С и относительной влажности воздуха 75 -85% **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0^0С до $+10^0$С с момента изготовления без консерванта – 10 суток, с консервантом – 30 суток.

10 000 РУБ.	ТУ 9163-374-37676459-2015 СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соки фруктовые, овощные, фруктово-овощные и овоще-фруктовые осветленные, или неосветленные, или с мякотью для детей дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – соки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Соки восстановленные предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Осветленные: айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **Неосветленные:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **С мякотью:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный; **Смешанные соки:** яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-апельсиновый; яблочно-алычовый; яблочно-банановый; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-персиковый; яблочно-сливовый; яблочно-черешневый; яблочно-рябиновый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; мультифруктовый (из трех

и более видов соков); **Соки фруктово-овощные:** яблочно-морковный; абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; банановo-морковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; сливово-морковный. **Соки овощные и овоще-фруктовые:** сок морковный с мякотью; сок морковно-грушевый с мякотью; сок морковно-вишневый с мякотью; сок морковно-банановый с мякотью; сок морковно-апельсиновый с мякотью; сок морковно-манговый с мякотью; сок морковно-абрикосовй с мякотью; сок морковно-яблочно-тыквенный с мякотью; сок морковно-персиково-лимонный с мякотью; сок тыквенный с мякотью; сок тыквенно-яблочный с мякотью; сок тыквенно-грушевый с мякотью; сок тыквенно-вишневый с мякотью; сок тыквенно-абрикосовый с мякотью; сок тыквенно-ананасовый с мякотью; сок тыквенно-апельсиновый с мякотью; сок тыквенно-виноградный с мякотью; сок тыквенно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-морковный с мякотью; сок тыквенно-персиковый с мякотью; сок тыквенно-морковно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-грушево-яблочный с мякотью.

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

Рекомендуемые сроки годности соков восстановленных со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°Сдо 25°С, для соков: фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» 6 месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» 6 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9185-336-37676459-2015** **СМЕСЬ СУХОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ «ЧАЙНЫЙ НАПИТОК ТРАВЯНОЙ»**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смесь сухого растительного сырья «Чайный напиток травяной «Щедрость Крымских долин» (далее по тексту– продукт (продукция), или чайный напиток), произведенную из смеси сухих измельченных частей растений, в том числе лекарственных (корни, корневище, листья, стебли, цветы, плоды, семена и т.д.), предназначенную для приготовления горячих безалкогольных напитков. Продукт не является лекарственным средством, может применяться только в качестве дополнительного средства в комплексе мер по лечению и профилактике заболеваний человека в соответствии с инструкцией производителя и рекомендацией врача. Продукт готовится к употреблению и применяется в соответствии с инструкцией производителя, отражающей рекомендации к применению, способ приготовления и применения (кратность приема, продолжительность приема). Продукция выпускается в виде фильтрпакетов и/или пакетов со смесью и предназначена для реализации в торговой сети. Допускается формирование сувенирных наборов по желанию производителя.

АССОРТИМЕНТ: «Легкое дыхание-сила крымских трав»; «Бодрость. Волшебное утро»; «Для женщин»; «Сила сосудов»; «Дамский»; «Секрет крымских трав № 1»; «Секрет Крымских трав № 7»; «Для похудения»; «Для сауны»; «Сила Тавриды»; «Долголетие»; «Секрет крымских трав № 2»; «Секрет крымских трав № 3»; «Молодость суставов»; «Ай-петри»; «Горный Крым»; «Императорский»; «Крепкий сон»; «Монастырский»; «Мужская сила»; «Мужской Общеукрепляющий»; «Молодость сосудов»; «Придающий силу»; «От похмелья»; «Очищающий»; «Секрет крымских трав № 4»; «Секрет крымских трав № 5»; «Секрет крымских трав № 7»; «Секрет молодости»; «Сильное сердце»; «Сила природы»; «Тайна Клеопатры»; «Царский сбор»; «Здоровые Сосуды».

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

Срок годности продукта (смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не более 25 ^{0}С – не более 24 месяцев со дня их упаковывания.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-319-37676459-2014** **НЕКТАРЫ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на фруктовые и (или) овощные нектары в том числе обогащенные изготовленные путем смешивания сока, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) фруктового и (или) овощного пюре, и (или) концентрированного фруктового и) или овощного пюре с питьевой водой с добавлением сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, и (или) подсластителей или без их добавления (далее по тексту – нектары или продукт, продукция). Продукт может изготавливаться путем смешивания двух и более соков или фруктового и (или) овощного пюре, или концентрированного фруктового и (или) овощного пюре, произведенных из различных видов фруктов и (или) овощей. Продукция вы-

пускается осветленной, неосветленной, с мякотью. Продукция выпускается фасованной, герметически укупоренной, стерилизованной, пастеризованной или фасованной «горячим розливом». Нектары предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Нектары однокомпонентные: абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; актинидиевый; апельсиновый; банановый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; из гуавы; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный; калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из морошки; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; терновый; ткемалевый; из хурмы; их фейхоа; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный; морковный; тыквенный; томатный. **Нектары смешанные:** яблочно-алычевый; яблочно-апельсиновый; яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-банановый; яблочно-брусничный; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-гранатовый; яблочно-грушевый; яблочно-ежевичный; яблочно- клубничный; яблочно-клюквенный; яблочно-калиновый; яблочно-кизиловый; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-рябиновый; яблочно-сливовый; яблочно-черничный; яблочно-черешневый; яблочно-земляничный; яблочно-клубничный; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черноплоднорябиновый; яблочно-морковный; яблочно-морковно-персиковый; яблочно-морковно-абрикосовый; апельсиново-манговый; апельсиново-грейпфрутовый; персиково-малиновый; персиково-клубничный; персиково-банановый; персиково-манговый; вишнево-абрикосовый; вишнево-персиковый; вишнево-черноплоднорябиновый; вишнево-виноградный; абрикосово-клубничный; абрикосово-айвовый; абрикосово-алычевый; абрикосово-вишневый; абрикосово-мандариновый; грушево-айвовый; грушево-персиковый; грушево-малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-виноградный; мультифруктовый (из 3-х и более видов сока и (или) пюре); абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; банановo-морковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; лимонно-морковный; из манго с морковью; сливово-морковный; тыквенно-морковный морковно-грушевый морковно-вишневый морковно-банановый морковно-апельсиновый морковно-манговый морковно-абрикосовй морковно-яблочно-тыквенный морковно-персиково-лимонный тыквенный; тыквенно-яблочный; тыквенный с сельдереем; тыквенно-грушевый; тыквенно-вишневый; тыквенно-абрикосовый; тыквенно-ананасовый; тыквенно-апельсиновый; тыквенно-виноградный; тыквенно-лимонный; тыквенно-морковный; тыквенно-персиковый; тыквенно-морковно-лимонный; тыквенно-грушево-яблочный; свекольный; свекольный с сельдереем; свекольно-грушевый; свекольно-лимонный; свекольно-вишневый; свекольно-морковный; капустно-морковный; капустно-свекольный; капустно-томатный; томатно-морковный; томатно-яблочный; томатно-огуречный с болгарским перцем; томатно-капустный; томатно-свекольный; томатный с зеленью «Казачок»; томатный с зеленью «Аппетитный».

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

Нектары транспортируют и хранят согласно требованиям ТР ТС 023, ГОСТ Р 53959.

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: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С — шесть месяцев; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С — девять месяцев; в бутылках из полимерных материалов – 12 месяцев. Сроки годности предприятие-изготовитель устанавливает и подтверждает по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

10 000 РУБ.

ТУ 9198-296-37676459-2014
КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ РАСТВОРИМОГО КОФЕ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство концентратов напитков на основе растворимого кофе с добавлением сгущенного молока и/или сливок, сухого молока, с добавлением или без добавления сахара. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукт готов к употреблению при разведении его питьевой водой. Продукт предназначен для приготовления горячего напитка.

АССОРТИМЕНТ: Кофе растворимый с молоком и с сахаром; кофе растворимый со сливками и с сахаром; кофе растворимый со сгущенным молоком; кофе растворимый с молоком без сахара; кофе растворимый со сливками без сахара.

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

Срок годности продукции с даты изготовления при температуре не выше 25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75% должен соответствовать сроку хранения, указанному в таблице 6.

Вид упаковки	Срок годности
Упакованная продукция в:	
пакеты из комбинированного материала — буфлена	6

мешках бумажных четырехслойных, мешках из бумаги и комбинированных материалов, мешках и пакетах из пленочных материалов, пакетах из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, пакетах бумажных или из картона, банках комбинированных, одноразовых и индивидуальных пакетиках, фильтр-пакетах	6
пакетах из бумаги с полимерным покрытием	8
пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов	9
пакетах из термосвариваемых пленочных материалов	10
пакетах из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, в т.ч. с дегазационным клапаном, банках металлических, стеклянных, полимерных	12
вакуумной упаковке	18

10 000 РУБ.	**ТУ 9191-214-37676459-2013** **ЧАЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (СОРТОВОЙ) РАСФАСОВАННЫЙ**

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 натуральный (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».**

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

Срок годности продукции – не более 12 месяцев от даты производства.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-182-37676459-2013** **СОКИ, НЕКТАРЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ,** **ОВОЩНЫЕ СВЕЖЕОТЖАТЫЕ**

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.

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

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 0^0С до $+6^0$С.

10 000 РУБ.	**ТУ 9198-198-37676459-2013** **КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕННЫЙ МОЛОТЫЙ**

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 Salvator 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 Salvator 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 Salvator Pacamara, 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 25^0С 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 пергамента или подпергамента, 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-138-37676459-2013** **НЕКТАРЫ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ**

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 кизиловый 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 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: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С – 6 мес; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С – 9 мес; в бутылках из полимерных материалов – одного года.

10 000 РУБ.	ТУ 9162-143-37676459-2013 НЕКТАРЫ ТЫКВЕННЫЕ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ

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 0^0С до20^0С – от 1 года до 2 лет.

10 000 РУБ.	ТУ 9163-142-37676459-2014 СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Соки неосветленные: абрикосовый; вишневый; апельсиновый; шиповниковый; ананасовый; банановый; брусничный; виноградный; голубичный; 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 25^0С: 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.

10 000 РУБ.	ТУ 9163-141-37676459-2013 СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ

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; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из морошки; 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 жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; 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 2^0С до 25^0С, 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 2^0С до10^0С – 9 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9162-118-37676459-2014** **НАПИТКИ ОВОЩНЫЕ, ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ, СОКОСОДЕРЖАЩИЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки сокосодержащие из овощей, фруктов, смешанные из овощей, фруктов, ягод, изготовленные из концентрированных томатопродуктов, овощных пюре с добавлением фруктовых пюре, концентрированных овощных и/или фруктовых соков с добавлением или без добавления соли, сахара, пряностей, эфирных масел, аскорбиновой кислоты, фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные (далее по тексту напитки).Предназначены для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Напитки сокосодержащие из овощей: томатный; томатный «Илья-Муромец»; томатный с перчиком; томатный «Ароматный»; томатный со сладким перцем; томатный «Южный»; томатный «Оригинальный»; томатный «Коктейль»; томатно-огуречный с перцем; томатно-капустный; томатно-свекольный; томатный с зеленью «Казачок» томатный с зеленью «Аппетитный»; тыквенный с мякотью; тыквенный с сельдереем; свекольный с мякотью; свекольный с сельдереем; свекольно-морковный; капустно-морковный; капустно-свекольный; капустно-томатный; томатно-морковный. **Напитки сокосодержащие из овощей и фруктов:** томатно-яблочный; томатно-яблочный «Илья-Муромец»; морковно-грушевый; морковно-банановый; морковно-апельсиновый; морковно-манговый; морковно-абрикосовй; морковно-вишневый; морковно-яблочно-тыквенный; морковно-персиково-лимонный; тыквенно-яблочный; тыквенно-грушевый; тыквенно-вишневый; тыквенно-абрикосовый; тыквенно-ананасовый; тыквенно-апельсиновый; тыквенно-виноградный; тыквенно-лимонный; тыквенно-морковный; тыквенно-персиковый; тыквенно-морковно-лимонный; тыквенно-грушево-яблочный; свекольно-грушевый; свекольно-лимонный; свекольно-вишневый.

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

Рекомендуемые сроки годности напитков при температуре хранения от 0 до 20°С со дня изготовления, не более для стерилизованных: в стеклянной таре — 2 года; в таре из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги — 1 года для пастеризованных: в стеклянной таре и потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона) при температуре от 0°С до плюс 10°С- 6 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-117-37676459-2012** **КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ**

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.

10 000 РУБ.	ТУ 9195-108-37676459-2015 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД. КИСЕЛИ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фруктовые сухие кисели (далее по тексту кисели), изготовленные из сахара, крахмала с добавлением или без добавления фруктовых сиропов, соков, экстрактов, красителей, различных вкусовых и ароматических добавок, витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов). Предназначены для реализации через розничную торговлю, а также для приготовления готовых блюд на предприятиях общественного питания.

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 грепфрутовый; кисель грушевый; кисель гранотовый; 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 грепфрутовый; кисель грушевый; кисель гранатовый; кисель дынный; кисель ежевичный; кисель земляничный; кисель клубничничный; кисель клюквенный; кисель красносмородинновый; 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.

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

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.

10 000 РУБ.	ТУ 9162-040-37676459-2012 СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ С МЯКОТЬЮ

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

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 яблочно 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.

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

Соки фасуют в потребительскую тиару 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.

ГРИБЫ

10 000 РУБ.

ТУ 10.39.11-766-37676459-2019
ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы быстрозамороженные культивируемые и дикорастущие (целые или резаные), или их смеси, изготовленные из свежих или бланшированных грибов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после доведения продукта до кулинарной готовности. Продукция предназначена для реализации через оптовую или розничную торговую сеть, или на предприятиях общественного питания, используется в качестве компонента для быстрозамороженных овощных смесей и для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Грибы целые или резанные: белые; ножки белых грибов; вешенки; волнушки белые; розовые; валуи; гладыши; грузди; горькушки. зеленки; краснушки; козляки; лисички; маслята; моховики; опята осенние; подберезовики; подосиновики; польские; рядовки; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шиитаке; шампиньоны; **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 фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название грибов или на производное от их названия прилагательное.

Термины и определения быстрозамороженные грибы: Продукт из свежих съедобных грибов одного вида, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической до достижения внутри продукта температуры минус 18 °С. Примечание Процесс замораживания должен быть проведен таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации был пройден быстро. Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей грибов, показателей качества и пищевой ценности. **термическая обработка:** Процесс кратковременной тепловой обработки грибов перед замораживанием, включающий бланширование или ошпаривание. **смерзшиеся грибы:** Грибы или части грибов, не более трехпяти, смерзшиеся в комки. **механически поврежденные грибы:** Грибы, у которых отсутствует более четверти шляпки, ломаные, поврежденные грызунами или улитами. **поврежденные личинками грибы:** Грибы с отверстиями от личинок. **Органические примеси растительного происхождения:** Примеси других съедобных грибов, частей растений, таких как листья, мох и хвоя деревьев.

Рекомендуемый срок годности быстрозамороженных грибов не более 12 месяцев со дня выработки. В торговой сети допускается кратковременное хранение продукта не более 7 суток при температуре минус 15 °С. Размораживание и повторное замораживание не допускается. Размороженный продукт не подлежит реализации. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 01.13.80-765-37676459-2018
ГРИБЫ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы свежие охлажденные (далее продукт или продукция), вырабатываемые из свежих грибов, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: грибы белые целые; грибы белы резаные; ножки грибов белых; грибы вешенки (или устричный гриб) целые; грибы вешенки (или устричный гриб) резаные; грибы волнушки целые; грибы волнушки резаные; грибы грузди целые; грибы грузди резаные; грибы козляки целые; грибы козляки резане; грибы лисички целые; грибы лисички резаные; грибы маслята целые; грибы маслята резаные; грибы моховики целые; грибы моховики резаные; грибы опята целые; грибы опята резаные; грибы подберезовики целые; грибы подберезовики резаные; грибы подосиновики целые; грибы подосиновики резаные; грибы рыжики целые; грибы рыжики резаные; грибы шампиньоны целые; грибы шампиньоны резаные; грибы шампиньоны для фарширования; грибы шиитаке целые; грибы шиитаке резаные; набор грибов «Ассорти»; набор грибов для жарки; набор грибов для варки; набор грибов для супа.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название грибов или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности охлажденной фасованной продукции при температуре от +2 до +6°С и относительной влажности воздуха не более 90% – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной** весовой продукции при температуре от +2 до +6°С и относительной влажности воздуха не более 90%– не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной весовой продукции при температуре от +0 до +4°С и относительной влажности воздуха не более

90%– 10 суток, для грибов лисичек – 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-719-37676459-2017** **ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы целые и/или нарезанные консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из целых и/или нарезанных различной формы и размера свежих, замороженных или сухих грибов, без добавления уксуса или кислоты уксусной, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации или пастеризации), упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

В зависимости от используемого сырья и технологии консервы изготавливают следующих наименований: **Грибы консервированные натуральные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти». **Грибы консервированные отварные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти». **Грибы консервированные соленые целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; валуи; волнушки; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички; маслята; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти».

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

Рекомендуемые сроки годности в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 мес со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.18-720-37676459-2017** **ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы целые и/или нарезанные консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из целых и/или нарезанных различной формы и размера свежих, замороженных или сухих грибов, с добавлением уксуса или кислоты уксусной, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации или пастеризации), упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

В зависимости от используемого сырья и технологии консервы изготавливают следующих наименований: **грибы консервированные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти». **грибы консервированные маринованные целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки):** белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки белые; волнушки розовые; вешенка обыкновенная; вешенка отборная; вешенка острая; вешенка элитная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди

черные; зеленки; козляки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; маслята очищенные; маслята неочищенные; моховики; опята; подберезовики; подосиновики; польский гриб; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев со дня изготовления. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 2°С до 6°С не более 3 суток в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9161-300-37676459-2014** **ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на грибы консервированные, вырабатываемые из маринованных, отварных или соленых грибов, целых или нарезанных кусочками соли, с добавлением или без добавления уксуса, аскорбиновой кислоты, лимонной кислоты, пряностей, овощей, фруктов, фасованные в стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Предназначены для реализации в торговой сети, для непосредственного употребления в пищу в качестве закусок, либо для приготовления других блюд.

АССОРТИМЕНТ: **Маринованные целые или резанные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки)**: белые грибы; волнушки; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди белые; грузди черные; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички; моховики; маслята; опята; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шиитаки; краснушки; «Ассорти». **Грибы соленые целые или резаные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки)**: белые грибы; валуи; волнушки; вешенки обыкновенная; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди белые; грузди черные; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички; рядовки серые; рыжики; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны розовые; шиитаки; «Ассорти».

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

Рекомендуемые сроки годности консервированных грибов со дня выработки при относительной влажности не более 75% и: от 0°С до плюс 25°С – не более двух лет; от 0°С до плюс 6°С – не более трех лет. **Рекомендуемые сроки годности** консервированных грибов после вскрытия тары при температуре плюс 4 ± 2 °С – не более 48 часов.

10 000 РУБ.	**ТУ 9161-005-37676459-2012** **САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ (КОНСЕРВЫ)**

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 укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

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 «Лобио»; 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 подливе; 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 обжарен-

ные 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 25^0 С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2-х лет; в жестяной таре – не более 3-х лет.

10 000 РУБ.	**ТУ 9167-006-37676459-2012** **ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ И МАЛОСОЛЬНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на овощи, грибы, фрукты соленые, отварные, квашеные, моченые, маринованные, малосольные (далее по тексту – продукция соленая, квашеная, моченая, маринованная и малосольная), изготовленные: из свежих овощей, фруктов или их смесей, целые или резанные, залитые заливкой, маринованные или подвергнутые молочнокислому 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, квашеные, моченые и маринованные предназначены для розничной торговли, для сети общественного питания, а также для промышленной переработки. Грибы соленые и маринованные предназначены для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Овощи квашеные: 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 квашенная с хреном; 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 квашеные; голубцы овощные квашеные; баклажаны фаршированные квашеные; капуста квашеная «Провансаль»; клубни топинамбура квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный; стрелки чеснока квашеные; капуста квашеная с оливками; баклажаны квашеные; баклажаны фаршированные квашеные по Мичурински; капуста кочанная квашеная; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная**. Овощи солёные:** огурцы соленые с болгарским перцем; огурцы бочковые острые; огурцы соленые; огурцы соленые чесночные; огурцы соленые со сладким перцем; огурцы соленые с паприкой; огурцы соленые с хреном; огурцы соленые с имбирем; огурцы соленые с брусникой; огурцы соленые с клюквой; огурцы соленые острые; огурцы соленые со сладким перцем и базиликом; огурцы соленые со смородиной; огурцы соленые с горчицей; огурцы соленые с пряностями; томаты соленые чесночные; томаты соленые со сладким перцем; томаты соленые с паприкой; томаты соленые с хреном; томаты соленые с имбирем; томаты соленые с брусникой; томаты соленые с клюквой; томаты соленые острые; томаты соленые со сладким перцем и базиликом; томаты соленые со смородиной; томаты соленые с горчицей; томаты соленые с пряностями; томаты соленые бочковые; томаты соленые бочковые зеленые; томаты (помидоры) соленые с луком; томаты (помидоры) соленые с острым перцем; томаты (помидоры) соленые по-грузински; томаты (помидоры) малосольные с болгарским перцем; томаты (помидоры) фаршированные по-корейски; сныть соленая; виноградные листья соленые; морковь соленая; папоротник (орляк) соленый; перец сладкий соленый; перец горький стручковый соленый; томаты (помидоры) соленые; томаты (помидоры) фаршированные соленые; фасоль стручками соленая; черемша соленая; ассорти (морковь, цветная капуста); чеснок белый соленый; чеснок красный соленый; чеснок соленый; ассорти овощное; ассорти овощное (2 вариант). **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 бланшированные:** белые грибы (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); белые грибы цельные; шампиньоны цельные; белые грибы королевские с корешком; шампиньоны королевские с корешком. **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; перец горький маринованный; перец сладкий маринованный; баклажаны маринованные; баклажаны маринованные по-корейски; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами

маринованные; аджика; морковь маринованная по-корейски; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; черемша маринованная; чеснок маринованный; капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста закусочная; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста по-грузински; капуста краснокочанная маринованная; капуста маринованная с морковью; капуста маринованная с клюквой; капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная рубленая с острым перцем; капуста маринованная с морковью, брусникой и яблоками; капуста маринованная с морковью и болгарским перцем; капуста маринованная со сладким перцем; капуста маринованная с яблоками; капуста маринованная с яблоками и клюквой; капуста маринованная с яблоками и брусникой; капуста маринованная с оливками; капуста савойская маринованный; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цветная маринованная со свёклой; капуста брокколи маринованная; капуста маринованная с морковью и хреном; капуста маринованная с морковью и клюквой; капуста маринованная с морковью и тмином; капуста с морковью маринованная по-корейски; капуста маринованная «Провансаль»; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; фасоль стручковая маринованная; ассорти овощное маринованное; кабачки маринованные; патиссоны маринованные; лечо; лечо по-болгарски; томаты маринованные; томаты маринованные острые; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; листья виноградные маринованные; лук маринованный. **Овощи малосольные:** огурцы малосольные; огурцы малосольные чесночные; огурцы малосольные со сладким перцем; огурцы малосольные с паприкой; огурцы малосольные с хреном; огурцы малосольные с имбирем; огурцы малосольные с брусникой; огурцы малосольные с клюквой; огурцы малосольные острые; огурцы малосольные с горчицей; огурцы малосольные с пряностями; томаты малосольные чесночные; томаты малосольные со сладким перцем; томаты малосольные с паприкой; томаты малосольные с хреном; томаты малосольные с имбирем; томаты малосольные с брусникой; томаты малосольные с клюквой; томаты малосольные острые; томаты малосольные с горчицей; томаты малосольные с пряностями; помидоры (томаты) малосольные.

Изменение № 1. ***Дата введения в действие – 18.12.2014 год.*** **Овощи квашеные:** капуста квашеная с тмином; капуста квашеная с тминов (2 вариант); капуста квашеная с лавровым листом; капуста квашеная со свеклой; капуста квашеная острая со свеклой; капуста квашеная с грибами. **Овощи солёные:** цветная капуста, брокколи и перец болгарский соленые; цветная капуста, брокколи соленые в томатной заливке; цветная капуста соленая с овощами «Хрустящая»; цветная капуста соленая; цветная капуста соленая «Кораллы»; мини-морковь соленая; ассорти овощное с цветной капустой и мини-морковью.

Изменение № 2. ***Дата введения в действие 03.02.2015 год.*** **Овощи маринованные:** хрен маринованный; хрен в маринаде; хрен, маринованный с яблоками; хрен, маринованный в свекольном соке; хрен, маринованный со свеклой; хрен, маринованный с морковью.

Изменение № 4. Овощи солёные: кабачки соленые классические; кабачки соленые с вишневыми листьями; кабачки соленые. **Овощи маринованные:** кабачки маринованные (2 вариант); кабачки маринованные с яблочным уксусом; кабачки маринованные в свекольном соке.

Изменение № 5. Грибы маринованные с луком: вешенки с луком маринованные; опята с луком маринованные; шампиньоны с луком маринованные. **Грибы маринованные с маслом:** вешенки маринованные с маслом; опята маринованные с маслом; шампиньоны маринованные с маслом; икра грибная маринованная с маслом.

Изменение № 6. Овощи квашеные: капуста квашеная шинкованная с морковью «По-деревенски». **Овощи маринованные:** капуста маринованная кочанами с морковью «По-белорусски».

Изменение № 7. Овощи квашеные: капуста квашенная с морковью (2 вариант); капуста квашенная с морковью и яблоками; капуста квашенная с морковью и яблоками (2 вариант); капуста квашенная с морковью и яблоками (3 вариант).

Изменение № 8. Овощи маринованные: имбирь маринованный (2 вариант).

Изменение № 9. Овощи маринованные: морковь маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; спаржа маринованная «По-корейски».

Изменение № 12. Грибы соленые и крепкого посола: сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) в собственном соку **Грибы маринованные:** сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый; икра грибная (вариант 2); грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) острые (по-корейски); грибы (вешенки, шампиньоны, грузди, опята, рыжики, сморчки, строчки, шиитаке, ежовик пестрый, ежовик желтый) в томате; фарш грибной **Грибы отварные:** сморчки; строчки; шиитаке; ежовик пестрый; ежовик желтый

Изменение № 13. Овощи квашеные: капуста квашенная. **Овощи солёные:** томаты (помидоры) соленые зеленые; томаты (помидоры) соленые красные; огурцы соленые (2 вариант). **Фрукты, ягоды соленые:** арбузы соленые (2 вариант).

Изменение № 14. Овощи квашеные: капуста квашеная с укропом; капуста квашеная с огурцами; капуста квашеная с сахаром; капуста квашеная со вкусом хрена. **Овощи маринованные:** капуста маринованная с укропом; капуста маринованная с огурцами; капуста маринованная с сахаром; капуста маринованная со вкусом хрена.

Изменение № 15. Грибы маринованные вешенки маринованные с овощами; древесные грибы маринованные с овощами; древесные грибы маринованные по-корейски; шампиньоны маринованные с овощами; закуска грибная маринованная с овощами. **Изменение № 16. Овощи маринованные:** ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; свекла маринованная «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для борща»; ассорти маринованное «Заправка для борща»; овощи маринованные «Заправка для щи»; капуста маринованная с имбирем «По-корейки»; баклажан в маринаде с маслом «Закуска по-южному»; фасоль стручковая «По-мексикански»; фасоль «По-восточному»; овощи «По-французски».

Изменение № 17. Овощи маринованные: маслины без косточки; маслины с косточкой; маслины с косточкой «Каламата»; оливки без косточки; оливки с косточкой; оливки фаршированные с чесноком; оливки фаршированные с огурцом; оливки фаршированные с миндалем; оливки фаршированные с перцем. **Овощи в масле:** оливки вяленые в оливковом масле; томаты вяленые в оливковом масле.

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

Бочки с отварными грибами транспортируют только при температуре не более 4°С. **Рекомендуемые сроки годности** овощей, фруктов соленых, квашеных, моченых и маринованных фасованных в пищевую тару со дня выработки при относительной влажности не более 85 %: **Фасованной в стеклянные банки:** температуре от минус 1°С до плюс 25°С – не более 24 месяцев; при температуре от минус 1 С до плюс 4 С – 36 месяцев; **Фасованной в полимерные ведра, пакеты:** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 3 месяцев; при температуре до 18-20°С – 5 суток. **Моченая продукция:** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С- не более 4 месяцев; Грибов соленых и маринованных со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: **Фасованной в стеклянные банки:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух лет; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех лет. отварных грибов при температуре от минус 1°С до минус 2°С – 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°С – не более 12 месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения, фасованные в пластиковую тару с консервантами:** от +2°С +6°С – не более четырех месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения фасованные в пластиковую тару без консервантов:** от +2°С +6°С – не более 20 дней. **Фасованной в стеклянные банки без консервантов:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более трех месяцев; **Фасованной в стеклянные банки с консервантами:** от минус 1°С до плюс 25°С – не более четырёх месяцев; от минус 0 С до плюс 10°С – не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности малосольных овощей со дня выработки при относительной влажности 85%:** температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 2 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 9164-082-37676459-2012** **ГРИБЫ СУШЕНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на грибы дикорастущие и культивируемые сушеные (далее продукция). Для производства продукции используют следующие виды грибов: шампиньон двуспоровый (agaricus bisporus), шампиньон обыкновенный (agaricus campestris), вешенка обыкновенная (устричный гриб) (pleurotus ostreatus), лисичка обыкновенная (cantharellus cibarius), моховик красный (xerocomus rubellus), моховик полоножковый (boletinus cavipes), моховик лиственничный (psiloboletinus lariceti), белый гриб березовый (boletinus edulis), белый гриб сосновый или боровик (boletinus pinicola), подосиновик красный (leccinum aurantiacum), подосиновик желто-бурый (leccinum testaceascabrum, leccinum versipelle), подберезовик болотный (leccinum holopus), подберезовик обыкновенный (leccinum scabrum), подберезовик розовеющий (leccinum oxydabile), масленок серый (suillus aeruginascens), масленок осенний (suillus luteus), масленок зернистый (suillus granulatus), моховик желто-бурый (suillus variegatus), опенок осенний (armillariella mellea), опенок зимний (flammulina velutipes), опенок летний (kuehneromyces mutabilis), строчок обыкновенный (gyromitra esculenta), строчок гигантский (gyromitra gigas), строчок осенний (gyromitra infula), сморчок конический (morchella conica), сморчковая шапочка (verpa bohemica).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Трубчатые 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.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не более +25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Сроки годности** продукции с момента изготовления: весовой и негерметично упакованной – не более 12 месяцев; герметично упакованной – не более 18 месяцев. При фасовании грибов, поступивших в сушеном виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. Реализация сушеных строчков, сморчков и сморчковой шапочки разрешается по истечении 2-3 месяцев после сушки.

9 000 РУБ.	**ТУ 9165-047-37676459-2012** **ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9164-032-37676459-2012** **ГРИБЫ СУШЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

АССОРТИМЕНТ: Грибы сушеные белые (целые или резанные); грибы и смесь грибов сушеных трубчатых (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.

9 750 РУБ.	**ТУ 9165-096-37676459-2013** **ГРИБЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на грибы дикорастущие и культивируемые свежие охлажденные и быстрозамороженные (далее продукция). Для производства продукции используют следующие виды грибов: шампиньон двуспоровый (agaricus bisporus), шампиньон обыкновенный (agaricus campestris), вешенка обыкновенная (устричный гриб) (pleurotus ostreatus), лисичка обыкновенная (cantharellus cibarius), моховик красный (xerocomus rubellus), моховик полоножковый (boletinus cavipes), моховик лиственничный (psiloboletinus lariceti), белый гриб березовый (boletinus edulis), белый гриб сосновый или боровик (boletinus pinicola), подосиновик красный (leccinum aurantiacum), подосиновик желто-бурый (leccinum testaceascabrum, leccinum versipelle), подберезовик болотный (leccinum holopus), подберезовик обыкновенный (leccinum scabrum),подберезовик розовеющий (leccinum oxydabile), масленок серый (suillus aeruginascens), масленок осенний (suillus luteus), масленок зернистый (suillus granulatus), моховик желто-бурый (suillus variegatus), опенок осенний (armillariella mellea), опенок зимний (flammulina velutipes), опенок летний (kuehneromyces mutabilis), сморчок конический (morchella conica), сморчковая шапочка (verpa bohemica). Продукция охлажденная вырабатывается из свежих культивируемых грибов, замороженная – из культивируемых и дикорастущих грибов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях общественного питания, в предприятиях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Продукция охлажденная: грибы шампиньоны целые; грибы вешенка (или устричный гриб) целые(й); грибы шампиньоны резанные; гриб белый цельные; грибы лисички цельные; грибы маслята цельные; грибы моховики цельные; грибы опята целые; грибы подберезовики целые; грибы подосиновики целые; грибы сморчок отварные целые; набор грибов Ассорти (белые, подберезовики, подосиновики); набор грибов для жарки (лисички, опята, моховики); набор грибов для варки (белые, подберезовики, подосиновики). **Продукция замороженная:** грибы белые целые; грибы белые резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы вешенка (или устричный гриб) целые(й); грибы вешенка (или устричный гриб) резаные(й) (ломтики, кубики, дольки, ножки, шляпки); грибы вешенка (или устричный гриб) измельченные(й) (фарш); грибы лисички целые; грибы лисички резаные (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 резаные (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 резаные (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 18^0С: 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 18^0С не более 30 суток. Сроки годности охлажденной продукции при температуре от +2 до $+6^0$С: весовой – не более 2 суток; фасованной – не более 4 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции при температуре от +2 до $+6^0$С – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной весовой продукции при температуре от +2 до $+6^0$С – не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** быстрозамороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: культивированных грибов – не более 24 месяцев; дикорастущих грибов – не более 24 месяцев; после вскрытия упаковки – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** быстрозамороженной весовой продукции при температуре не выше минус 18^0С не более 12 месяцев.

ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

9 750 РУБ.

ТУ 01.11.95-706-37676459-2017
СЕМЕЧКИ И ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на семечки и ядро подсолнечные, изготовленные из семян или ядер подсолнечника подсушенных или обжаренных с добавлением или без добавления масла подсолнечного, соли, чипсов, кукурузных хлопьев, орехов, сушеных фруктов (далее по тексту – продукт, продукция, основной продукт). При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий (подарочных) пищевого и непищевого назначения (кондитерских изделий, конфет, игрушек, сувениров и других изделий; далее по тексту – подарочное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: семечки подсолнечные подсушенные; семечки подсолнечные обжаренные; семечки подсолнечные обжаренные с добавлением подсолнечного масла; семечки подсолнечные обжаренные с добавлением подсолнечного масла и поваренной соли; семечки подсолнечные обжаренные с добавлением поваренной соли; семечки подсолнечные обжаренные «Классические»; семечки подсолнечные обжаренные «По-деревенски»; семечки подсолнечные обжаренные «Потамбовски»; семечки подсолнечные обжаренные «Походные»; семечки подсолнечные обжаренные с морской солью; семечки подсолнечные обжаренные с арахисом; семечки подсолнечные соленые обжаренные с соленым обжаренным ядром арахиса; семечки подсолнечные соленые обжаренные с обжаренным ядром арахиса; семечки подсолнечные обжаренные с соленым обжаренным ядром арахиса; ядро подсолнечника подсушенное; ядро подсолнечника обжаренное; ядро подсолнечника обжаренное с добавлением соли поваренной; ядро подсолнечника обжаренное с морской солью; ядро подсолнечника обжаренное с арахисом; ядро подсолнечника обжаренное с ядром фундука; ядро подсолнечника обжаренное с ядром миндаля; ядро подсолнечника обжаренное с кедровыми орешками; ядро подсолнечника обжаренное с фисташковыми орехами; ядро подсолнечника обжаренное с ядром ореха кешью; смесь ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных; смесь ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных с фундуком; смесь ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных с грецким орехом; смесь ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных с арахисом; смесь ядер обжаренных «Осиное гнездо»; смесь ядер обжаренных «Ассорти»; смесь ядер обжаренных «Осенний калейдоскоп».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт должен храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями. Относительная влажность воздуха в помещении не выше 75% **Рекомендуемый срок годности** со дня их фасования при температуре 20°С: 12 месяцев -для семечек подсолнечных; 6 месяцев для ядер подсолнечных подсушенных; 4 месяца для ядер и смесей под-

солнечных обжаренных. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 01.11.99-707-37676459-2017** **СЕМЕЧКИ И ЯДРО ТЫКВЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на семечки и ядро тыквенные, изготовленные из семян или ядер тыквы подсушенных или обжаренных с добавлением или без добавления масла подсолнечного, соли, чипсов, кукурузных хлопьев, орехов, сушеных фруктов (далее по тексту – продукт, продукция, основной продукт). При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий (подарочных) пищевого и непищевого назначения (кондитерских изделий, конфет, игрушек, сувениров и других изделий; далее по тексту – подарочное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: семечки тыквенные подсушенные; семечки тыквенные обжаренные; семечки тыквенные обжаренные с добавлением подсолнечного масла и поваренной соли; семечки тыквенные обжаренные с добавлением поваренной соли; семечки тыквенные обжаренные «Полевые»; семечки тыквенные обжаренные «Походные»; семечки тыквенные обжаренные с морской солью; семечки тыквенные обжаренные с арахисом; семечки тыквенные соленые обжаренные с соленым обжаренным ядром арахиса; ядро тыквенное подсушенное; ядро тыквенное обжаренное; ядро тыквенное обжаренное с добавлением соли поваренной; ядро тыквенное обжаренное с морской солью; ядро тыквенное обжаренное с арахисом; ядро тыквенное обжаренное с ядром фундука; ядро тыквенное обжаренное с ядром миндаля; ядро тыквенное обжаренное с кедровыми орешками; ядро тыквенное обжаренное с фисташковыми орехами; ядро тыквенное обжаренное с ядром ореха кешью; смесь ядер тыквенных и подсолнечных обжаренных с фундуком; смесь ядер тыквенных и подсолнечных обжаренных с грецким орехом; смесь ядер тыквенных и подсолнечных обжаренных с арахисом; смесь ядер обжаренных «Осиное гнездо»; смесь ядер обжаренных «Ассорти»; смесь ядер обжаренных «Осенний калейдоскоп».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности со дня их фасования при температуре 20°С: 12 месяцев –для семечек тыквенных; 6 месяцев – для ядер тыквенных подсушенных; 4 месяца – для ядер и смесей тыквенных обжаренных. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

9 750 РУБ.	**ТУ 9146-081-37676459-2014** **СЕМЯ И ЯДРО МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на семя и ядро масличных культур (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.

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, 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; арахис (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, сыра и чеснока, сметаны с зеленью, маринованных огурцов).

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

Все дробленые масличные культуры выпускаются трех степеней измельчения: Измельчение №1 – размеры кусочков не более 2 мм; Измельчение №2 – размеры кусочков от 2,1 мм до 5 мм; Измельчение №3 – размеры кусочков от 5,1 мм до 10 мм; По согласованию с потребителем допускается выпускать масличные культуры с измельчением от 1 до 10 мм в смеси. Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами, не допускается попадание солнечного света.

Срок годности продукции при температуре не выше +25^{0}С: фасованная герметично не более 10 месяцев с момента изготовления; фасованная с применением вакуума не более 12 месяцев с момента изготовления.

9 750 РУБ.	**ТУ 9146-368-37676459-2015** **СЕМЕЧКИ И ЯДРО ПОДСОЛНЕЧНЫЕ И ТЫКВЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9146-015-37676459-2012)**

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на семечки и ядро подсолнечные и тыквенные, изготовленные из семян подсолнечника и тыквы, или их смесей подсушенных или обжаренных с добавлением или без добавления масла подсолнечного, соли, чипсов, кукурузных хлопьев, орехов, сушеных фруктов (далее по тексту – продукт, продукция, основной продукт). При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий (подарочных) пищевого и непищевого назначения (кондитерских изделий, конфет, игрушек, сувениров, ювелирных изделий; далее по тексту – подарочное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Семечки подсолнечные: подсушенные; обжаренные; 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 с грецким орехом; обжаренных «Оси ное гнездо»; обжаренных «Ассорти»; обжаренных «Осенний калейдоскоп».

Изменение № 1. Дата введения в действие 05.10.2016 год. Семечки подсолнечные: обжаренные с арахисом; обжаренные с морской солью. **ядро семени подсолнечника:** обжаренное с арахисом; обжаренное с морской солью.

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

Семечки и ядро подсолнечные и тыквенные должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, не зараженном вредителями. Относительная влажность воздуха в помещении не выше 75% **Рекомендуемый срок годности** семечек и ядер подсолнечных и тыквенных со дня их фасования при температуре 20°С: 12 месяцев -для семечек подсолнечных и тыквенных; 6 месяцев для ядер подсолнечных и тыквенных подсушенных; 3 месяца для ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9146-229-37676459-2014** **ЖМЫХ ПОДСОЛНЕЧНИКА**

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 35ºС, в летние месяцы не более чем на 5ºС 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.

10 000 РУБ.

ТУ 9141-334-37676459-2015
МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И МАСЛЯНЫЕ КОМПОЗИЦИИ

Дата введения в действие – 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масла растительные и масляные композиции, получаемые методом холодного прессования из семян с низкой и средней масличностью, высушенных плодов и ягод в растительных маслах, или в результате дополнительной очистки масел фирм-производителей (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для использования в пищевой и косметической промышленности. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых и косметических продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Масло фундучное; масло льняное; масло рыжиковое; масло виноградное; масло грецкого ореха; масло конопляное; масло кунжутное; масло облепиховое; масло расторопши; масло тыквенное; масло зародышей пшеницы; масло фисташковое; масло шиповника; масло амарантовое; масло кедровое; масло оливковое; масло подсолнечное; масло рапсовое; масло кукурузное; масло горчичное; масло кориандровое; масло кунжутное; масло миндальное; масляная композиция льняная (на кедровом масле); масляная композиция льняная (на подсолнечном масле); масляная композиция рыжиковая (на кедровом масле); масляная композиция рыжиковая (на амарантовом масле); масляная композиция рыжиковая (на подсолнечном масле); масляная композиция фисташковая (на кедровом масле); масляная композиция фисташковая (на подсолнечном масле); масляная композиция фундучная (на кедровом масле); масляная композиция фундучная (на подсолнечном масле); масляная композиция из грецкого ореха (на кедровом масле); масляная композиция из грецкого ореха (на подсолнечном масле); масляная композиция виноградная (на кедровом масле); масляная композиция виноградная (на подсолнечном масле); масляная композиция облепиховая (на кедровом масле); масляная композиция облепиховая (на подсолнечном масле); масляная композиция черемуховая (на кедровом масле); масляная композиция черемуховая (на подсолнечном масле); масляная композиция с шиповником (на кедровом масле); масляная композиция с шиповником (на подсолнечном масле); масляная композиция с боярышником (на кедровом масле); масляная композиция с боярышником (на подсолнечном масле); масляная композиция с калиной (на кедровом масле); масляная композиция с калиной (на подсолнечном масле); масляная композиция рябиной обыкновенной (на кедровом масле); масляная композиция с рябиной обыкновенной (на подсолнечном масле); масляная композиция рябиной черноплодной (на кедровом масле); масляная композиция с рябиной черноплодной (на подсолнечном масле); масляная композиция амарантового масла (на масле расторопши); масляная композиция амарантового масла (на масле рыжика).

Продукция должна храниться в вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % или в охлажденных помещениях при температуре 12÷25 °С или 4÷2 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается при хранении продукции попадание солнечного света. Ящики с продукцией устанавливают на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Расстояние до стен не менее 0,7 м. Между каждыми двумя рядами оставляют промежутки не менее 10 см. Между отдельными штабелями и между штабелями и стенкой оставляют проходы не менее 70 см.

Срок годности продукции: *Нерафинированное, фасованное в бутылки, банки, керамические емкости:* при температуре минус 12÷25 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 4÷2 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 6 месяцев со дня производства. *Нерафинированное, залитое во фляги:* при температуре 4÷2 °С не более 6 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 4 месяцев со дня производства. *Гидратированное, фасованное в бутылки, банки, керамические емкости:* при температуре минус 12÷25 °С не более 12 месяцев со дня производства. при температуре 4÷2 °С не более 8 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 6 месяцев со дня производства. *Гидратированное, разлитое во фляги:* при температуре 4÷2 °С не более 4 месяцев со дня производства. при температуре 18±3 °С не более 2 месяцев со дня производства. Срок годности продукции с добавление антиокислителей: витамин Е (Е306), или альфатокоферол (Е307), или гамма-токоферол (Е308), или дельта-токоферол (Е309): при температуре 21 ^{0}С±3 °С не более 12 месяцев со дня изготовления.

10 000 РУБ.	**ТУ 9141-177-37676459-2013** **МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ**

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.

АССОРТИМЕНТ: 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.

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

Срок годности продукции: нерафинированное, фасованное в бутылки: при температуре 42^0С не более 12 месяцев со дня производства; при температуре 183^0С не более 10 месяцев. рафинированное, фасованное в бутылки: при температуре 4^0С2^0С не более 8 месяцев со дня производства. при температуре 183^0С не более 12 месяцев.

9 750 РУБ.	**ТУ 9761-079-37676459-2012** **ОРЕХОПЛОДНЫЕ КУЛЬТУРЫ ФАСОВАННЫЕ**

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 может 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.

9 750 РУБ.	**ТУ 9761-080-37676459-2013** **ЯДРА ОРЕХОВ И ОРЕХОВО-ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 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 огурцов, 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 соленый; кедровый орех (ядро) дробленый жареный, сушеный; абрикосовое ядро; абрикосовое ядро жареное; абрикосовое ядро жареное соленое; абрикосовое ядро дробленое жареное, сушеное; абрикосовое ядро жареное соленое (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) соленые; 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; миндаль (ядро) жареный соленый (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); фундук (ядро) жареный соленый (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех макадамия (ядро) жареный соленый (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); кешью (ядро) жареный соленый (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех кедровый (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, копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех бразильский (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, копченого сыра, копченого мяса, копчения); абрикосовое ядро жареное соленое (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); фисташки (ядро) жареные соленые (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); миндаль копченый; миндаль подкопченный; миндаль соленый копченый; миндаль соленый подкопченный; фундук копченый; фундук подкопченный; фундук соленый копченый; фундук соленый подкопченный; орех макадамия копченый; орех макадамия подкопченный; орех макадамия соленый копченый; орех макадамия соленый подкопченный; кешью копченый; кешью подкопченный; кешью соленый копченый; кешью соленый подкопченный; бразильский орех копченый; бразильский орех подкопченный; 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.

ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

12 000 РУБ.

ТУ 11.07.19-110-37676459-2022
НАПИТКИ СУХИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки сухие безалкогольные быстрорастворимые (далее по тексту продукт, продукция) – изготовляемые из смеси сахара-песка, сухих экстрактов плодово-ягодного сырья, эссенций, пищевых кислот, красителей, продуктов пчеловодства, ароматизаторов, подсластителей, органических кислот, гидрокарбоната натрия и других ингредиентов, предназначенные для реализации в оптовой и розничной сети. Напитки сухие безалкогольные быстрорастворимые используются для приготовления безалкогольных напитков путем растворения в воде в соответствии с рекомендациями изготовителя.

АССОРТИМЕНТ: напиток сухой шипучий однопорошковый «Грушевый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Черносмородиновый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Малиновый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Вишневый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Клюквенный»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Освежающий»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Апельсиново-клубничный»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Зеленое яблоко»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Ягодная карусель» напиток сухой нешипучий однопорошковый «Карамель» напиток сухой нешипучий однопорошковый «Вишневый»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Голубичный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Брусничный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Мятный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Лайм»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Жимолость»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Лимон»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Апельсин»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Манго»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Тропические фрукты»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Плодово-ягодный». Восстанавливаемость до напитка в течение 1-2 минуты в холодной воде или практически мгновенно в горячей воде.

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

Рекомендуемый срок годности продукта при хранении в сухом прохладном помещении при относительной влажности воздуха не более 70% не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

18 000 РУБ.	**ТУ 10.89.15-1017-37676459-2021** **СО2-ЭКСТРАКТ КАЛЕНДУЛЫ**

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на СО2-экстракт календулы (*Calendula Officinalis Flower Extract*), получаемый в процессе экстракции компонентов растительного сырья жидким диоксидом углерода, предназначенный для применения в различных отраслях пищевой, парфюмерно-косметической промышленности и бытовой химии (далее по тексту – продукт, продукция).

Продукция используется в качестве сырья для обогащения парфюмерно-косметической, пищевой продукции или бытовой химии эфирными маслами, провитаминами, флавоноидами, каротиноидами, дубильными веществами. **Исходное сырье:** Calendula officinalis L. – цветы. **Получение:** сверхкритическая флюидная экстракция природным диоксидом углерода, в отсутствии неорганических солей, без остатков растворителя, тяжелых металлов, воспроизводимых микроорганизмов.

Рекомендуемый срок годности продукции – 1 год. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.17-887-37676459-2020** **ПАСТЫ ЧЕСНОЧНЫЕ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пасты чесночные (далее продукт или продукция), производимые из чеснока/чесночных стрелок с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов: сахара, соли, зелени, специй, растительного масла, сока лимона и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, получаемые путем измельчения компонентов, фасованные в транспортную/потребительскую тару и предназначенные для дальнейшей переработки или приготовления пищи в домашних условиях. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья пасты чесночные изготавливают следующих наименований: паста чесночная; паста чесночная с горчицей; паста чесночная с горчицей дижонской; паста чесночная с зирой; паста чесночная с карри; паста чесночная с куркумой; паста чесночная с имбирём; паста чесночная с лимонным соком; паста чесночная с луком репчатым; паста чесночная с морковью; паста чесночная с мускатным орехом; паста чесночная с острым перцем чили; паста чесночная с паприкой; паста чесночная с пажитником; паста чесночная с маслом растительным; паста чесночная со свеклой столовой; паста чесночная со специями острая; паста чесночная с тмином; паста чесночная с томатом; паста чесночная с тофу; паста чесночная с укропом; паста чесночная с корнем хрена; паста чесночная из чесночных стрелок.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Продукты переработки фруктов [овощей, грибов]. Продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки. **Фруктовые [овощные, грибные] полуфабрикаты.** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], консервированные различными способами, фасованные в крупную упаковку, предназначенные для дальнейшей переработки. **Примечание.** Примерами способа консервирования являются: термическая обработка, добавление в продукт соли, сахара, пищевых органических кислот, этилового спирта из пищевого растительного сырья, химических консервантов и другие. **Концентрированная фруктовая [овощная] паста.** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25 % для овощной пасты. Продукцию хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75 %.

Рекомендуемые сроки годности паст чесночных при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: ***без добавления консервантов:*** не более 3 месяцев; ***с добавлением консервантов*** **и** ***фасованных с использованием вакуума, газомодифицированной среды:*** не более 12 месяцев. **После вскрытия упаковки** продукт использовать при температуре плюс 2-6 ºС в пределах основного срока годности до появления видимых органолептических признаков порчи. Срок годности пасты чесночной, упакованной с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-435-37676459-2018** **КОМПЛЕКСНЫЕ** **ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ — СМЕСИ ГАЗОВЫЕ ПИЩЕВЫЕ** **(взамен ТУ 2114-435-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комплексные пищевые добавки, представляющие собой различные комбинации смесей азота (Е941) и диоксида углерода (Е290) с добавлением или без добавления кислорода (Е948), сжатые в стальных баллонах, предназначенные для упаковки пищевых продуктов с целью увеличения их сроков годности (далее по тексту – смеси газовые пищевые, или пищевые газовые смеси, или упаковочные газовые смеси, или упаковочные газы или продукция). Пищевые газовые смеси поступают в реализацию в герметичных стальных баллонах вместимостью 40 л при давлении 150 кгс/см2, моноблоках БМКБ под давлением 150-200 кгс/см2 или другой таре, разрешенной для упаковки данной продукции согласно действующим нормативно-правовым актам РФ. Объём пищевой газовой смеси в баллоне при давлении 150 кгс/см2 и температуре 20°С составляет 5,7 м3 по ГОСТ 2939.

АССОРТИМЕНТ: смесь газовая пищевая N2/20CO2 (80%N2 + 20%CO2); смесь газовая пищевая N2/30CO2 (70%N2 + 30%CO2); смесь газовая пищевая CO2/40N2 (60%CO2 + 40%N2); смесь газовая пищевая 50N2/50CO2 (50% N2 + 50%CO2); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O2/30CO2/10N2 (60%O2 + 30%CO2 + 10%N2); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O2/30CO2/20N2 (50%O2 + 30%CO2 + 20%N2); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O2/30CO2/30N2 (40%O2 + 30%CO2 + 30%N2); смесь газовая пищевая трехкомпонентная N2/10CO2/10O2 (80%N2 + 10%CO2 + 10%O2).

Транспортирование Газовую смесь транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, правилами устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением, утвержденными Ростехнадзором, а также правилами безопасности при транспортировании опасных грузов железнодорожным транспортом, утвержденными Ростехнадзором. Продукция, не указанная в алфавитных перечнях правил перевозок грузов железнодорожного ведомства, но допущенная к транспортированию по аналогам, перевозится в соответствии с действующими дополнениями и изменениями к этим правилам. Газовую смесь транспортируют автомобильным транспортом в соответствии с инструкцией по обеспечению безопасности перевозок опасных грузов автомобильным транспортом. Для механизации погрузочно-разгрузочных работ и укрупнения перевозок автомобильным транспортом баллоны среднего объема помещают в металлические специальные контейнеры (поддоны). Помещения, в которых возможно накопление газовых продуктов, должны быть оборудованы механической приточной и вытяжной вентиляцией и приборами контроля воздушной среды согласно ГОСТ 12.1.005. **Хранение** Баллоны, наполненные газовой смесью, хранят в специальных складских помещениях или на открытых площадках под навесом, защищающим их от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей. **Гарантийный срок хранения** смесей газовых пищевых – 18 месяцев со дня изготовления при условии выполнения условий хранения. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.11-564-37676459-2018** **УКСУС**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на уксус столовый с массовой долей органических кислот от 4 до 12 % (далее по тексту – продукция), представляющий собой водный раствор уксусной кислоты с добавлением ароматических веществ или без них, а также с вложением и без вложения в бутылку перед укупоркой специально подготовленных пряностей, специй, зелени, ягод, лепестков цветов и т.д., и предназначенный для использования в пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: уксус столовый 6%; уксус столовый 9%; уксус столовый 12%; уксус яблочный 4%; уксус яблочный 6%; уксус винный 6%; уксус яблочный 6% ароматизированный; уксус винный 9% ароматизированный; уксус столовый 6% ароматизированный с лавровым листом; уксус столовый 6% ароматизированный с семенами горчицы; уксус столовый

6% ароматизированный с чесноком; уксус столовый 6% ароматизированный с базиликом; уксус столовый 6% ароматизированный с пряностями; уксус столовый 6% ароматизированный с кориандром; уксус столовый 6% ароматизированный с чили; уксус столовый 6% ароматизированный с гвоздикой; уксус столовый 6% ароматизированный с укропом; уксус столовый 6% ароматизированный с петрушкой; уксус столовый 6% ароматизированный с перцем чили; уксус столовый 6% ароматизированный с розмарином; уксус столовый 6% ароматизированный с мятой; уксус столовый 6% ароматизированный мята-лимон; уксус столовый 6% ароматизированный со смесью перцев; уксус столовый 6% ароматизированный с имбирем; уксус столовый 6% ароматизированный с тимьяном; уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами вишни; уксус столовый 6% ароматизированный с хреном; уксус столовый 6% ароматизированный с мелиссой; уксус столовый 6% ароматизированный с паприкой; уксус столовый 6% ароматизированный с облепихой; уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой апельсина; уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой мандарина; уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами можжевельника; уксус столовый 6% ароматизированный с лепестками розы; уксус столовый 9% ароматизированный с лавровым листом; уксус столовый 9% ароматизированный с семенами горчицы; уксус столовый 9% ароматизированный с чесноком; уксус столовый 9% ароматизированный с базиликом; уксус столовый 9% ароматизированный с пряностями; уксус столовый 9% ароматизированный с кориандром; уксус столовый 9% ароматизированный с чили; уксус столовый 9% ароматизированный с гвоздикой; уксус столовый 9% ароматизированный с укропом; уксус столовый 9% ароматизированный с петрушкой; уксус столовый 9% ароматизированный с перцем чили; уксус столовый 9% ароматизированный с розмарином; уксус столовый 9% ароматизированный с мятой; уксус столовый 9% ароматизированный мята-лимон; уксус столовый 9% ароматизированный со смесью перцев; уксус столовый 9% ароматизированный с имбирем; уксус столовый 9% ароматизированный с тимьяном; уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами вишни; уксус столовый 9% ароматизированный с хреном; уксус столовый 9% ароматизированный с мелиссой; уксус столовый 9% ароматизированный с паприкой; уксус столовый 9% ароматизированный с облепихой; уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой апельсина; уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой мандарина; уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами можжевельника; уксус столовый 9% ароматизированный с лепестками розы.

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

Термины и определения «Уксус столовый» водный раствор уксусной кислоты. **«Уксус из пищевого сырья»** водный раствор уксусной кислоты, полученный биохимическим методом из пищевого спиртосодержащего сырья путем аэробного окисления с помощью уксуснокислых бактерий с последующей пастеризацией, осветлением и фильтрацией. **«Спиртовой уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – этилового спирта, головной фракции этилового спирта, их смеси, других спиртосодержащих растворов, кроме яблочных и виноградных виноматериалов, с помощью уксуснокислых бактерий. **«Яблочный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – яблочных виноматериалов, сброженных яблочных соков с помощью уксуснокислых бактерий. **«Винный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – яблочных виноматериалов, сброженных соков, вытяжек, пикетов с помощью уксуснокислых бактерий. **«Спиртовой ароматизированный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем добавления в спиртовой уксус натуральных экстрактов, настоев, пряностей, трав, вкусоароматических веществ, а также ароматизаторов и пищевых красителей. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях – не более двух лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.62.13-429-37676459-2018** **ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА. САХАРНЫЙ КОЛЕР (Е150)** **(Взамен ТУ 9199-429-37676459-2016)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевую добавку (Е150) –сахарный колер простой (далее по тексту — колер, продукт) вырабатываемый из карамелизованных при контролируемых высоких температурах сахаропродуктов и воды. Колер выпускается в охлажденном виде и предназначен для использования в качестве красителя и/или пищевой добавки в различных отраслях пищевой промышленности.

Предприятие-изготовитель имеет право — дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Транспортирование и хранение. Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта.

Продукты транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретного вида.

Рекомендуемые сроки годности колера при температуре хранения от 3 до 30°С и относительной влажности воздуха не более 85 % — 12 месяцев.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.99-798-37676459-2018** **МАРИНАДЫ ГОТОВЫЕ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жидкие маринады для приготовления мясных продуктов, изготавливаемые из растительных компонентов на водной, эмульсионной и масляной основе. Продукция выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: Маринады на водной основе: маринад «Шашлычный к мясу и птице»; маринад «Кавказский к мясу и птице»; маринад «Пряный к мясу и птице»; маринад для свинины; маринад для говядины; маринад для курицы «Острый»; маринад Пряный»; маринад «Мексиканский»; маринад «Чесночный»; маринад «Шашлык»; маринад для мяса; маринад «Болгарский с паприкой»; маринад «Бургундия»; маринад «Классический»; маринад «Пикантный»; маринад «Дачный с дымком»; маринад «Кантри»; маринад «Лимонный»; маринад «Горчичный»; маринад «Карри»; маринад «Шашлычный красный»; **Маринады на эмульсионной основе:** маринад «Испанский»; маринад «Гриль»; маринад «Аргентинский»; маринад «Гриль»; маринад «Балканский»; маринад «Греческий»; маринад «Карибы»; маринад «Южный»; маринад «Цейлон»; маринад «Калькутта»; маринад «Лимонный»; маринад «Пряный»; маринад «Баварский»; маринад «Прованс»; маринад «Итальянский»; маринад «Чесночный»; **Маринады на масляной основе:** маринад «Гранд»; маринад «Эльзас»; маринад «Бордо»; маринад «Шотландский»; маринад «Медовый чили»; маринад «Американский гриль»; маринад «Французский; маринад «Кавказский»; маринад «Барбекю»; маринад «Персия»; маринад «Русский»; маринад «Шашлычный»; маринад «Домашний; маринад «Острый»; маринад «Неаполь»; маринад «Самарканд»; маринад «Техас»; маринад «Вегас»; маринад «Тропики»; маринад «Особый»; маринад «Шафран»; маринад «Деликатесный»; маринад «Индийский кари»; маринад «Венеция»; маринад «Азиатский»; маринад «Китайский»; маринад «Севилья»; маринад «Прованские травы».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными названиями или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности маринадов при температуре 0 до 10 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 85 % 6 месяцев Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 20.14.61-767-37676459-2018** **АРОМАТИЗАТОР ПИЩЕВОЙ. ВАНИЛИН, ЭТИЛВАНИЛИН**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ароматизаторы пищевые — ванилин (4-окси, 3-метоксибензальдегид) и этилванилин (3-этокси-4-гидроксибензальдегид) фасованные, получаемые из гваякола и лигносульфонатов, применяемые в пищевой промышленности для придания специфического запаха (далее по тексту – продукт/продукция).

Термины и определения по ТР ТС 029/2012: *ароматизатор пищевой (ароматизатор)* — не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов; *вещество вкусоароматическое* — химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого); *вещество вкусоароматическое натуральное* — вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции. **Рекомендуемые сроки годности** продукции – не более двух лет с даты изготовления.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.12-197-37676459-2017** **ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ** **(взамен ТУ 9162-197-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 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, майонеза, 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, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: аджика; аджика «Грузинская»; аджика из Мичуринска; аджика «Пикантная»; аджика «Пикантная соленая»; аджика «Кавказская жгучая»; аджика «Кавказская слабо острая»; аджика с чесноком; аджика «Чесночная»; аджика «Чесночная» в томате; аджика «Чесночная» в томате по-осетински; аджика «Домашняя»; аджика «Домашняя со сладким перцем»; аджика с зеленью; аджика с хреном; аджика «По-домашнему»; ткемали «По-домашнему»; сацибели «Домашний»; сацибели острый; сацибели; сацибели «Искорка»; сацибели «Пикантный»; сацибели «Кубанский»; сацибели «Украинский»; соус гранатовый «Наршараб»; ткемали; -ткемали острый; приправа острая «Аджика»; приправа «Острая штучка»; приправа «Харисса»; приправа «Сальса»; приправа «Изысканная»; приправа «Красный восток»; приправа «Летняя»; приправа для курицы «Марсала»; приправа томатная «Маринара»; приправа «Наслаждение»; приправа «Неженка»; приправа «Новоорлеанская»; приправа «Нокаут»; приправа томатная «Сальса»; приправа «Сибирячок»; приправа «Цезарь»; приправа «Ядреная»; приправа для окрошки; приправа для салата картофельного; приправа томатная для пиццы.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 14.12.2017 год. Закуска овощная «Лютеница».

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

Приправы острые хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%.

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения: 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 с консервантом — 6 месяцев.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.31.13-751-37676459-2017** **КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПРОДУКТЫ СУХИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевые концентраты, изготовленные из сухих картофелепродуктов с добавлением или без добавления сухих овощей, мяса, жира, соли, сахара, специй и других пищевкусовых добавок, предназначенные для быстрого приготовления пищи (далее по тексту продукт или продукция). Продукция выпускается в насыпном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: картофельное пюре; картофельное пюре с курицей; картофельное пюре с курицей и луком; картофельное пюре с курицей и овощами; картофельное пюре с курицей и грибами; картофельное пюре с курицей и чесноком; картофельное пюре с курицей и перцем; картофельное пюре с курицей по-домашнему; картофельное пюре с цыпленком табака; картофельное пюре со вкусом курицы и сухариками; картофельное пюре с луком и зеленью; картофельное пюре с луком и овощами; картофельное пюре со сливками; картофельное пюре со сливками и грибами; картофельное пюре с жареным луком; картофельное пюре с жареными лисичками и сметаной; картофельное пюре с луком и сухариками; картофельное пюре со сливками и зеленью; картофельное пюре с сухариками; картофельное пюре с молоком; картофельное пюре с говядиной и луком; картофельное пюре с телятиной; картофельное пюре с говядиной и овощами; картофельное пюре с говядиной и грибами; картофельное пюре с тушеной говядиной; картофельное пюре с мясным вкусом; картофельное пюре с бараниной и овощами; картофельное пюре со свининой; картофельное пюре со свининой и овощами; картофельное пюре со свининой по-домашнему картофельное пюре с соусом и свининой; картофельное пюре с копченостями; картофель тушеный с шампиньонами; картофель тушеный с овощами.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 18°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** продукта: не более 12 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-179-37676459-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. ГАРНИРЫ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (взамен ТУ 9194-179-37676459-2013)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на каши крупяные быстрого и моментального приготовления, с(без) добавлением(я) с(без) добавлением(я) сушеных фруктов, ягод, сушеных овощей, сушеного мяса, соевого мяса, соли, сахара, сухих молочных продуктов, вкусовых добавок, а также хлопьев крупяных быстрого приготовления и не требующих варки, с(без) добавлением(я) с(без) добавлением(я) сушеных фруктов, ягод, сушеных овощей, сушеного мяса, соевого мяса, соли, сахара, сухих молочных продуктов, вкусовых добавок (далее продукт или продукция). Хлопья получаются из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы, гороха шлифованного путем термолучевой обработки и последующего плющения. Продукция моментального приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 1 минуты. Продукция быстрого приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 5 минут. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: овсяная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами, мармеладом); овсяная каша моментального и быстрого приготовления с молоком; 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, мармеладом); овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом птицы; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с соевым мясом; овсяная каша моментального и быстрого приготовления овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом и овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом банана; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом лесных ягод; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом кофе; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом малины; овсяные «Milpo» хлопья со вкусом тофи; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом клубники; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом ванили; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом горького шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом персика; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом дыни; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом земляники; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом молочного шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом крем-брюле; 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); рисовая каша быстрого приготовления; рисовая каша быстрого приготовления с мясом; рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы; рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом; рисовая каша быстрого приготовления с овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления; рисовая каша моментального приготовления с мясом; рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы; рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом; рисовая каша моментального приготовления с овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом и овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления; пшенная каша быстрого приготовления с мясом; пшенная каша быстрого приготовления с

мясом птицы; пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом; пшенная каша быстрого приготовления с овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления; пшенная каша моментального приготовления с мясом; пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы; пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом; пшенная каша моментального приготовления с овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом и овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы; пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом; пшеничная каша быстрого приготовления с овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления; пшеничная каша моментального приготовления с мясом; пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы; пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом; пшеничная каша моментального приготовления с овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон). 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 со сливками 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); гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом птицы; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с соевым мясом; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом и овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом птицы и овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с соевым мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с молоком (овощами); гречневая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином, свином); гречневая каша быстрого приготовления классическая; гречневая каша быстрого приготовления; гречневая каша быстрого приготовления с мясом; гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы; гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом; гречневая каша быстрого приготовления с овощами; гречневая

каша быстрого приготовления с мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления; гречневая каша моментального приготовления с мясом; гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы; гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом; гречневая каша моментального приготовления с овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом и овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления; перловая каша быстрого приготовления с мясом; перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы; перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом; перловая каша быстрого приготовления с овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления; перловая каша моментального приготовления с мясом; перловая каша моментального приготовления с мясом птицы; перловая каша моментального приготовления с соевым мясом; перловая каша моментального приготовления с овощами; перловая каша моментального приготовления с мясом и овощами; перловая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; перловая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; перловая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ржаная каша быстрого приготовления с овощами; ржаная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ржаная каша быстрого приготовления с мясом; ржаная каша быстрого приготовления с мясом птицы; ржаная каша быстрого приготовления с соевым мясом; ржаная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; ржаная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; ржаная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами. ячменная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); хлопья гречневые быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья овсяные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья ржаные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья пшенные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья рисовые быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья пшеничные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья ячменные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья кукурузные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти) быстрого приготовления и не требующие варки; смесь хлопьев «2 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: 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 пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и пшенные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: 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» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые

хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); -смесь хлопьев «7 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые) «Milpo коктейль» со вкусом банана; «Milpo коктейль» со вкусом лесных ягод; «Milpo коктейль» со вкусом шоколада; «Milpo коктейль» со вкусом кофе; «Milpo коктейль» со вкусом малины; «Milpo коктейль» со вкусом тофи; «Milpo коктейль» со вкусом клубники; «Milpo коктейль» со вкусом ванили; «Milpo коктейль» со вкусом горького шоколада; «Milpo коктейль» со вкусом персика; «Milpo коктейль» со вкусом дыни; «Milpo коктейль» со вкусом земляники; «Milpo коктейль» со вкусом молочного шоколада; «Milpo коктейль» со вкусом крем-брюле.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. **Рекомендуемый срок годности** продукции без добавления пищевкусовых компонентов с момента изготовления при указанных условиях хранения – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с пищевкусовыми компонентами при указанных условиях хранения – не более 6 месяцев. При перефасовке хлопьев (овсяных, пшеничных, пшенных, ржаных, ячменных, гречневых, рисовых) и их смесей со сроком годности 12 месяцев – **рекомендуемый срок готовой продукции** составляет 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 70%. – не более 2 лет. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.30-711-37676459-2017** **СОЛЬ ПИЩЕВАЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соль пищевую с добавление пищевкусовых компонентов и без их добавления (далее продукт или продукция), выпускаемую расфасованной в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, а также весовую, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соль поваренная пищевая; соль поваренная пищевая с перцем; соль поваренная пищевая с укропом; соль поваренная пищевая с чесноком; соль поваренная пищевая с укропом и чесноком; соль поваренная пищевая с овощами; соль поваренная пищевая с прованскими травами; соль поваренная пищевая с зеленью; соль поваренная пищевая с овощами и зеленью; соль поваренная пищевая «Ароматная»; соль поваренная пищевая «Вкусная»; соль поваренная пищевая «Гарнирная»; соль поваренная пищевая «Гурман»; соль поваренная пищевая «Для бульонов»; соль поваренная пищевая «Для мяса»; соль поваренная пищевая «К мясу»; соль поваренная пищевая «Для курицы»; соль поваренная пищевая «Для рыбы»; соль поваренная пищевая «Для овощей»; соль поваренная пищевая «Душистая»; соль поваренная пищевая «Пряная»; соль поваренная пищевая «Пикантная»; соль поваренная пищевая «Универсальная»; соль поваренная пищевая «Цитрусовая»; соль поваренная пищевая «Южная»; соль пищевая морская; соль пищевая морская с перцем; соль пищевая морская с укропом; соль пищевая морская с чесноком; соль пищевая морская с укропом и чесноком; соль пищевая морская с овощами; соль пищевая морская с прованскими травами; соль пищевая морская с зеленью; соль пищевая морская с овощами и зеленью; соль пищевая морская «Ароматная»; соль пищевая морская «Вкусная»; соль пищевая морская «Гурман»; соль пищевая морская «Гарнирная»; соль пищевая морская «Гурман»; соль пищевая морская «Для бульонов»; соль пищевая морская «Для мяса»; соль пищевая морская «К мясу»; соль пищевая морская «Для курицы»; соль пищевая морская «Для рыбы»; соль пищевая морская «Для овощей»; соль пищевая морская «Душистая»; соль пищевая морская «Пряная»; соль пищевая морская «Пикантная»; соль пищевая морская «Универсальная»; соль пищевая морская «Цитрусовая»; соль пищевая морская «Южная».

Изменение № 1. Дата введения в действие 28.06.2018 год. Крымская соль черного моря универсальная; Крымская соль черного моря с ламинарией; Крымская соль черного моря с прованскими травами; Крымская соль черного моря с итальянскими травами; Крымская соль черного моря с пряными травами; Крымская соль черного моря с черным перцем; Крымская соль черного моря с каенским перцем; Крымская соль черного моря с укропом и петрушкой Крымская соль черного моря с красным перцем; Крымская соль черного моря с розмарином; Крымская соль черного моря «Грибная»; Крымская соль

черного моря с зеленью; Крымская соль черного моря «Овощная» Крымская соль черного моря «Чесночная» Крымская соль черного моря с базиликом Крымская соль черного моря с приправой «Для бульонов»; Крымская соль черного моря с приправой «Для мяса»; Крымская соль черного моря с приправой «К мясу» Крымская соль черного моря с приправой «Для курицы»; Крымская соль черного моря с приправой «Для рыбы»; Крымская соль черного моря с приправой «Универсальная»; Крымская соль черного моря с приправой «Мексиканская»; Крымская соль черного моря с приправой «Сванская»; Крымская соль черного моря «Цитрусовая»; Крымская соль черного моря с приправой «Пять перцев»; Крымская соль черного моря «Ореховая»; Крымская соль черного моря с приправой «Адыгейская»; Крымская соль черного моря; Крымская соль черного моря зерновая Крымская морская соль универсальная; Крымская морская соль с ламинарией; Крымская морская соль с прованскими травами; Крымская морская соль с итальянскими травами; Крымская морская соль с пряными травами; Крымская морская соль с черным перцем; Крымская морская соль с каенским перцем; Крымская морская соль с укропом и петрушкой; Крымская морская соль с красным перцем; Крымская морская соль с розмарином; Крымская морская соль «Грибная»; Крымская морская соль с зеленью; Крымская морская соль «Овощная» Крымская морская соль «Чесночная» Крымская морская соль с базиликом Крымская морская соль с приправой «Для бульонов»; Крымская морская соль с приправой «Для мяса»; Крымская морская соль с приправой «К мясу» Крымская морская соль с приправой «Для курицы»; Крымская морская соль с приправой «Для рыбы»; Крымская морская соль с приправой «Универсальная»; Крымская морская соль с приправой «Мексиканская»; Крымская морская соль с приправой «Сванская»; Крымская морская соль «Цитрусовая»; Крымская морская соль с приправой «Пять перцев»; Крымская морская соль «Ореховая»; Крымская морская соль, с приправой «Адыгейская»; Крымская морская соль, Крымская морская соль зерновая.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок хранения соли при температуре не более 20ºС упакованной: в пачки с внутренним пакетом и в пачки из картона – не более 2,5 лет; в пачки без внутреннего пакета – не более 1 года; в полиэтиленовые пакеты – не более 2 лет; в бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, полиэтиленовые и полипропиленовые тканые – не более 2 лет; в контейнеры всех типов с полиэтиленовым вкладышем – не более 2 лет; в контейнеры без вкладыша – не более 1 года; в полимерные баночки – не более 2 лет; в стеклянные баночки – не более 5 лет.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.62.11-668-37676459-2017** **КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крахмал фасованный, произведенный из растительного сырья, предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети и использования на предприятиях общественного питания (далее по тексту – продукт/продукция). Химическая формула: $(C_6H_{10}O_5)n$.

АССОРТИМЕНТ: Крахмал картофельный; Крахмал кукурузный; Крахмал пшеничный; Крахмал тритекалиевый; Крахмал ячменный; Крахмал ржаной; Крахмал рисовый; Крахмал гороховый; Крахмал тапиоковый.

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

Крахмал хранят в сухих хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. Мешки или ящики с крахмалом укладывают на деревянные стеллажи. При хранении крахмала более 10 суток стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков или ящиков. В складских помещениях, где хранится крахмал, относительная влажность воздуха должна быть не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** крахмала при относительной влажности не более 75% не более двух лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

8 500 РУБ.	**ТУ 10.89.19-517-37676459-2017** **КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ**

Дата введения в действие-2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на квасы сухие хлебные – полуфабрикаты для промышленного и домашнего приготовления кваса настойным способом, представляющие собой смесь сухарной крошки с солодом с добавлением или без добавления других пищевых продуктов (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: квас сухой хлебный; квас сухой хлебный «Традиционный»; квас сухой хлебный «Ароматный»; квас сухой хлебный со смородиной; квас сухой хлебный с рябиной; квас сухой хлебный с черной бузиной; квас сухой хлебный яблочный; квас сухой хлебный грушевый; квас сухой хлебный с жимолостью; квас сухой хлебный с черникой; квас сухой хлебный с клюквой; квас сухой хлебный с малиной; квас сухой хлебный с черникой и клюквой; квас сухой хлебный с голубикой.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при относительной влажности воздуха не более 75% и при температуре не менее минус 10 ^{0}С и не более 25 ^{0} С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-558-37676459-2017** **РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пищевые добавки – разрыхлители теста (химические) и разрыхлители теста (химические) в сухой смеси с кислотами, пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Разрыхлители теста: Сода пищевая для выпечки (Е500(ii)); Аммоний пищевой для выпечки (Е503). **Разрыхлители для теста (пекарские порошки)** Разрыхлитель для теста «Классический»; Разрыхлитель для теста «Для пряников»; Разрыхлитель для теста «Пыш»; Разрыхлитель для теста «Домашний секрет». **Разрыхлители для теста с мукой**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом. **Разрыхлители для теста с крахмалом**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными или придуманными названиями.

Пищевые карбонаты аммония (пищевой аммоний для выпечки) хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов аммония – не более 12 месяцев со дня изготовления. Пищевые карбонаты натрия хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 30°С относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов натрия – не более 12 месяцев со дня изготовления. **Разрыхлители теста хранятся** в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** разрыхлителей для теста со дня изготовления не более 12 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.32.29-546-37676459-2016** **СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на смеси для коктейлей кислородных, изготавливаемых на основе фруктовых, ягодных и овощных соков, морсов, нектаров и сиропов, предназначенных 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 – продукция).

АССОРТИМЕНТ: смеси для коктейлей однокомпонентных фруктовых и ягодных: коктейля ананасового; коктейля абрикосового; коктейля апельсинового; коктейля виноградного; коктейля вишневого; коктейля гранатового; коктейля грейпфрутового; коктейля грушевого; коктейля из годжи; коктейля земляничного (клубничного); коктейля из жимолости; коктейля из киви; коктейля клюквенного; коктейля лимонного; коктейля малинового; коктейля мандаринового; коктейля из маракуйи; коктейля из папайи; коктейля персикового; коктейля сливового; коктейля черничного; коктейля черносмородинового; коктейля яблочного; коктейля облепихового; коктейля ежевичного; коктейля из шиповника; коктейля из боярышника; коктейля брусничного; коктейля черничного; **смеси для коктейлей многокомпонентных фруктовых и ягодных:** коктейля яблочно-ананасового; коктейля яблочно-абрикосового; коктейля яблочно-апельсинового; коктейля яблочно-брусничного; коктейля яблочно-виноградного; коктейля яблочно-вишневого; коктейля яблочно-грушевого; коктейля яблочно-гранатового; коктейля яблочно-земляничного (клубничного); коктейля яблочно-грейпфрутового; коктейля

яблочно-ежевичного; коктейля яблочно-клюквенного; коктейля яблочно-персикового; коктейля яблочно-сливового; коктейля яблочно-облепихового; коктейля яблочно-малинового; коктейля яблочно-мандаринового; коктейля яблочно-черничного; коктейля из яблок и ягод жимолости; коктейля из яблок и ягод годжи; коктейля из яблок и боярышника; коктейля из яблок и шиповника; коктейля мультифруктового (из трех и более видов соков); **смеси для коктейлей однокомпонентных и многокомпонентныех овощных и овощефруктовых:** коктейля морковного; коктейля томатного; коктейля тыквенного; коктейля морковно-грушевого; коктейля морковно-вишневого; коктейля морковно-апельсинового; коктейля морковно-яблочного; коктейля морковно-облепихового; коктейля морковно-клюквенного; коктейль морковно-яблочно-тыквенного; коктейля тыквенно-яблочного; коктейля тыквенно-грушевого; коктейля тыквенно-абрикосового; коктейля тыквенно-ананасового; коктейль тыквенно-апельсинового; коктейля тыквенно-морковного; коктейля тыквенно-персикового; коктейля тыквенно-облепихового; коктейля тыквенно-грушево-яблочного.

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

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный. Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях хранения: стерилизованной продукции в стеклянной и металлической таре – не более 12 месяцев; пастеризованной продукции в картонной упаковке – не более 6 месяцев; пастеризованной продукции в упаковке из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – не более 9 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.62.13-553-37676459-2016** **СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА»**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

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

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 12 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9187-488-37676459-2016** **КРАХМАЛОПРОДУКТЫ НАБУХАЮЩИЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крахмалопродукты набухающие, получаемые из зерна, или крупы, или муки зерновых и бобовых культур (кукурузы, пшеницы, ржи, ячменя, гречихи, риса, гороха). Крахмалопродукты набухающие предназначены для предприятий общественного питания, реализации в торговой сети и для использования при производстве пищевой продукции (хлебопекарной, пищеконцентратной, кондитерской, мясной и др. промышленности).

АССОРТИМЕНТ: мука набухающая: кукурузная; пшеничная; ржаная; рисовая; гречневая; ячменная; гороховая; **текстурат:** кукурузная; пшеничная; ржаная; рисовая; гречневая; ячменная; гороховая.

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

Крахмалопродукты набухающие должны храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складских помещениях при температуре не выше 25^0С и относительной влажности воздуха не более 75% и должны быть предохранены от прямого воздействия солнечных лучей и источников тепла. **Рекомендуемый срок годности** крахмалопродуктов набухающих – 6 месяцев со дня изготовления. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 9189-479-37676459-2016** **КОНЦЕНТРАТЫ. СИРОПЫ – ЗАМЕНИТЕЛИ САХАРОЗЫ (САХАРА)**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сиропы сухие, изготовляемые путем гидролиза крахмала с последующей тщательной очисткой и сушкой, предназначенные для использования в качестве заменителей сахарозы при приготовлении напитков, мороженого, молочных продуктов, кондитерских изделий, продуктов детского питания.

АССОРТИМЕНТ: сухой сироп глюкозы 93%; глюкозно-фруктозный сироп ГФС-42 (42 % фруктозы); глюкозно-фруктозный сироп ГФС-90 (90 % глюкозы); глюкозно-фруктозный сироп ГФС-55 (55 % фруктозы); глюкозно-фруктозный сироп (СВ* 70-72 %, глюкозы 50-54%, фруктозы 40-44%); глюкозно-фруктозный сироп (СВ 77-80 %, глюкозы 48-50 %, фруктозы 30 %, мальтозы 13,6 %) глюкозно-фруктозный сироп (СВ 77-80 %, глюкозы 36-42%, фруктозы 9-12%, мальтозы 18-25 %); мальтозный сироп (СВ 78%). **** СВ – сухие вещества.***

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

Рекомендуемые сроки годности – не более 12 месяцев при температуре 28…35ºС в изолированных емкостях из нержавеющей стали с внешним электрическим подогревом (для подогрева можно использовать и водяные рубашки). Обогрев рассчитывается таким образом, чтобы исключить потери тепла в производственные помещения или окружающую среду, в случае, если хранение запроектировано на открытом воздухе.

11 000 РУБ.	**ТУ 9199-241-37676459-2016** **ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пряности и приправы, в том числе их смеси, применяемые при приготовлении различных продуктов питания (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пищевые добавки фасованные:*** перец черный (горошек, молотый); перец белый (горошек, молотый); перец душистый (горошек, молотый); перец розовый горошком; перец красный молотый; перец красный молотый жгучий (чили); паприка (молотая, гранулированная); куркума молотая; имбирь (корень); имбирь молотый; васаби (порошок); гвоздика целая; семя горчичное желтое; семя горчичное коричневое; анис; тмин; укроп (семя); фенхель (семя); кумин (зира); ажгон (индийский тмин); калинджи (черный тмин); бадьян; бадьян молотый; кардамон; кардамон молотый; кориандр; кориандр молотый; ваниль; ваниль молотая; корица; корица молотая; мускатный орех; мускатный орех молотый; мускатный цвет; мускатный цвет молотый; лист лавровый; тимьян; шафран; барбарис сушеный; лавровый лист; прованские травы; орегано; майоран; кунжут; перец с лимонным ароматом для салатов; приправа «Аджика»; приправа «Карри»; семя пажитника (шамбала или фенутрек); приправа «Карри острый»; приправа «Чили»; приправа «Хмели-сунели»; приправа «Пять перцев»; приправа «Смесь перцев»; приправа «Сванская соль»; приправа «Универсальная»; приправа «Универсальная острая»; приправа «Французская»; приправа «Четыре перца»; приправа для овощных блюд; приправа для картофеля; приправа для грибных блюд; приправа для корейской моркови; приправа для барбекю; приправа для пельменей; приправа для шашлыка; приправа для плова; приправа для гуляша; приправа к мясу; приправа для гриля; 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 для блюд из макарон; приправа для борща; приправа для бульона или супа; приправа для глинтвейна «Классическая»; приправа для говядины; приправа для жаркого; приправа для засолки овощей; приправа для засолки огурцов; приправа для засолки томатов; приправа для квашеной капусты; приправа для кофе по-восточному; приправа к рыбе; лимонная приправа для рыбных блюд; приправа для курицы; приправа для лагмана; приправа для мантов; приправа для маринования грибов; приправа для маринования овощей; приправа для маринования рыбы; приправа для мясного супа; приправа для овощей и салатов; приправа для окорочков; приправа для первых блюд; приправа «Карри острый»; приправа «Чили»; приправа «Хмели-сунели»; приправа «Пять перцев»; приправа «Смесь перцев»; приправа «Сванская соль»; приправа «Универсальная»; приправа «Универсальная острая»; приправа «Французская»; приправа «Четыре перца»; приправа для овощных блюд; приправа для картофеля; приправа для грибных блюд; приправа для корейской моркови; приправа для барбекю; приправа для

пельменей; приправа для шашлыка; приправа для плова; приправа для гуляша; приправа к мясу; приправа для гриля; 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 для блюд из макарон; приправа для борща; приправа для бульона или супа; приправа для глинтвейна «Классическая»; приправа для говядины; приправа для жаркого; приправа для засолки овощей; приправа для засолки огурцов; приправа для засолки томатов; приправа для квашеной капусты; приправа для кофе по-восточному; приправа к рыбе; лимонная приправа для рыбных блюд; приправа для курицы; приправа для лагмана; приправа для мантов; приправа для маринования грибов; приправа для маринования овощей; приправа для маринования рыбы; приправа для мясного супа; приправа для овощей и салатов; приправа для окорочков; приправа для первых блюд; приправа для посола красной рыбы; приправа для риса и макарон; приправа для сала; приправа для свинины; приправа для ухи; приправа для холодца; приправа для заливных блюд; приправа для харчо; приправа для цыпленка-табака; смесь индийских специй «Гарам масала»; смесь пряностей для печенья; смесь пряностей для глинтвейна; смесь пряностей для посола рыбы; смесь специй для домашней выпечки; смесь специй для имбирного печенья; смесь специй для пряников. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых складских помещениях, не зараженных вредителями, при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения продукции со дня выработки изготовителем: весовой и негерметично упакованной не более 6 месяцев; герметично упакованной: лаврового листа и пряностей, содержащих лавровый лист не более 12 месяцев; остальной продукции не более 18 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9219-437-37676459-2016** **ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ ФАСОВАННЫЙ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на желатин пищевой (далее – продукт/продукция), расфасованный в потребительскую упаковку массой нетто от 10 г до 1000 г. Продукция предназначена для использования в пищевой, в том числе в кондитерской, промышленности для производства мясных и рыбных консервов, желе, вин, мороженого, для приготовления заливных блюд, муссов, кремов, тортов и других изделий. Желатин пищевой марки П-13.

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

Рекомендуемый срок годности желатина фасованного в сухом закрытом помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % — не более 2 лет со дня изготовления. Сроки годности фасованной продукции не должны превышать сроков годности исходного сырья. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и утверждать их в установленном порядке.

10 000 РУБ.	**ТУ 9199-439-37676459-2016** **ВАНИЛЬНЫЙ САХАР**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ванильный сахар, получаемый путем ароматизации сахара или сахарной пудры натуральной ванилью или ароматизатором ванилином (4-окси, 3-метоксибензальдегид), используемый для ароматизации кондитерских изделий и других продуктов питания (далее по тексту — продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве кондитерских изделий и прочих пищевых продуктов. Эмпирическая формула ванилина — C8H8O3. Химическое название кристаллического ванилина — 4-окси, 3-метоксибензальдегид.

АССОРТИМЕНТ: Ванильный сахар с натуральной ванилью; Ванильный сахар (с ванилином); Ванильный сахар с корицей; Ванильная пудра.

Упакованный ванильный сахар (ванильная пудра) должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70%. Рекомендуемые сроки годности продукции – не более двух лет с даты изготовления.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 9199-436-37676459-2016** **СПЕЦИИ, ПРЯНОСТИ, ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И ПРИПРАВЫ ВКУСОВЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на специи, пряности, пищевые добавки и приправы вкусовые фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пищевые добавки фасованные:*** Ванилин; Ванилин ароматизированный: «Ванилин с абрикосом»; «Ванилин с апельсином»; «Ванилин с вишней»; «Ванилин с кокосом»; «Ванилин с дыней»; «Ванилин с бананом»; «Ванилин с малиной»; «Ванилин с лимоном»; Наборы ароматизированных ванилинов; Разрыхлитель для теста; Глутамат натрия; Кислота лимонная; Аскорбиновая кислота; Набор пасхальный для выпечки: разрыхлитель, ванилин, кислота лимонная «Древный Херсонес»; Набор пасхальный для выпечки «Светлая заутреня»; Набор пасхальный для выпечки «Добрый пекарь»; Набор пасхальный для выпечки «Святыни Крыма»; Набор пасхальный для выпечки «Пасхальная радость»; Набор пасхальный для выпечки «Монастырский»; Набор пасхальный для выпечки «Светлая седмица». **Специи, пряности, приправы фасованные:** Приправа «Соль с перцем фасованные «Дуэт»; Приправа «Соль с перцем фасованные «Для пикника»; Приправа «Соль+перец»; Приправа «Соль морская с перцем «Царская приправа»; Горчичный порошок; Кориандр молотый; Лавровый лист; Паприка молотая; Перец черный молотый; Перец черный горошек; Перец красный молотый; Перец душистый горошек; Тмин; Мускатный орех молотый; Лавровый лист молотый; Куркума; Корица; Ваниль; Зира (кумин); Имбирь; Барбарис; Базилик; Орегано; Прованские травы; Майоран; васаби (порошок); ажгон (индийский тмин); калинджи (черный тмин) мускатный цвет; шафран; горчичный порошок; Наборы специй фасованных: «Для мяса»; «Для шашлыка»; «Для первых блюд»; «Для вторых блюд»; «Для плова»; «Для рыбы»; «Для салатов»; «Для картофеля»; «Для посола рыбы»; «Для курицы»; Смеси специй (две и более): «Для мяса»; «Для шашлыка»; «Для первых блюд»; «Для вторых блюд»; «Для плова»; «Для рыбы»; «Для салатов»; «Для картофеля»; «Для посола рыбы»; «Для курицы»; Наборы специй фасованных сувенирные: «Легенды Крыма»; «Из Крыма с любовью»; «Русский Крым»; «Ялта»; «Ай-Тодор»; «Ласточкино гнездо»; «Царская тропа»; «Бахчисарайский фонтан»; «Сказки Бахчисарая»; «Южный берег»; «Евпатория»; «Здоровье Крыма»; «Аромат крымских степей»; «Секреты Тавров»; «Генуэзская крепость»; «Царский»; «Родина Ахилеса»; «Богатство Крыма»; «Секреты красоты»; «Сувенир для любимой тещи»; «Волшебный Крым»; «Керченская переправа»; «Крымский деликатес»; «Секреты крымской кухни»; «Царский стол»; «Дюльбер»; «Феодосия»; «Судак»; «Ай-Петри»; «Ай-Даниил»; «Аю-Даг»; «Херсонес»; «Севастополь»; «Кучум-Кале»; «Щедрый стол»; «Хозяюшка»; «Огни Южного берега»; «Фарос»; «Екатерина Великая».

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

Пряности и специи должны храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых складских помещениях, не зараженных вредителями, при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности специй и пряностей** со дня выработки изготовителем: весовой и негерметично упакованной — не более 6 месяцев; герметично упакованной: лаврового листа и пряностей, содержащих лавровый лист — не более 12 месяцев; остальные пряности и специи — не более 18 месяцев. **Срок хранения лимонной и аскорбиновой кислоты** со дня изготовления при относительной влажности не более 70% в мелкой фасовке для розничной продажи — не более одного года. **Рекомендуемые сроки годности разрыхлителей** для теста со дня изготовления при температуре от 5оС до 25 оС и относительной влажности воздуха не более 75% — не более 12 месяцев. **Условия хранения глутамата натрия:** в закрытой упаковке, в защищенном от попадания прямых солнечных лучей, прохладном, сухом помещении. Рекомендуемый срок годности – не более 3 лет с даты выработки. Ванилин транспортируют и хранят по ГОСТ 9069. Рекомендуемые сроки годности ванилина – не более 12 месяцев со дня изготовления.

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.

11 000 РУБ.	**ТУ 9111-438-37676459-2016** **САХАР**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сахар и различные его виды, получаемые путем изменения степени измельчения, формы и других органолептических и физико-химических показателей исходного сырья с добавлением или без добавления антислеживающих агентов, вкусо-ароматических веществ, экстрактов растений и других ингредиентов (далее по тексту — продукт/продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве пищевых продуктов, для производства продуктов для детского питания, в фармацевтической промышленности и для других целей.

АССОРТИМЕНТ: Сахарная пудра; Сахарная пудра с ванилью; Сахарная пудра с корицей; Сахарная пудра с добавлением антислеживающих агентов; Сахар-рафинад прессованный колотый насыпью в мешках, пачках, коробках; Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый в пачках и коробках; Сахар-рафинад прессованный в мелкой фасовке; Рафинированный сахар-песок насыпью в мешках и пакетах; Рафинированный сахар-песок в мелкой фасовке; Сахароза для шампанского; Рафинадная пудра насыпью в мешках и пакетах. Желтый сахар; Сахар помадный сухой; Сахар желирующий; Сахар с добавками кусковой (прессованный): с пустырником; с одуванчиком; с боярышником; с брусникой; с женьшенем; с корицей; с жимолостью; с черной смородиной; с лимоном; с мятой; с шиповником; клюквеный; вишневый; имбирный; с актинидией; рябиновый; малиновый; ежевичный; элеутерококковый; лимонниковый; голубичный; черноплоднорябиновый; калиновый; «Натур фитоклассик» с экстрактами трав; Сахар жидкий.

Упакованный белый сахар укладывают в штабели высотой до: 24 рядов — кристаллический сахар, упакованный в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 50 кг; пять рядов (если иное не указано) — кристаллический сахар в мягких контейнерах; 4 м — кристаллический сахар, упакованный в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 25 кг и ящики из гофрированного картона; 1,8 м — кусковой крепкий сахар и сахарная пудра, упакованные в тканевые или полипропиленовые мешки с вкладышами по 40 кг; 2 м — кусковой быстрорастворимый сахар, упакованный в картонные ящики из гофрированного картона или групповую упаковку. Штабели составляют из однородного по наименованию, категории, источнику происхождения и качеству сахара, упакованного в тару одного вида, имеющего одинаковую массу. Мешки с сахаром при укладке в штабель должны быть обращены горловиной внутрь штабеля. Каждый уложенный штабель должен иметь штабельный ярлык, в котором указывают: наименование сахара, его категорию, источник происхождения, вид тары, число мест, дату изготовления, массу нетто единицы упаковки, обозначение настоящих технических условий. В штабельных ярлыках на базах оптовых и розничных торговых организаций указывают наименование сахара, его категорию, источник происхождения, наименование поставщика, номер вагона, номер накладной, число мест, массу нетто единицы упаковки, вид тары, дату прибытия, номер документа о качестве и безопасности и основные показатели качества. Упакованный белый сахар должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% для кускового сахара и не выше 70% для кристаллического и сахарной пудры. В силосах белый кристаллический сахар должен храниться при температуре воздуха не выше 25 °С и не ниже 20 °С и относительной влажности воздуха не выше 60% и не ниже 40%. Требования к условиям длительного хранения белого сахара — согласно ГОСТ 26907. При хранении белого сахара необходимо осуществлять постоянный контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складах и силосах. Срок годности белого сахара устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности белого сахара: кристаллического — четыре года от даты изготовления; кускового — два года от даты изготовления; сахарной пудры — полтора года от даты изготовления. Жидкий сахар хранят при температуре не выше 40 °С и не ниже минус 10 °С. Срок годности жидкого сахара – не более 3 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения потребителем. Рекомендуемые сроки годности сахара желирующего, помадного, сахара с добавками – не более 12 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения потребителем. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 9198-296-37676459-2014** **КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ РАСТВОРИМОГО КОФЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство концентратов напитков на основе растворимого кофе с добавлением сгущенного молока и/или сливок, сухого молока, с добавлением или без добавления сахара. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукт готов к употреблению при разведении его питьевой водой. Продукт предназначен для приготовления горячего напитка.

АССОРТИМЕНТ: Кофе растворимый с молоком и с сахаром; кофе растворимый со сливками и с сахаром; кофе растворимый со сгущенным молоком; кофе растворимый с молоком без сахара; кофе растворимый со сливками без сахара.

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

Срок годности продукции с даты изготовления при температуре не выше 25^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75% должен соответствовать сроку хранения, указанному в таблице 6.

Вид упаковки	Срок годности
Упакованная продукция в:	
пакеты из комбинированного материала буфлена	6
мешках бумажных четырехслойных, мешках из бумаги и комбинированных материалов, мешках и пакетах из пленочных материалов, пакетах из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, пакетах бумажных или из картона, банках комбинированных, одноразовых и индивидуальных пакетиках, фильтр-пакетах	6
пакетах из бумаги с полимерным покрытием	8
пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов	9
пакетах из термосвариваемых пленочных материалов	10
пакетах из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, в т.ч. с дегазационным клапаном, банках металлических, стеклянных, полимерных	12
вакуумной упаковке	18

10 000 РУБ.

ТУ 9739-192-37676459-2013
ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ

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

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.

АССОРТИМЕНТ: Эстрагон (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; базилик (зелень) свежий; базилик красный (зелень) свежий; мелисса (зелень) свежая; мелисса 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 Джуцай 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÷1^{0}С, влажности 90 95% – не более 5 суток; при температуре не выше 18±3^{0}С, влажности 90 95% – не более 2 суток. Срок годности фасованной продукции: при температуре 0÷1^{0}С, влажности 90 95% – не более 10 суток; при температуре не выше 18±3^{0}С, влажности 90 95% – не более 3 суток. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18^{0}С 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.

8 000 РУБ.

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ ФАСОВАННЫЕ

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

АССОРТИМЕНТ: Перец черный молотый; перец белый молотый; перец красный (чили) молотый; перец душистый молотый; перец черный горошком; перец белый 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; мускатныйорех; 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 для пельменей; 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 глинтвейна; смесь пряностей для глинтвейна апельсинового; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна ананасного; смесь пряностей для глинтвейна персикового; смесь пряностей для глинтвейна грушевого; смесь пряностей для глинтвейна фруктового; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей для глинтвейна лимонного; смесь пряностей мускатная для глинтвейна; смесь пряностей гвоздичная для глинтвейна; смесь пряностей перечная для глинтвейна; смесь пряностей Классическая для глинтвейна; смесь пряностей для посола рыбы.

Срок годности продукциипри температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 18 месяцев.

ВОДА

15 000 РУБ.	**ТУ 36.00.11-966-37676459-2020** **ВОДА ПИТЬЕВАЯ ДЛЯ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на воду питьевую для домашних животных, расфасованную в емкости (далее по тексту – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: вода питьевая для собак; вода питьевая для кошек; вода питьевая для попугаев; вода питьевая для канареек; вода питьевая для хорьков; вода питьевая для шиншилл; вода питьевая для хомячков; вода питьевая для домашних мышей и крыс; вода питьевая для сухопутной черепахи.

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

Рекомендуемый срок годности воды питьевой при температуре от плюс 2 °С до плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85% – не более 6 мес. После вскрытия потребительской тары продукцию хранить при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85% – не более 5 суток в пределах установленного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

18 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-960-37676459-2019** **ВОДА ПИТЬЕВАЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на воду питьевую для детского питания (далее по тексту вода и/или продукция), расфасованную в потребительскую тару различной вместимости, предназначенную для реализации потребителям для питья и приготовления пищи.

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

Рекомендуемый срок годности продукта в прохладном помещении с относительной влажностью не более 75% — не более 3-х месяцев со дня выпуска.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.07.11-278-37676459-2019** **ВОДА ПИТЬЕВАЯ УПАКОВАННАЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на воду питьевую упакованную, относящуюся к пищевой продукции (далее по тексту вода и/или продукция), расфасованную в потребительскую тару различной вместимости, предназначенную для реализации потребителям для питья и приготовления пищи. По способу обработки упакованную питьевую воду **подразделяют на:** газированная; негазированная.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности воды питьевой очищенной: негазированной – не более 6 мес. газированной – не более 12 мес. **Рекомендуемый срок годности** воды питьевой негазированной, реализуемой с пунктов розлива при температуре от плюс 2 °С до плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85% – не более 75 часов.

После вскрытия потребительской тары продукцию хранить при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85% – не более 5 суток в пределах установленного срока годности.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 11.07.11-279-37676459-2019** **ВОДА ПИТЬЕВАЯ ОБРАБОТАННАЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на воду питьевую обработанную (далее по тексту вода, вода питьевая и/или продукция) из водопроводной сети централизованного водоснабжения или природного источника, с добавлением биологически необходимых макро- и микроэлементов в виде минеральных солей, разрешенных для использования в пищевой промышленности национальным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Вода питьевая обработанная выпускается первой категории, расфасованная в потребительскую тару различной вместимости. Продукция выпускается газированной или негазированной.

АССОРТИМЕНТ: вода питьевая обработанная кондиционированная йодом; вода питьевая обработанная кондиционированная селеном; вода питьевая обработанная кондиционированная фтором; вода питьевая обработанная кондиционированная серебром; вода питьевая обработанная кондиционированная йодом и селеном; вода питьевая обработанная кондиционированная йодом и фтором; вода питьевая обработанная кондиционированная кальцием.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения: «*обработанная питьевая вода*» вода, которая получена из различных водозаборов, обработана любым способом, предназначена для непосредственного употребления человеком и может содержать естественным образом присутствующие в ней минеральные вещества или специально добавленные минеральные вещества, а также диоксид углерода **«*упакованная газированная питьевая вода*»** упакованная питьевая вода с добавлением диоксида углерода неприродного происхождения (не из источника или скважины) и массовой долей его содержания не менее 0,2 г/дм (0,2 процента), для железистой природной минеральной воды не менее 0,4 г/дм (0,4 процента); **«*упакованная питьевая вода*»** питьевая вода, соответствующая требованиям настоящего технического регламента, разлитая в упаковку, предназначенную для продажи, или упаковку, предназначенную для первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю; **«*питьевая вода, расфасованная в емкости*»** питьевая вода, герметически упакованная в потребительскую тару (упаковку) различного состава, формы и вместимости, предназначенная для удовлетворения питьевых и бытовых потребностей человека либо для приготовления продукции, потребляемой человеком (пищевых продуктов, напитков, пищи); **«*вода очищенная (доочищенная)*»** вода из подземного или поверхностного источника питьевого водоснабжения, в том числе из централизованной системы водоснабжения, прошедшая водоподготовку перед розливом в емкости и с измененными санитарно-химическими характеристиками исходной воды. **«*вода кондиционированная*»** вода из подземного или поверхностного источника питьевого водоснабжения с добавлением биологически необходимых макро- и микроэлементов в виде минеральных солей, разрешенных для использования в пищевой промышленности национальным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Продукцию хранят в складских помещениях, предохраняемых от попадания влаги и прямых солнечных лучей при температуре от 0 ^{0}С до +25 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Срок годности** воды питьевой обработанной: негазированной – 6 мес. газированной – 12 мес. 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.

10 000 РУБ.	ТУ 11.07.11-744-37676459-2019 ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ПРИРОДНАЯ СТОЛОВАЯ ПИТЬЕВАЯ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на воду минеральную природную столовую питьевую, разлитую в потребительскую тару (далее по тексту вода минеральная, или вода, и/или продукт/продукция). Продукция готова к употреблению, предназначена для реализации через розничную и оптовую торговую сеть. Продукция выпускается газированной или негазированной.

АССОРТИМЕНТ: вода минеральная природная столовая питьевая.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Минеральные природные питьевые воды: Подземные воды, добытые из водоносных горизонтов или водоносных комплексов, защищенных от антропогенного воздействия, сохраняющие естественный химический состав и относящиеся к пищевым продуктам, а при наличии повышенного содержания отдельных биологически активных компонентов (бора, брома, мышьяка, железа суммарного, йода, кремния, органических веществ, свободной двуокиси углерода) или повышенной минерализации оказывающие лечебно-профилактическое действие. **«Столовая природная минеральная вода»** природная минеральная вода с минерализацией менее 1 г/дм. Продукцию хранят в складских помещениях, предохраняемых от попадания влаги и прямых солнечных лучей при температуре от 0 0С до +30 0С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** воды минеральной природной столовой питьевой– 24 месяца. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки: при соблюдении условий хранения не более 10 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.

10 000 РУБ.	ТУ 9185-277-37676459-2014 ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ПРИРОДНАЯ СТОЛОВАЯ

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: вода газированная; вода не газированная.

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

Срок годности со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 30 С и относительной влажности не более 75%: не более 12 месяцев.

10 000 РУБ.	ТУ 0331-276-37676459-2014 ВОДА ПИТЬЕВАЯ

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Высшая категория: вода газированная; вода не газированная. **Первая Категория:** вода газированная; вода не газированная.

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

Срок годности со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 30^0 С и относительной влажности не более 75%: не более 12 месяцев.

ЗЕРНОВЫЕ, БОБОВЫЕ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

14 250 РУБ.	ТУ 10.73.11-871-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ АЗИАТСКОЙ КУХНИ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на макаронные изделия сухая лапша, изготавливаемую из крахмала бобов мунг, ямса, нута, пшеничной, гречишной муки с добавлением или без добавления других ингредиентов (далее – продукт/продукция), используемую в традиционной азиатской кухне. Продукция реализуется в сушеном виде. Используется в супах, салатах, жаренных во фритюре блюдах.

АССОРТИМЕНТ: сухая фунчоза («стеклянная лапша»); рамен; удон; сомен; рисовая лапша; гречневая лапша.

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

Рекомендуемый срок годности в сухом защищенном от света месте при температуре от 1 до 25 ºС – не более 36 мес.

17 000 РУБ.	**ТУ 10.61.24-972-37676459-2020 ПОЛУФАБРИКАТ — СУХИЕ ГОТОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОНКОНГСКИХ ВАФЕЛЬ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты смеси сухие для приготовления гонконгских вафель (далее по тексту продукция/продукты), вырабатываемые способом сухого смешивания с использованием пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: смесь для приготовления гонконгских вафель сладкая; смесь для приготовления гонконгских вафель пресная; смесь для приготовления гонконгских вафель «Шоколадная»; смесь для приготовления гонконгских вафель «Розовые сладкие вафли»; смесь для приготовления гонконгских вафель «Черные пресные вафли»; смесь для приготовления гонконгских вафель «Розовые пресные вафли».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Сухие смеси должны храниться в плотно закрытой упаковке, вдали от сильно пахнущих веществ, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85%. **Рекомендуемые сроки годности** продукции со дня изготовления не более 12 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.61.21-659-37676459-2019 МУКА ПШЕНИЧНАЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на муку из пшеницы, предназначенную для использования на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и в пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: мука пшеничная хлебопекарная сорт «Экстра»; мука пшеничная хлебопекарная сорт высший; мука пшеничная хлебопекарная сорт первый; мука пшеничная хлебопекарная сорт второй; мука пшеничная хлебопекарная крупчатка; мука пшеничная хлебопекарная обойная; мука пшеничная общего назначения М 45-23; мука пшеничная общего назначения М 55-23; мука пшеничная общего назначения МК 55-23; мука пшеничная общего назначения М 75-23; мука пшеничная общего назначения МК 75-23; мука пшеничная общего назначения М 100-25; мука пшеничная общего назначения М 125-20; мука пшеничная общего назначения М 145-23; мука из твердых сортов пшеницы; мука для блинов; мука для пиццы.

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

Рекомендуемые сроки годности муки при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 % – 12 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.39.16-939-37676459-2019 ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные овощные консервы «Горошек зеленый», изготовленные из свежих или сушеных или быстрозамороженных зерен овощного гороха в стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и пищевой поваренной соли (далее консервы). Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве гарнира, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. В зависимости от используемого сырья консервы вырабатывается **в следующем ассортименте:** горошек зеленый консервированный; горошек зеленый «Салатный» консервированный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Продукты переработки овощей, грибов: Продукты из овощей, грибов с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки.

Овощные, грибные консервы: Продукты переработки овощей, грибов в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 мес в установленных условиях хранения.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) со дня изготовления, не более: в стеклянных банках трех лет; металлических банках двух лет; металлических банках с эмалевым внутренним покрытием четырех лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.61.22-239-37676459-2019** **МУКА ИЗ СОЛОДА И СОЛОДОВЫХ РОСТКОВ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на муку из солода и солодовых ростков и их смесей, предназначенную для использования на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: мука из ростков ячменного солода; мука из ростков пшеничного солода; мука из ростков ржаного солода; мука из ростков овсяного солода; мука из ростков просяного солода; мука из ячменного солода; мука из пшеничного солода; мука из ржаного солода; мука из овсяного солода; мука из просяного солода; мука из смеси ячменных ростков и ячменного солода (90%+10%); мука из смеси ячменных ростков и ячменного солода (80%+20%); мука из смеси ячменных ростков и ячменного солода (70%+30%); мука из смеси ячменных ростков и ячменного солода (60%+40%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (50%+50%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (60%+40%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (70%+30%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (80%+20%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (90%+10%); мука из смеси пшеничных ростков и пшеничного солода (90%+10%); мука из смеси пшеничных ростков и пшеничного солода (80%+20%); мука из смеси пшеничных ростков и пшеничного солода (70%+30%); мука из смеси пшеничных ростков и пшеничного солода (60%+40%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (50%+50%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (60%+40%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (70%+30%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (80%+20%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (90%+10%); мука из смеси ржаных ростков и ржаного солода (90%+10%); мука из смеси ржаных ростков и ржаного солода (80%+20%); мука из смеси ржаных ростков и ржаного солода (70%+30%); мука из смеси ржаных ростков и ржаного солода (60% +40%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (50%+50%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (60%+40%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (70%+30%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (80%+20%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (90%+10%); мука из смеси овсяных ростков и овсяного солода (90%+10%); мука из смеси овсяных ростков и овсяного солода (80%+20%); мука из смеси овсяных ростков и овсяного солода (70%+30%); мука из смеси овсяных ростков и овсяного солода (60%+40%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (50%+50%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (60%+40%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (70%+30%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (80%+20%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (90% +10%); мука из смеси просяных ростков и просяного солода (90%+10%); мука из смеси просяных ростков и просяного солода (80%+20%); мука из смеси просяных ростков и просяного солода (70%+30%); мука из смеси просяных ростков и просяного солода (60%+40%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (50%+50%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (60%+40%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (70%+30%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (80%+20%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (90%+10%).

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

Рекомендуемые сроки годности муки – 12 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 11.06.10-195-37676459-2019** **РОСТКИ СОЛОДОВЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на солодовые ростки сушёные, получаемые в результате сушки солода при переработке пивоваренного сырья, предназначенные для использования на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в оптовой и розничной торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: ростки ячменного солода; ростки пшеничного солода; ростки ржаного солода; ростки овсяного солода; ростки просяного солода; смесь ячменных и пшеничных ростков (90+10%); смесь ячменных и пшеничных ростков (80+20%); смесь ячменных и пшеничных ростков (70+30%); смесь ячменных и пшеничных ростков (60+40%); смесь ячменных и пшеничных ростков (50+50%); смесь пшеничных и ячменных ростков (60+40%); смесь пшеничных и ячменных ростков (70+30%); смесь пшеничных и ячменных ростков (80+20%); смесь пшеничных и ячменных ростков (90+10%); смесь ячменных и ржаных ростков (90+10%); смесь ячменных и ржаных ростков (80+20%); смесь ячменных и ржаных ростков (70+30%); смесь ячменных и ржаных ростков (60+40%); смесь ячменных и ржаных ростков (50+50%); смесь ржаных и ячменных ростков (60+40%); смесь ржаных и ячменных ростков (70+30%); смесь ржаных и ячменных ростков (80+20%); смесь ржаных и ячменных ростков (90+10%); смесь ячменных и овсяных ростков (90+10%); смесь ячменных и овсяных ростков (80+20%); смесь ячменных и овсяных ростков (70+30%); смесь ячменных и овсяных ростков (60+40%); смесь ячменных и овсяных ростков (50+50%); смесь овсяных и ячменных ростков (60+40%); смесь овсяных и ячменных ростков (70+30%); смесь овсяных и ячменных ростков (80+20%); смесь овсяных и ячменных ростков (90+10%); смесь ячменных и просяных ростков (90+10%); смесь ячменных и просяных ростков (80+20%); смесь ячменных и просяных ростков (70+30%); смесь ячменных и просяных ростков (60+40%); смесь просяных и пшеничных ростков (50+50%); смесь просяных и ячменных ростков (60+40%); смесь просяных и ячменных ростков (70+30%); смесь просяных и ячменных ростков (80+20%); смесь просяных и ячменных ростков (90+10%); смесь пшеничных и ржаных ростков (90+10%); смесь пшеничных и ржаных ростков (80+20%); смесь пшеничных и ржаных ростков (70+30%); смесь пшеничных и ржаных ростков (60+40%); смесь пшеничных и ржаных ростков (50+50%); смесь ржаных и пшеничных ростков (60+40%); смесь ржаных и пшеничных ростков (70+30%); смесь ржаных и пшеничных ростков (80+20%); смесь ржаных и пшеничных ростков (90+10%); смесь пшеничных и овсяных ростков (90+10%); смесь пшеничных и овсяных ростков (80+20%); смесь пшеничных и овсяных ростков (70+30%); смесь пшеничных и овсяных ростков (60+40%); смесь пшеничных и овсяных ростков (50+50%); смесь овсяных и пшеничных ростков (60+40%); смесь овсяных и пшеничных ростков (70+30%); смесь овсяных и пшеничных ростков (80+20%); смесь овсяных и пшеничных ростков (90+10%); смесь пшеничных и просяных ростков (90+10%); смесь пшеничных и просяных ростков (80+20%); смесь пшеничных и просяных ростков (70+30%); смесь пшеничных и просяных ростков (60+40%); смесь пшеничных и просяных ростков (50+50%); смесь просяных и пшеничных ростков (60+40%); смесь просяных и пшеничных ростков (70+30%); смесь просяных и пшеничных ростков (80+20%); смесь просяных и пшеничных ростков (90+10%); смесь ржаных и овсяных ростков (90+10%); смесь ржаных и овсяных ростков (80+20%); смесь ржаных и овсяных ростков (70+30%); смесь ржаных и овсяных ростков (60+40%); смесь ржаных и овсяных ростков (50+50%); смесь овсяных и ржаных ростков (60+40%); смесь овсяных и ржаных ростков (70+30%); смесь овсяных и ржаных ростков (80+20%); смесь овсяных и ржаных ростков (90+10%); смесь ржаных и просяных ростков (90+10%); смесь ржаных и просяных ростков (80+20%); смесь ржаных и просяных ростков (70+30%); смесь ржаных и просяных ростков (60+40%); смесь ржаных и просяных ростков (50+50%); смесь просяных и ржаных ростков (60+40%); смесь просяных и ржаных ростков (70+30%); смесь просяных и ржаных ростков (80+20%); смесь просяных и ржаных ростков (90+10%); смесь овсяных и просяных ростков (90+10%); смесь овсяных и просяных ростков (80+20%); смесь овсяных и просяных ростков (70+30%); смесь овсяных и просяных ростков (60+40%); смесь овсяных и просяных ростков (50+50%); смесь просяных и овсяных ростков (60+40%); смесь просяных и овсяных ростков (70+30%); смесь просяных и овсяных ростков (80+20%); смесь просяных и овсяных ростков (90+10%).

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, при относительной влажности воздуха 75-78%, при температуре не выше 25ºС 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-917-37676459-2019** **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, изготавливаемые из манной крупы, яиц, сметаны с добавлением или без добавления фруктов, сливочного масла, шоколада и других ингредиентов (далее по тексту продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Классический манник на молоке; Манник; Манник на кефире (без муки); Манник на сметане; Пирог из манной крупы (манник); Манник с кефиром; Манник на кефире, с изюмом; Манник «Сербский кох»; Манник «Машенька»; Манник на кефире (с какао); Манник на кефире, с клубникой; Постный манник с яблоками; Манник-перевёртыш с бананами; Манник на молоке, с вареньем; Шоколадный манник; Манник заливной; Манник лимонный; Манник с бана-

нами; Шоколадный манник с творожными шариками (без муки); Банановый манник (без яиц); Манник со сливами (в мультиварке); Шоколадный манник без муки; Шоколадный манный пирог с брусникой; Кукурузно-манный пирог с грушами (без яиц); Манник с красной смородиной; Постный апельсиновый манник; Манник с тыквой (без яиц и муки); Манник на кефире «Апельсиновое чудо»; Ливанский кекс «Сфуф»; Насыпной манник со сливами; Пирог из манной крупы с лимонным джемом; Манник с маком; Манник с кокосом; Манник на сметане; Манник с тыквой, на кефире; Манник «Банановая бабочка»; Фруктовый пирог (манник); Манник для именинника; Манник по-кипрски; Галактобуреко; Оладьи манные; Манная Панна Котта; Пирог «Летняя вишня»; Манный мусс.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2 до 6°С – не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.61.33-905-37676459-2019** **ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты переработки зерна (далее продукт или продукция) зерна воздушные (взорванные), попкорн, фигурные крупяные изделия, полученные методом экструзии с добавлением или без добавления сахара, растительного масла, вкусовых добавок и других пищевкусовых компонентов, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: взорванные зерна: рис воздушный; рис воздушный соленый; рис воздушный соленый со вкусом грибов; рис воздушный соленый со вкусом паприки; рис воздушный соленый со вкусом лука; рис воздушный соленый со вкусом бекона; рис воздушный соленый со вкусом укропа; рис воздушный соленый со вкусом салями; рис воздушный соленый со вкусом сыра; рис воздушный соленый со вкусом курицы; рис воздушный соленый со вкусом креветок; рис воздушный соленый со вкусом лосося; рис воздушный соленый со вкусом окуня; рис воздушный соленый со вкусом чеснока; рис воздушный соленый со вкусом пиццы; рис воздушный соленый со вкусом барбекю; рис воздушный соленый со вкусом краба; рис воздушный соленый со вкусом окорока копченого; рис воздушный соленый со вкусом кетчупа; рис воздушный соленый со вкусом мексиканского соуса; рис воздушный соленый со вкусом сметаны и зелени; рис воздушный соленый со вкусом сметаны и лука; рис воздушный соленый со вкусом бекона и сыра; рис воздушный соленый со вкусом ветчины и сыра; рис воздушный соленый со вкусом икры красной; рис воздушный соленый со вкусом икры черной; рис воздушный соленый со вкусом копченого лосося; рис воздушный соленый со вкусом холодца и хрена; рис воздушный острый; рис воздушный сладкий; рис воздушный сладкий со вкусом карамели; рис воздушный сладкий со вкусом клубники; рис воздушный сладкий со вкусом кокоса; рис воздушный сладкий со вкусом апельсина; рис воздушный сладкий со вкусом киви; рис воздушный сладкий со вкусом лимона; рис воздушный сладкий со вкусом мёда; рис воздушный сладкий со вкусом банана; рис воздушный сладкий со вкусом вишни; рис воздушный сладкий со вкусом молочной карамели; рис воздушный сладкий со вкусом ананаса; рис воздушный сладкий со вкусом кофе; рис воздушный сладкий со вкусом шоколада; рис воздушный сладкий со вкусом абрикоса; рис воздушный глазированный со вкусом кетчупа; рис воздушный глазированный со вкусом бекона и сыра; рис воздушный глазированный со вкусом сыра; рис воздушный глазированный со вкусом карамели; рис воздушный глазированный со вкусом вишни; рис воздушный глазированный со вкусом шоколада; рис воздушный глазированный со вкусом ежевики; рис воздушный глазированный с корицей; рис воздушный глазированный со вкусом абрикоса; рис воздушный глазированный со вкусом апельсина; рис воздушный глазированный со вкусом киви; рис воздушный глазированный со вкусом лимона; рис воздушный глазированный со вкусом малины; рис воздушный глазированный со вкусом банана; рис воздушный глазированный со вкусом ананаса; рис воздушный глазированный со вкусом кофе; рис воздушный глазированный с кунжутом; рис воздушный глазированный с арахисом; рис воздушный глазированный с миндалём; рис воздушный глазированный с фундуком; кукуруза воздушная; кукуруза воздушная соленая; кукуруза воздушная соленая со вкусом грибов; кукуруза воздушная соленая со вкусом паприки; кукуруза воздушная соленая со вкусом лука; кукуруза воздушная соленая со вкусом бекона; кукуруза воздушная соленая со вкусом укропа; кукуруза воздушная соленая со вкусом салями; кукуруза воздушная соленая со вкусом сыра; кукуруза воздушная соленая со вкусом курицы; кукуруза воздушная соленая со вкусом креветок; кукуруза воздушная соленая со вкусом лосося; кукуруза воздушная соленая со вкусом окуня; кукуруза воздушная соленая со вкусом чеснока; кукуруза воздушная соленая со вкусом пиццы; кукуруза воздушная соленая со вкусом барбекю; кукуруза воздушная соленая со вкусом краба; кукуруза воздушная соленая со вкусом окорока копченого; кукуруза воздушная соленая со вкусом кетчупа; кукуруза воздушная соленая со вкусом мексиканского соуса; кукуруза воздушная соленая со вкусом сметаны и зелени; кукуруза воздушная соленая со вкусом сметаны и лука; кукуруза воздушная соленая со вкусом бекона и сыра; кукуруза воздушная соленая со вкусом ветчины и сыра; кукуруза воздушная соленая со вкусом икры красной; кукуруза воздушная соленая со вкусом икры черной; кукуруза воздушная соленая со вкусом копченого лосося; кукуруза воздушная соленая со вкусом холодца и хрена; кукуруза

воздушная острая; кукуруза воздушная сладкая; кукуруза воздушная сладкая со вкусом карамели; кукуруза воздушная сладкая со вкусом клубники; кукуруза воздушная сладкая со вкусом кокоса; кукуруза воздушная сладкая со вкусом апельсина; кукуруза воздушная сладкая со вкусом киви; кукуруза воздушная сладкая со вкусом лимона; кукуруза воздушная сладкая со вкусом мёда; кукуруза воздушная сладкая со вкусом банана; кукуруза воздушная сладкая со вкусом вишни; кукуруза воздушная сладкая со вкусом молочной карамели; кукуруза воздушная сладкая со вкусом ананаса; кукуруза воздушная сладкая со вкусом кофе; кукуруза воздушная сладкая со вкусом шоколада; кукуруза воздушная сладкая со вкусом абрикоса; кукуруза воздушная глазированная со вкусом кетчупа; кукуруза воздушная глазированная со вкусом бекона и сыра; кукуруза воздушная глазированная со вкусом сыра; кукуруза воздушная глазированная со вкусом карамели; кукуруза воздушная глазированная со вкусом вишни; кукуруза воздушная глазированная со вкусом шоколада; кукуруза воздушная глазированная со вкусом ежевики; кукуруза воздушная глазированная с корицей; кукуруза воздушная глазированная со вкусом абрикоса; кукуруза воздушная глазированная со вкусом апельсина; кукуруза воздушная глазированная со вкусом киви; кукуруза воздушная глазированная со вкусом лимона; кукуруза воздушная глазированная со вкусом малины; кукуруза воздушная глазированная со вкусом банана; кукуруза воздушная глазированная со вкусом ананаса; кукуруза воздушная глазированная со вкусом кофе; кукуруза воздушная глазированная с кунжутом; кукуруза воздушная глазированная с арахисом; кукуруза воздушная глазированная с миндалём; кукуруза воздушная глазированная с фундуком; пшеница воздушная; пшеница воздушная соленая; пшеница воздушная соленая со вкусом грибов; пшеница воздушная соленая со вкусом паприки; пшеница воздушная соленая со вкусом лука; пшеница воздушная соленая со вкусом бекона; пшеница воздушная соленая со вкусом укропа; пшеница воздушная соленая со вкусом салями; пшеница воздушная соленая со вкусом сыра; пшеница воздушная соленая со вкусом курицы; пшеница воздушная соленая со вкусом креветок; пшеница воздушная соленая со вкусом лосося; пшеница воздушная соленая со вкусом окуня; пшеница воздушная соленая со вкусом чеснока; пшеница воздушная соленая со вкусом пиццы; пшеница воздушная соленая со вкусом барбекю; пшеница воздушная соленая со вкусом краба; пшеница воздушная соленая со вкусом окорока копченого; пшеница воздушная соленая со вкусом кетчупа; пшеница воздушная соленая со вкусом мексиканского соуса; пшеница воздушная соленая со вкусом сметаны и зелени; пшеница воздушная соленая со вкусом сметаны и лука; пшеница воздушная соленая со вкусом бекона и сыра; пшеница воздушная соленая со вкусом ветчины и сыра; пшеница воздушная соленая со вкусом икры красной; пшеница воздушная соленая со вкусом икры черной; пшеница воздушная соленая со вкусом копченого лосося; пшеница воздушная соленая со вкусом холодца и хрена; пшеница воздушная острая; пшеница воздушная сладкая; пшеница воздушная сладкая со вкусом карамели; пшеница воздушная сладкая со вкусом клубники; пшеница воздушная сладкая со вкусом кокоса; пшеница воздушная сладкая со вкусом апельсина; пшеница воздушная сладкая со вкусом киви; пшеница воздушная сладкая со вкусом лимона; пшеница воздушная сладкая со вкусом мёда; пшеница воздушная сладкая со вкусом банана; пшеница воздушная сладкая со вкусом вишни; пшеница воздушная сладкая со вкусом молочной карамели; пшеница воздушная сладкая со вкусом ананаса; пшеница воздушная сладкая со вкусом кофе; пшеница воздушная сладкая со вкусом шоколада; пшеница воздушная сладкая со вкусом абрикоса; пшеница воздушная глазированная со вкусом кетчупа; пшеница воздушная глазированная со вкусом бекона и сыра; пшеница воздушная глазированная со вкусом сыра; пшеница воздушная глазированная со вкусом карамели; пшеница воздушная глазированная со вкусом вишни; пшеница воздушная глазированная со вкусом шоколада; пшеница воздушная глазированная со вкусом ежевики; пшеница воздушная глазированная с корицей; пшеница воздушная глазированная со вкусом абрикоса; пшеница воздушная глазированная со вкусом апельсина; пшеница воздушная глазированная со вкусом киви; пшеница воздушная глазированная со вкусом лимона; пшеница воздушная глазированная со вкусом малины; пшеница воздушная глазированная со вкусом банана; пшеница воздушная глазированная со вкусом ананаса; пшеница воздушная глазированная со вкусом кофе; пшеница воздушная глазированная с кунжутом; пшеница воздушная глазированная с арахисом; пшеница воздушная глазированная с миндалём; пшеница воздушная глазированная с фундуком; попкорн; попкорн соленый; попкорн соленый со вкусом грибов; попкорн соленый со вкусом паприки; попкорн соленый со вкусом лука; попкорн соленый со вкусом бекона; попкорн соленый со вкусом укропа; попкорн соленый со вкусом салями; попкорн соленый со вкусом сыра; попкорн соленый со вкусом курицы; попкорн соленый со вкусом креветок; попкорн соленый со вкусом лосося; попкорн соленый со вкусом окуня; попкорн соленый со вкусом чеснока; попкорн соленый со вкусом пиццы; попкорн соленый со вкусом барбекю; попкорн соленый со вкусом краба; попкорн соленый со вкусом окорока копченого; попкорн соленый со вкусом кетчупа; попкорн соленый со вкусом мексиканского соуса; попкорн соленый со вкусом сметаны и зелени; попкорн соленый со вкусом сметаны и лука; попкорн соленый со вкусом бекона и сыра; попкорн соленый со вкусом ветчины и сыра; попкорн соленый со вкусом икры красной; попкорн соленый со вкусом икры черной; попкорн соленый со вкусом копченого лосося; попкорн соленый со вкусом холодца и хрена; попкорн «Пикантный»; попкорн сладкий; попкорн сладкий со вкусом карамели; попкорн сладкий со вкусом клубники; попкорн сладкий со вкусом кокоса; попкорн сладкий со вкусом апельсина; попкорн сладкий со вкусом киви; попкорн сладкий со вкусом лимона; попкорн сладкий со вкусом мёда; попкорн сладкий со вкусом банана; попкорн сладкий со вкусом вишни; попкорн сладкий со вкусом молочной карамели; попкорн сладкий со вкусом ананаса; попкорн сладкий со вкусом кофе; попкорн сладкий со вкусом шоколада; попкорн сладкий со вкусом абрикоса; попкорн глазированный со вкусом кетчупа; попкорн глазированный со вкусом бекона и сыра; попкорн глазированный со вкусом сыра; попкорн глазированный со вкусом карамели; попкорн глазированный со вкусом вишни; попкорн глазированный со вкусом шоколада; попкорн

глазированный со вкусом ежевики; попкорн глазированный с корицей; попкорн глазированный со вкусом абрикоса; попкорн глазированный со вкусом апельсина; попкорн глазированный со вкусом киви; попкорн глазированный со вкусом лимона; попкорн глазированный со вкусом малины; попкорн глазированный со вкусом банана; попкорн глазированный со вкусом ананаса; попкорн глазированный со вкусом кофе; попкорн глазированный с кунжутом; попкорн глазированный с арахисом; попкорн глазированный с миндалём; попкорн глазированный с фундуком; попкорн глазированный кунжутный; попкорн глазированный арахисовый; попкорн глазированный миндальный; попкорн глазированный ореховый **фигурные крупяные изделия (палочки, колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки):** фигурные изделия кукурузные сладкие; фигурные изделия кукурузные соленые; фигурные изделия кукурузные сладкие с медовым ароматом; фигурные изделия кукурузные сладкие молочно-карамельные; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом грибов; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом паприки; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом лука; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом бекона; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом укропа; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом салями; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом сыра; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом курицы; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом креветок; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом лосося; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом окуня; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом краба; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия кукурузные соленые со вкусом холодца и хрена; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом зеленого яблока; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом земляники; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом лесной земляники; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом банана; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом дыни; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом вареной сгущенки; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом клубники; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом лимона; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом персика; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом лесного ореха; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом ванили; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом вишни; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом шоколада; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом шоколада горького; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом шоколада молочного; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом апельсина; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом ананаса; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом карамели; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом кокоса; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом киви; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом малины; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом молочной карамели; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом кофе; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом абрикоса; фигурные изделия кукурузные сладкие с ароматом крема-брюле; фигурные изделия рисовые; фигурные изделия рисовые сладкие; фигурные изделия рисовые соленые; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом грибов; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом паприки; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом лука; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом бекона; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом укропа; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом салями; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом сыра; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом курицы; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом креветок; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом лосося; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом окуня; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом краба; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия рисовые соленые со вкусом холодца и хрена; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом зеленого яблока; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом земляники; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом лесной земляники; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом банана; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом дыни; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом вареной сгущенки; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом клубники; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом лимона; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом персика; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом лесного ореха; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом ванили; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом вишни; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом шоколада; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом шоколада горького; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом шоколада молочного; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом апельсина; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом ананаса; фигурные изделия рисовые сладкие

с ароматом карамели; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом кокоса; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом киви; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом малины; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом молочной карамели; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом кофе; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом абрикоса; фигурные изделия рисовые сладкие с ароматом крема-брюле; фигурные изделия пшеничные; фигурные изделия пшеничные сладкие; фигурные изделия пшеничные соленые; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом грибов; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом паприки; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом лука; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом бекона; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом укропа; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом салями; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом сыра; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом курицы; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом креветок; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом лосося; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом окуня; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом краба; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия пшеничные соленые со вкусом холодца и хрена; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом зеленого яблока; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом земляники; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом лесной земляники; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом банана; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом дыни; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом вареной сгущенки; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом клубники; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом лимона; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом персика; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом лесного ореха; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом ванили; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом вишни; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом шоколада; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом шоколада горького; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом шоколада молочного; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом апельсина; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом ананаса; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом карамели; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом кокоса; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом киви; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом малины; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом молочной карамели; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом кофе; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом абрикоса; фигурные изделия пшеничные сладкие с ароматом крема-брюле; фигурные изделия ржаные; фигурные изделия ржаные соленые; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом грибов; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом паприки; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом лука; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом бекона; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом укропа; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом салями; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом сыра; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом курицы; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом креветок; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом лосося; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом окуня; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом краба; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия ржаные соленые со вкусом холодца и хрена; фигурные изделия овсяные; фигурные изделия овсяные сладкие; фигурные изделия овсяные соленые; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом грибов; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом паприки; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом лука; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом бекона; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом укропа; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом салями; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом сыра; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом курицы; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом креветок; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом лосося; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом окуня; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом краба; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом холодца и хрена; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом зеленого яблока; фигурные изделия

овсяные сладкие с ароматом земляники; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом лесной земляники; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом банана; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом дыни; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом вареной сгущенки; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом клубники; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом лимона; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом персика; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом лесного ореха; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом ванили; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом вишни; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом шоколада; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом шоколада горького; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом шоколада молочного; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом апельсина; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом ананаса; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом карамели; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом кокоса; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом киви; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом малины; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом молочной карамели; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом кофе; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом абрикоса; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом крема-брюле; фигурные изделия ячменные; фигурные изделия ячменные соленые; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом грибов; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом паприки; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом лука; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом бекона; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом укропа; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом салями; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом сыра; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом курицы; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом креветок; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом лосося; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом окуня; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом краба; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом холодца и хрена; фигурные изделия гречневые; фигурные изделия гречневые соленые; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом грибов; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом паприки; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом лука; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом бекона; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом укропа; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом салями; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом сыра; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом курицы; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом креветок; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом лосося; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом окуня; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом краба; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом холодца и хрена.

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

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре не более 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укупоренной таре – не более 9 месяцев. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-845-37676459-2018** **СОЕВОЕ МЯСО**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки соевых бобов – соевое мясо (соевый текстурат) (далее продукт или продукция), производимый из обезжиренной соевой муки. Продукция предназначена для приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соевое мясо; соевое мясо с укропом; соевое мясо с петрушкой; соевое мясо с кинзой; соевое мясо с зеленью; соевое мясо с перцем; соевое мясо с свеклой; соевое мясо с паприкой; соевое мясо с морковью; соевое мясо с томатами; соевое мясо с кабачками; соевое мясо с лоба (редькой); соевое мясо с тыквой; соевое мясо с чесноком; соевое мясо с картофелем; соевое мясо с овощами; соевое мясо с луком; соевое мясо с грибами; соевое мясо со специями; соевое

мясо со вкусом говядины; соевое мясо со вкусом свинины; соевое мясо со вкусом курицы; соевое мясо со вкусом грибов; соевое мясо со вкусом сыра; соевое мясо со вкусом бекона; соевое мясо. Гуляш; соевое мясо со специями. Гуляш; соевое мясо со вкусом говядины. Гуляш; соевое мясо со вкусом свинины. Гуляш; соевое мясо со вкусом курицы. Гуляш; соевое мясо со вкусом грибов. Гуляш; соевое мясо. Фарш; соевое мясо со специями. Фарш; соевое мясо со вкусом говядины. Фарш; соевое мясо со вкусом свинины. Фарш; соевое мясо со вкусом курицы. Фарш; соевое мясо со вкусом грибов. Фарш.

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

Рекомендуемые сроки годности при в сухом месте при температуре не выше 20°С и относительной влажности 75%– не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-733-37676459-2017** **ПРОДУКТ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА «ТАЛКАН»**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются зерновой продукт «Талкан» (далее – продукт, продукция), производимый из злаков, подвергшихся замачиванию, проращиванию, сушке, шелушению и измельчению с добавлением или без добавления вкусовых и вкусо-ароматических компонентов и предназначенный для приготовления различных кулинарных блюд или дальнейшей переработки. ***По степени измельчения «Талкан» может выпускаться:*** цельнозерновым; плющенным в виде хлопьев; дробленым в виде крупы; перемолотым в виде муки.

АССОРТИМЕНТ: «Талкан» пшеничный; «Талкан» ржаной; «Талкан» ячменный; «Талкан» овсяный; «Талкан» кукурузный; «Талкан» просяной; «Талкан» полбовый; «Талкан» гречневый; «Талкан ассорти» из смеси продуктов «Талкан»: пшеничного и ржаного и/или ячменного и/или овсяного, и/или кукурузного, и/или просяного, и/или полбового, и/или речневого «Талкан» пшеничный с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» ржаной с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» ячменный с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» овсяный с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Толкан» кукурузный с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» просяной с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» полбовый с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха, и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» гречневый с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан ассорти» из смеси продуктов «Талкан»: пшеничного и ржаного и/или ячменного и/или овсяного, и/или кукурузного, и/или просяного, и/или полбового, и/или речневого с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени.

«Талкан» хранят без доступа солнечного света, в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складских помещениях с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке, при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре 5-20ºС

Рекомендуемые сроки годности для продукта упакованного *в транспортную упаковку (весовая продукция):* «Талкан» и «Талкан ассорти» цельнозерновые не более 18 месяцев: «Талкан» и «Талкан ассорти» дробленые не более 12

месяцев; «Талкан» и «Талкан ассорти» в виде хлопьев не более 9 месяцев; «Талкан» и «Талкан ассорти» молотые (мука) не более 6 месяцев. «Талкан» с вкусовыми добавками: цельнозерновой не более 12 месяцев *в потребительскую упаковку:* «Талкан» и «Талкан» с вкусовыми добавками цельнозерновыей не более 12 месяцев: «Талкан» и «Талкан» с вкусовыми добавками дробленые не более 6 месяцев; «Талкан» и «Талкан» с вкусовыми добавками в виде хлопьев не более 4 месяцев; «Талкан» и «Талкан» с вкусовыми добавками молотые (мука) не более 6 месяцев. ***Рекомендуемый срок годности*** после вскрытия упаковки при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре 5-25ºС в пределах сроков годности продукта.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.61.32-698-37676459-2018** **КРУПА, ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ И БОБОВЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – крупу продовольственную и бобовые культуры (далее – продукт или продукция), расфасованные в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки.

Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Крупа гречневая: крупа гречневая ядрица (непропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) второй сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) третий сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) второй сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) третий сорт; крупа гречневая продел (непропаренная); крупа гречневая продел быстроразваривающаяся (пропаренная); **Крупа кукурузная:** крупа кукурузная шлифованная №1; крупа кукурузная шлифованная №2; крупа кукурузная шлифованная №3; крупа кукурузная шлифованная №4; крупа кукурузная шлифованная №5; крупа кукурузная крупная (для производства хлопьев и воздушных зерен); крупа кукурузная мелкая (для производства хрустящих палочек); **Крупа овсяная:** крупа овсяная недробленая высший сорт; крупа овсяная недробленая 1 сорт; крупа овсяная недробленая 2 сорт; крупа овсяная плющеная высший сорт; крупа овсяная плющеная 1 сорт; крупа овсяная плющеная 2 сорт; **Крупа пшено:** крупа пшено шлифованное высший сорт; крупа пшено шлифованное первый сорт; крупа пшено шлифованное второй сорт; крупа пшено шлифованное третий сорт; **Крупа рисовая:** крупа рисовая шлифованная сорт экстра; крупа рисовая шлифованная высший сорт; крупа рисовая шлифованная первый сорт; крупа рисовая шлифованная второй сорт; крупа рисовая шлифованная третий сорт; крупа рисовая дробленая шлифованная; крупа рисовая шлифованная пропаренная; рис сора Басмати длиннозерный; сорта Жасмин длиннозенрный; крупа рисовая в оболочке длиннозерная; крупа рисовая в оболочке среднезерная; крупа рисовая в оболочке круглозерная; **Крупа ячменная:** перловая №1; перловая №2; перловая №3; перловая №4; перловая №5; ячневая №1; ячневая №2; ячневая №3; **Продукты овсяные:** хлопья овсяные «Геркулес»; хлопья овсяные «Экстра» №1; хлопья овсяные «Экстра» №2; хлопья овсяные «Экстра» №3; хлопья овсяные лепестковые; толокно овсяное **Бобовые культуры:** бобы целые; бобы колотые; горох целый шлифованный 1сорт; горох целый шлифованный 2 сорт; горох колотый шлифованный 1 сорт; горох колотый шлифованный 2 сорт; нут целый; нут колотый; соя целая; соя колотая; фасоль продовольственная белая; фасоль продовольственная цветная однотонная; фасоль продовольственная цветная пестрая; чечевица продовольственная темно-зеленая; чечевицы продовольственная светло-зеленая; чечевица продовольственная неоднородная.

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

В настоящих технических условиях использованы **термины и определения: пропаривание** технологический процесс обработки зерна, включающий пропаривание зерна с последующей сушкой и охлаждением; **длительное хранение** хранение крупы более одного года; **рис сорта Басмати –** индийский длиннозерный выдержанный около года рис, содержащий высокое содержание амилазы и твердую сухую структуру; **рис сорта Жасмин –** таиландский ароматный длиннозерный рис. **Рекомендуемые сроки хранения** для фасованных: **крупы гречневой** крупы гречневой ядрица (непропаренная) высший сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) первый сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) второй сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) третий сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) второй сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) третий сорт 20 мес; крупы гречневой продел (непропаренная) –18 мес; крупы гречневой продел быстроразваривающаяся (пропаренная) –18 мес; **крупы кукурузной** крупы кукурузной шлифованной 10 мес; крупы кукурузной крупной (для производства хлопьев и воздушных зерен) – не более 10 мес; крупы кукурузной мелкой (для производства хрустящих палочек) – не более 10 мес; **крупы овсяной** крупы овсяной недробленой высший сорт – не более 10 мес; крупы овсяной недробленой 1 сорт – не более 10 мес; крупы овсяной недробленой 2 сорт – не более 10 мес; крупы овсяной плющеной высший сорт – не более 10 мес; крупы овсяной плющеной 1 сорт не более 10 мес; крупы овсяной плющеной 2 сорт – не более 10 мес; **крупы пшено** крупы пшено шлифованное высший сорт -не более 9 мес; крупы пшено шлифованное первый сорт – не более 9 мес; крупы пшено шлифованное второй сорт –

не более 9 мес; крупы пшено шлифованное третий сорт – не более 9 мес; **крупы рисовой** крупы рисовой шлифованной сорт экстра –18 мес; крупы рисовой шлифованной высший сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной первый сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной второй сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной третий сорт –18 мес; крупы рисовой дробленой шлифованной –16 мес; крупы рисовой шлифованной пропаренной –18 мес; риса сора Басмати длиннозерный – 20 мес; риса сорта Жасмин длиннозенрный –12 мес; крупы рисовой в оболочке длиннозерной –не более 20 мес; крупы рисовой в оболочке среднезерной – не более 20 мес; крупы рисовой в оболочке круглозерной не более 20 мес; **крупы ячменной** перловой –18 мес; ячневой –15 мес; **продуктов овсяных** хлопьев овсяных «Геркулес» не более 10 мес; хлопьев овсяных «Экстра» не более 10 мес; хлопьев овсяных лепестковых – не более 10 мес; толокна овсяного – не более 8 мес; **бобовых культур** бобов целых –24 мес; бобов колотых –24 мес; гороха целого шлифованного 1сорт –24 мес; гороха целого шлифованного 2 сорт –24 мес; гороха колотого шлифованного 1 сорт –20 мес; гороха колотого шлифованного 2 сорт –20 мес; нута целого –24 мес; нута колотого 20 мес; сои целой – 24 мес; сои колотая –20 мес; фасоли продовольственной белой –24 мес; фасоли продовольственной цветной однотонной –24 мес; фасоли продовольственной цветная пестрой –24 мес; чечевицы продовольственной темно-зеленой –24 мес; чечевицы продовольственной светло-зеленой –24 мес; чечевицы продовольственной неоднородной –24 мес При хранении крупы свыше сроков, указанных выше, не реже одного раза в месяц проводят дегустацию сваренной из крупы каши и определяют возможность дальнейшего хранения крупы. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-369-37676459-2018** **ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ** **(взамен ТУ 9165-369-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты бобовые охлажденные и замороженные, подвергшиеся тепловой обработке (далее продукция), вырабатываемые из семян бобовых культур, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению, замороженная после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соя отварная; соя отварная копченая. соя отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя отварная соленая; соя отварная соленая копченая; соя отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная; соя жареная копченая; соя жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная соленая; соя жареная соленая копченая; соя жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со вкусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики,

бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый со вкусом копчения; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная; фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая – не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная – не более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.61.31-806-37676459-2018 КРУПЫ ПШЕНИЧНЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крупы пшеничные шлифованные и мелкодробленые, получаемые в результате переработки пшеницы, используемые на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети.

АССОРТИМЕНТЕ: крупа из твердых сортов пшеницы; крупа из мягких сортов пшеницы мелкодробленая; смесь из круп твердых и мягких сортов пшеницы; полба или фарро; булгур; кускус; птитим; фрике; тритикале.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% 12 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.61.33-761-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР ДРОБЛЕНЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство дробленых продуктов из зерновых культур и их смесей, используемых для переработки на пищевые цели. Продукция выпускается в виде дробленых зерен. Продукция предназначена для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: зерно кукурузы дробленое; зерно пшеницы дробленое; зерно ржи дробленое; зерно овса дробленое; зерно ячменя дробленое; зерно проса дробленое; зерно риса дробленое; смесь зерна пшеницы и ржи дробленая; смесь зерна пшеницы и овса дробленая; смесь зерна пшеницы и ячменя дробленая; смесь пшеницы и проса дробленая; смесь пшеницы и риса дробленая; смесь зерна ржи и овса дробленая; смесь зерна ржи и ячменя дробленая; смесь зерна ржи и проса дробленая; смесь зерна ржи и риса дробленая; смесь зерна овса и проса дробленая; смесь зерна овса и риса дробленая; смесь зерна овса и ячменя дробленая; смесь зерна ячменя и проса дробленая; смесь зерна ячменя и риса дробленая.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% 12 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.61.31-697-37676459-2017 КРУПА ИЗ ПШЕНИЦЫ И КРУПА МАННАЯ ФАСОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – крупу продовольственную и бобовые культуры (далее – продукт или продукция), расфасованные в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Крупа манная: крупа манная из мягкой пшеницы (марка М); крупа манная из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ); крупа манная из твердой пшеницы (дурум) (марка Т); **Крупа пшеничная:** крупа пшеничная «По-полтавски» №1; крупа пшеничная «По-полтавски» №2; крупа пшеничная «По-полтавски» №3; крупа пшеничная «По-полтавски» №4; крупа пшеничная «Пионер»; крупа пшеничная из мягких сортов пшеницы; крупа из твердых сортов пшеницы; крупа пшеничная Булгур (пропаренная); крупа полба цельная (цельнозерновая); крупа полба дробленая

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

Крупу рекомендуется хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке, при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре 5-20ºС. **Рекомендуемые сроки хранения для фасованных*:* крупы манной:** крупы манной из мягкой пшеницы (марка М) не более 10 мес; крупы манной из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ) не более 10 мес; крупы манной из твердой пшеницы (дурум) (марка Т)- не более 10 мес; **крупы пшеничной:** крупы пшеничной «По-полтавски» 16 мес; крупы пшеничной «Пионер» 14 мес; крупы пшеничной из мягких сортов пшеницы – 14 мес.; крупы пшеничной Булгур (пропаренная) – не более 14 мес; крупы полбы – не более 14 мес. При хранении крупы свыше сроков,

указанных выше, не реже одного раза в месяц проводят дегустацию сваренной из крупы каши и определяют возможность дальнейшего хранения крупы. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.61.33-443-37676459-2017** **СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ** **(взамен ТУ 9196-443-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сухие завтраки – мюсли (далее по тексту – продукция), вырабатываемые из хлопьев (овсяных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, кукурузных) с добавлением или без добавления сахара, сухофруктов, цукатов, орехов, семечек. Продукция выпускается обжаренной или не обжаренной. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: мюсли классические мюсли обжаренные; мюсли ореховые «Лесные»; мюсли ореховые обжаренные «Лесные»; мюсли ореховые «Кедровые»; мюсли ореховые обжаренные «Кедровые»; мюсли ореховые с попкорном; мюсли ореховые с попкорном обжаренные; мюсли с ягодой; мюсли с ягодой обжаренные; мюсли с апельсином; мюсли с апельсином обжаренные; мюсли «Шоколадные шарики»; мюсли с абрикосом; мюсли с абрикосом обжаренные; мюсли «Пять злаков» с фруктами; мюсли «Пять злаков» с фруктами обжаренные; мюсли «Готовый завтрак»; мюсли «Готовый завтрак» обжаренные; мюсли «Элитные»; мюсли «Элитные» обжаренные; мюсли «Фитнес-ланч»; мюсли «Фитнес-ланч» обжаренные; мюсли кукурузные шоколадные; мюсли кукурузные медовые; мюсли кукурузные; мюсли «Четыре злака»; мюсли «Четыре злака» обжаренные; мюсли «Четыре злака с изюмом»; мюсли «Четыре злака с папайей»; мюсли «Четыре злака с бананом»; мюсли «Четыре злака с ананасом». мюсли «Экзотик»; мюсли «Экзотик» обжаренные; «Гранола №15»; «Гранола №18»; «Гранола №20»; «Гранола №23»; «Гранола №27»; «Гранола №29»; «Гранола №31»; «Гранола №34»; «Гранола №38»; «Гранола №40».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Срок годности** сухих завтраков – мюсли: сухие завтраки – мюсли с добавлением овсяных хлопьев – не более 5 месяцев; при использовании зерновых хлопьев со сроком годности: не менее 9 месяцев – срок годности сухих завтраков – мюсли не более 7 месяцев; не менее 12 месяцев – срок годности сухих завтраков – мюсли не более 10 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.61.40-536-37676459-2016** **ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на отруби пищевые экструдированные и их смеси, полученные путем переработки отрубей ржи, ячменя, пшеницы, кукурузы, гречихи, овса и риса и предназначенные для пищевых целей.

АССОРТИМЕНТ: отруби пищевые пшеничные экструдированные; отруби пищевые ржаные экструдированные; отруби ячменные экструдированные; отруби овсяные экструдированные; отруби рисовые экструдированные; отруби гречневые экструдированные; отруби кукурузные экструдированные; отруби пшенные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ржаные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ячменные экструдированные; смеси отрубей пшенично-рисовые экструдированные; смеси отрубей пшенично-гречневые экструдированные; смеси отрубей пшенично-кукурузные экструдированные; смеси отрубей ржано-ячменные экструдированные; смеси отрубей ржано-овсянные экструдированные; смеси отрубей ржано-рисовые экструдированные; смеси отрубей ржано-гречневые экструдированные; смеси отрубей ржано-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-пшеничные экструдированные; смеси отрубей овсяно-ячменные экструдированные; смеси отрубей овсяно-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-рисовые экструдированные; смеси отрубей овсяно-гречневые экструдированные.

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.05.2017 год. Отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом абрикоса; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом вишни; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом клюквы; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом шоколада; отруби пищевые пшеничные

экструдированные со вкусом яблока; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом имбиря; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом укропа; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом чеснока; отруби пищевые ржаные экструдированные со вкусом укропа; отруби пищевые ржаные экструдированные со вкусом чеснока; отруби пищевые пшеничные экструдированные с чесноком; отруби пищевые пшеничные экструдированные с укропом; отруби пищевые пшеничные экструдированные с ламинарией; отруби пищевые пшеничные экструдированные с витазаром; отруби пищевые пшеничные экструдированные с абрикосом; отруби пищевые пшеничные экструдированные с клубникой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с клюквой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с имбирем; отруби пищевые пшеничные экструдированные с прованскими травами; отруби пищевые пшеничные экструдированные с яблоком; отруби пищевые пшеничные экструдированные с вишней; отруби пищевые пшеничные экструдированные со свеклой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с имбирем и корицей; отруби пищевые пшеничные экструдированные с морской капустой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с облепихой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с яблоком и корицей; отруби пищевые пшеничные экструдированные с вишней и корицей; отруби пищевые ржаные экструдированные с чесноком; отруби пищевые ржаные экструдированные с витазаром; отруби пищевые ржаные экструдированные с укропом.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 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.

9 000 РУБ.	**ТУ 9294-524-37676459-2016** **ЗЕРНОВЫЕ, МАСЛЕН ИЧНЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ПРОРАЩИВАНИЯ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

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).

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

Сроки годности: Продукция должна хранится при температуре $+1^0$С-20^0С и относительной влажности воздуха 50 70%. Срок хранения продукции: овес – не более 8 месяцев; остальные не более 12 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9196-455-37676459-2016** **ПОПКОРН ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ**

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство попкорна для микроволновых печей натурального или с добавлением растительных жиров, вкусовых добавок и других продуктов (далее по тексту — продукция). Продукция готовая к употреблению после доведения до готовности в микроволновой печи в соответствии с рекомендациями по употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: попкорн для приготовления в микроволновой печи; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и маслом; попкорн для приготовления в микроволновой печи с солью и зеленью; попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом сырного снэка. пикантного снэка, лука, сыра, грибов, бекона, ветчины, курицы, пиццы, барбекю. сметаны с зеленью, креветок, красной икры, жареной колбаски); попкорн для приготовления в микроволновой печи с маслом (со вкусом клубники. сливочный, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели. ананаса, кофе, шоколада, сгущенного молока).

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре + 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. **Срок годности продукции, не более:** без жира — 12 месяцев; с жиром (в герметичной, непрозрачной таре) — не более 10 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 9294-487-37676459-2016** **ПРОДУКТЫ КРУПЯНЫЕ И БОБОВЫЕ МИКРОНИЗИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты крупяные микронизированные (далее по тексту – продукты микронизированные), получаемые из зерна или крупы зерновых и бобовых культур (кукурузы, пшеницы, ржи, ячменя, гречихи, риса, гороха). Продукты микронизированные предназначены для реализации в торговой сети, сети общественного питания, для промышленного производства крупяных концентратов первых и вторых блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Крупа микронизированная: кукурузная; гречневая; рисовая; ржаная; пшеничная; ячменная; гороховая. **Хлопья:** кукурузные; гречневые; рисовые; ржаные; пшеничные; ячменные; гороховые.

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

Продукты микронизированные должны храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складских помещениях при температуре не выше 25 С и относительной влажности воздуха не более 75% и должны быть предохранены от прямого воздействия солнечных лучей и источников тепла.

Рекомендуемый срок годности продуктов микронизированных – 6 месяцев со дня изготовления. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9294-265-37676459-2015** **КРУПЫ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – крупу продовольственную и бобовые культуры (далее – продукт или продукция), расфасованные в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Крупа гречневая: крупа гречневая ядрица (непропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) второй сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) третий сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) второй сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) третий сорт; крупа гречневая продел (непропаренная); крупа гречневая продел быстроразваривающаяся (пропаренная). **Крупа кукурузная:** крупа кукурузная шлифованная; крупа кукурузная крупная (для производства хлопьев и воздушных зерен); крупа кукурузная мелкая (для производства хрустящих палочек). **Крупа манная:** крупа манная из мягкой пшеницы (марка М); крупа манная из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ); крупа манная из твердой пшеницы (дурум) (марка Т). **Крупа овсяная:** крупа овсяная недробленая высший сорт; крупа овсяная недробленая 1 сорт; крупа овсяная недробленая 2 сорт; крупа овсяная плющеная высший сорт; крупа овсяная плющеная 1 сорт; крупа овсяная плющеная 2 сорт. **Крупа пшеничная:** крупа пшеничная «Полтавская»; крупа пшеничная «Артек»; крупа пшеничная из мягких сортов пшеницы; крупа из твердых сортов пшеницы; крупа пшеничная Булгур (пропаренная). **Крупа пшено:** крупа пшено шлифованное высший сорт; крупа пшено шлифованное первый сорт; крупа пшено шлифованное второй сорт; крупа пшено шлифованное третий сорт. **Крупа рисовая:** крупа рисовая шлифованная сорт экстра; крупа рисовая шлифованная высший сорт; крупа рисовая шлифованная первый сорт; крупа рисовая шлифованная второй сорт; крупа рисовая шлифованная третий сорт; крупа рисовая дробленая шлифованная; крупа рисовая шлифованная пропаренная; рис сора Басмати длиннозерный; сорта Жасмин длиннозенрный; крупа рисовая в оболочке длиннозерная; крупа рисовая в оболочке среднезерная; крупа рисовая в оболочке круглозерная. **Крупа ячменная:** перловая; ячневая. **Продукты овсяные:** хлопья овсяные «Геркулес»; хлопья овсяные «Экстра»; хлопья овсяные лепестковые; толокно овсяное. **Бобовые культуры:** бобы целые; бобы колотые; горох целый

шлифованный 1сорт; горох целый шлифованный 2 сорт; горох колотый шлифованный 1 сорт; горох колотый шлифованный 2 сорт; нут целый; нут колотый; соя целая; соя колотая; фасоль продовольственная белая; фасоль продовольственная цветная однотонная; фасоль продовольственная цветная пестрая; чечевица продовольственная; чечевица продовольственная неоднородная. Крупу рекомендуется хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке, при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре 5-20ºС

Рекомендуемые сроки годности для фасованных: **крупы гречневой** крупы гречневой ядрица (непропаренная) высший сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) первый сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) второй сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) третий сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) второй сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) третий сорт 20 мес; крупы гречневой продел (непропаренная) –18 мес; крупы гречневой продел быстроразваривающаяся (пропаренная) –18 мес; **крупы кукурузной** крупы кукурузной шлифованной 10 мес; крупы кукурузной крупной (для производства хлопьев и воздушных зерен) – не более 10 мес; крупы кукурузной мелкой (для производства хрустящих палочек) – не более 10 мес; **крупы манной** крупы манной из мягкой пшеницы (марка М) не более 10 мес; крупы манной из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ) не более 10 мес; крупы манной из твердой пшеницы (дурум) (марка Т)- не более 10 мес; **крупы овсяной** крупы овсяной недробленой высший сорт – не более 10 мес; крупы овсяной недробленой 1 сорт – не более 10 мес; крупы овсяной недробленой 2 сорт – не более 10 мес; крупы овсяной плющеной высший сорт – не более 10 мес; крупы овсяной плющеной 1 сорт не более 10 мес; крупы овсяной плющеной 2 сорт – не более 10 мес; **крупы пшеничной** крупы пшеничной «Полтавская» 16 мес; крупы пшеничной «Артек» 14 мес; крупы пшеничной из мягких сортов пшеницы – 14 мес.; крупы пшеничной Булгур (пропаренная) – не более 14 мес; **крупы пшено** крупы пшено шлифованное высший сорт -не более 9 мес; крупы пшено шлифованное первый сорт – не более 9 мес; крупы пшено шлифованное второй сорт – не более 9 мес; крупы пшено шлифованное третий сорт – не более 9 мес; **крупы рисовой** крупы рисовой шлифованной сорт экстра –18 мес; крупы рисовой шлифованной высший сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной первый сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной второй сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной третий сорт –18 мес; крупы рисовой дробленой шлифованной –16 мес; крупы рисовой шлифованной пропаренной –18 мес; риса сора Басмати длиннозерный –20 мес; риса сорта Жасмин длиннозенрный –12 мес; крупы рисовой в оболочке длиннозерной –не более 20 мес; крупы рисовой в оболочке среднезерной – не более 20 мес; крупы рисовой в оболочке круглозерной не более 20 мес; **крупы ячменной** перловой –18 мес; ячневой –15 мес; **продуктов овсяных** хлопьев овсяных «Геркулес» не более 10 мес; хлопьев овсяных «Экстра» не более 10 мес; хлопьев овсяных лепестковых – не более 10 мес; толокна овсяного – не более 8 мес; **бобовых культур** бобов целых –24 мес; бобов колотых – 24 мес; гороха целого шлифованного 1сорт –24 мес; гороха целого шлифованного 2 сорт –24 мес; гороха колотого шлифованного 1 сорт –20 мес; гороха колотого шлифованного 2 сорт –20 мес; нута целого –24 мес; нута колотого 20 мес; сои целой – 24 мес; сои колотая –20 мес; фасоли продовольственной белой –24 мес; фасоли продовольственной цветной однотонной –24 мес; фасоли продовольственной цветная пестрой –24 мес; чечевицы продовольственной темно-зеленой –24 мес; чечевицы продовольственной светло-зеленой –24 мес; чечевицы продовольственной неоднородной –24 мес .

10 000 РУБ.	**ТУ 9295-257-37676459-2014** **ОТРУБИ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на отруби пищевые и их смеси (далее отруби), полученные в качестве побочного продукта при сортовых помолах пшеницы, ржи, ячменя, кукурузы, сорга, гречихи, овса и риса и предназначены для лечебно-профилактического питания в качестве источника пищевых волокон при реализации населению, а также при изготовлении хлебобулочных, кондитерских, макаронных, кулинарных изделий.

АССОРТИМЕНТ: Отруби в зависимости от зерновой культуры подразделяются: отруби пшеничные; отруби ржаные; отруби ячменные; отруби овсяные; отруби рисовые; отруби гречишные; отруби кукурузные; отруби пшенные; смеси отрубей пшенично-ржаные; смеси отрубей пшенично-ячменные; смеси отрубей пшенично-овсяные; смеси отрубей ржано-ячменные; смеси отрубей ржано-овсянные; смеси отрубей ячменно-овсяные; смеси отрубей пшеничные, ржаные, ячменные; смеси отрубей пшеничные, ржаные, овсяные; смеси отрубей пшеничные, ячменные, овсяные. Допускается выпускать отрубей в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее трех видов отрубей.

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

Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 70 % не более 12 месяцев со дня изготовления.

10 000 РУБ.	**ТУ 9196-238-37676459-2014** **ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты переработки зерна – зерна воздушные и попкорн, хлопья быстрого, моментального приготовления и требующих варки, полученные из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы путем термолучевой обработки и последующего плющения, а так же фигурные крупяные изделия, полученные методом экструзии с добавлением сахара, растительного масла, вкусовых добавок и других компонентов по рецептуре (далее продукция). Продукция представляет собой взорванные зерна риса, кукурузы, пшеницы с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, ароматизаторов, сахарных глазурей.

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 вкусом карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); рис воздушный глазированный (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). кукуруза воздушная; кукуруза воздушная соленая (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); кукуруза воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); кукуруза воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). -кукуруза воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); 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 (со вкусом меда, 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). попкорн глазированный (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком); попкорн глазированный (кунжутный, арахисовый, миндальный, ореховый). пшеница воздушная; пшеница воздушная соленая (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); пшеница воздушная сладкая (со вкусом меда, карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); пшеница воздушная глазированная (кетчуп, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). пшеница воздушная глазированная (с кунжутом, с арахисом, с миндалём, с фундуком). **Хлопья моментального, быстрого приготовления и требующие варки:** хлопья гречневые; хлопья овсяные; хлопья ржаные; хлопья пшенные; 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 пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и пшенные 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, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; -овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые). **Фигурные крупяные изделия:** палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие

с медовым ароматом; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие молочно-карамельные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, лук со сметаной, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) кукурузные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) рисовые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) пшеничные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ржаные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные сладкие (с ароматом зеленого яблока, земляники, лесной земляники, банана, дыни, вареной сгущенки, клубники, лимона, персика, лесного ореха, ванили, вишни, шоколада, шоколада горького, шоколада молочного, апельсина, ананаса, мёда, карамели, кокоса, киви, малины, молочной карамели, кофе, абрикоса, крем-брюле); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) овсяные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) ячменные соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые; палочки (колечки, подушечки, звездочки, шарики, сердечки) гречневые соленые (со вкусом бекона, сыра, паприки, пиццы, мексиканского соуса, барбекю, сметаны и лука, грибов, лука, укропа, салями, курицы, креветок, лосося, окуня, чеснока, крабов, окорока копченого, кетчупа, сметаны с зеленью, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном).

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

Срок годности продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 6 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 4 месяцев. **Срок годности продукции** при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной, непрозрачной таре — не более 6 месяцев. хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 5 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 9 месяцев со дня изготовления. При перефасовке хлопьев и их смесей со сроком годности 12 месяцев срок готовой продукции составляет 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше 18°С ± 3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: крупяные фигурные изделия в герметичной,

непрозрачной таре — не более 9 месяцев. хлопья, смеси хлопьев пшенные, овсяные с(без) добавлением(я) сушеных фруктов и ягод, сушеных овощей — не более 9 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья, смеси хлопьев — не более 12 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не более +20 С и относительной влажности воздуха не более 75%: зерна воздушные — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на пальмовом, кокосовом рафинированном масле — не более 9 месяцев; попкорн, приготовленный на подсолнечном рафинированном масле — не более 6 месяцев.

ПРОДУКЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

15 000 РУБ.	**ТУ 10.89.11-985-37676459-2020** **КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД.** **СУПЫ ПРОТЕИНОВЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на концентраты первых блюд супы протеиновые быстрого приготовления с повышенным содержанием растительного белка, изготовленные из изолята растительных белков, сушёных овощей, зелени, с добавлением или без добавления мясных продуктов (сушёного мяса/ мяса птицы), картофеля, круп, бобовых, соевых продуктов, пищевой соли, пищевых, вкусовых, вкусоароматических добавок, стабилизаторов, пряностей, специй, консервантов и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Продукты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после заваривания крутым кипятком и настаивания в течение времени, указанного на этикетке либо варки в течение определённого времени. В зависимости от способа термической обработки супы быстрого приготовления разделяют на: супы, требующие варки; супы, не требующие варки.

АССОРТИМЕНТ: суп протеиновый со шпинатом; суп протеиновый с грибами; суп протеиновый тыквенный; суп протеиновый свекольный; суп протеиновый гороховый; суп протеиновый с брокколи; суп протеиновый томатный; суп протеиновый мисо; суп протеиновый фасолевый; суп протеиновый с семенами чиа; суп протеиновый с сыром; суп протеиновый с вялеными томатами; суп протеиновый «Овощной микс»; суп протеиновый вегетарианский; суп протеиновый «Итальянский»; суп протеиновый «По-восточному»; суп протеиновый с имбирем; суп протеиновый с чечевицей; суп протеиновый из смеси бобовых; суп протеиновый «Легкий»; суп протеиновый «Овощной». протеиновый суп «Марокканский горошек»; суп протеиновый с курицей и луком; суп протеиновый с говядиной и овощами; суп протеиновый с томатом и базиликом; суп протеиновый с брокколи и сыром чеддер; суп протеиновый «Молочный»; суп протеиновый «Французский».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Органический пищевой продукт: продукт в натуральном или переработанном виде, произведенный из сырья растительного и животного происхождения, выращенного в зонах для ведения органического сельскохозяйственного производства, а также лесная, пчело- и рыбопродукция, выращенная, произведенная, переработанная, сертифицированная, этикетированная, сохраненная и реализуемая в соответствии с правилами органического производства, предназначенная для потребления в пищу в переработанном или непереработанном виде. **Органический переработанный пищевой продукт:** органический пищевой продукт, изготовленный в соответствии с правилами органического производства из органического сырья, содержание которого в конечном продукте составляет не менее 95 %, а содержание остальных ингредиентов, за исключением пищевой соли и воды, не превышает 5 % массы всех ингредиентов. *Примечание Данный продукт маркируют как «органический».***Ароматизатор пищевой:** Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенный для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов.

Рекомендуемые сроки годности супов быстрого приготовления при температуре хранения не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 24 месяцев со дня изготовления.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-923-37676459-2019** **ПИЦЦА БЕЗ МУКИ ДИЕТИЧЕСКАЯ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия в виде круглой овощной, куриной, творожной лепешки, покрытой различными продуктами (далее по тексту продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: пицца диетическая из курицы; пицца диетическая из кабачков; пицца диетическая творожная; пицца диетическая из цветной капусты; пицца диетическая из тыквы.

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

Рекомендуемый срок годности продукции – не более 36 часов при температуре + 18 ºС. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 10.18.19-911-37676459-2019** **БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ.** **ПОРОШОК, ГРАНУЛЫ, ТАБЛЕТКИ ИЗ СПИРУЛИНЫ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на биологически активную добавку к пище, используемую в качестве источника аминокислот, протеина, бета-каротина и хлорофила, выпускаемую из биомассы сине-зеленых водорослей Спирулина платенсис (лат. Spirulina platensis) в форме порошка, гранул, таблеток (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция вырабатывается с использованием сине-зеленых водорослей, пригодных для употребления в пищу и изготовления других товаров народного потребления. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: порошок из спирулины; гранулы из спирулины; «таблетки» из спирулины.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции без применения консервантов: срок годности порошка хлореллы – 12 месяцев, срок годности гранул, таблеток хлореллы – 12 месяцев.

14 000 РУБ.	**ТУ 10.85.13-754-37676459-2018** **ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи, изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, сохраняющие исходную свежесть, нутриентный состав исходного обрабатываемого продукта, и предназначенные для употребления в пищу и в качестве гарнира ко вторым горячим блюдам в домашних условиях или на предприятиях общественного питания. Овощи, изготовленные по технологии Sous Vide предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, в качестве полуфабрикатов для промышленного производства готовых блюд, для организации питания в школах, вузах, больницах, различных государственных и частных учреждений и предприятий, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции (без заморозки).

АССОРТИМЕНТ: ***Овощи, изготовленные по технологии Sous Vide, различаются наличием ароматических и вкусовых добавок и выпускаются в следующем ассортименте:*** Овощная смесь SousVide; «Тиан провансаль»; свекла SousVide от Вивьен; молодая морковь SousVide с мятой; корнеплоды в свином жире SousVide; овощи SousVide; жемчужный лук SousVide с корицей; брокколи SousVide; брокколи и красный перец SousVide с пармезаном; спаржа простая; морковь SousVide; картофель SousVide; репа SousVide; свекла SousVide; патиссоны SousVide; цуккини SousVide; стручковый горошек SousVide; радужная морковь SousVide; молодая свекла в сливочном масле; пюре из цветной капусты SousVide; конфи из свежих овощей; кукуруза SousVide; морковь и дайкон быстро маринованные; острый чатни SousVide; маринованные овощи SousVide; брокколи SousVide; овощи в SousVide; брюква с имбирем и мускатным орехом в SousVide; репа с имбирем и мускатным орехом в SousVide; топинамбур в медовой глазури; тыква SousVide; цветная капуста SousVide; картофель sous vide в утином жире4; Артишоки sous vide; Зеленая фасоль кассероле sous vide; краснокочанная капуста и яблоки и sous vide; Кукуруза на початке; Свекла в апельсиновом соке и нектаре агавы; Свежий зеленый горошек; Морковь в глазури из кленового сиропа и мятой; Молодой картофель с розмарином и чесноком; Ревень весенний кисло-сладкий; Спаржа SousVide.

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

Рекомендуемые сроки годности овощей, изготовленных по технологии Су-Вид, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от** 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: не более 45 суток; вырабатываемых в барьерной оболочке не более 60 суток.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.39.25-723-37676459-2018** **ФРУТОМУССЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на фрутомуссы, изготовленные из пюре свежих или замороженных фруктов с добавлением или без добавления цельных зерен злаковых культур, сахара и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Фрутомуссы с цельными злаками предназначены для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: фрутомусс из абрикосов с цельными злаками; фрутомусс из айвы с цельными злаками; фрутомусс из алычи с цельными злаками; фрутомусс из актинидии с цельными злаками; фрутомусс из апельсинов с цельными злаками; фрутомусс из брусники с цельными злаками; фрутомусс из вишни с цельными злаками; фрутомусс из голубики с цельными злаками; фрутомусс из груши с цельными злаками; фрутомусс из ежевики с цельными злаками; фрутомусс из жимолости с цельными злаками; фрутомусс из ирги с цельными злаками; фрутомусс из клубники (земляники) с цельными злаками; фрутомусс из крыжовника с цельными злаками; фрутомусс из малины с цельными злаками; фрутомусс из облепихи с цельными злаками; фрутомусс из сливы с цельными злаками; фрутомусс из черники с цельными злаками; фрутомусс из черешни с цельными злаками; фрутомусс из черной смородины с цельными злаками; фрутомусс из яблок с цельными злаками; фрутомусс яблочно – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – апельсиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – брусничный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – банановый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – вишневый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – ежевичный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – жимолостный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный) с цельными злаками; фрутомусс яблочно – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – клюквенный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – калиновый с цельными злаками; фрутомуу яблочно – лимонный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – малиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – облепиховый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – сливовый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черничный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черносмородиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – шиповниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый с цельными злаками; фрутомусс грушево – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс грушево – жимолостный с цельными злакми; фрутомусс грушево – персиковый с цельными злаками; фрутомусс грушево – облепиховый с цельными злаками; фрутомус грушево – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс чернично – малиновый с цельными злаками; фрутомусс грушево – земляничный с цельными злаками; фрутомусс грушево – яблочный с цельными злаками; фрутомусс из абрикосов; фрутомусс из айвы; фрутомусс из алычи; фрутомусс из актинидии; фрутомусс из апельсинов; фрутомусс из брусники; фрутомусс из вишни; фрутомусс из голубики; фрутомусс из груши; фрутомусс из ежевики; фрутомусс из жимолости; фрутомусс из ирги; фрутомусс из клубники (земляники); фрутомусс из крыжовника; фрутомусс из малины; фрутомусс из облепихи; фрутомусс из сливы; фрутомусс из смородины; фрутомусс из черники; фрутомусс из черешни; фрутомусс из яблок; фрутомусс яблочно – актинидиевый; фрутомусс яблочно – апельсиновый; фрутомусс яблочно – абрикосовый; фрутомусс яблочно – брусничный; фрутомусс яблочно – банановый; фрутомусс яблочно – вишневый; фрутомусс яблочно – ежевичный; фрутомусс яблочно – жимолостный; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный); фрутомусс яблочно – крыжовниковый; фрутомусс яблочно – калиновый; фрутомусс яблочно – малиновый; фрутомусс яблочно – облепиховый; фрутомусс яблочно – сливовый; фрутомусс яблочно – черничный; фрутомусс яблочно – черносмородиновый; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый; фрутомусс яблочно – шиповниковый; фрутомусс грушево – крыжовниковый; фрутомусс грушево – облепиховый; фрутомусс грушево – жимолостный; фрутомус грушево – актинидиевый; фрутомусс чернично – малиновый; фрутомусс грушево – земляничный; фрутомусс грушево – яблочный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** стерилизованных в стеклянной таре – не более 1года. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 3 суток в пределах срока годности продукта с даты производства. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.42.10-742-37676459-2017
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНОЕ ДИЕТИЧЕСКОЕ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масло растительно-сливочное для диетического профилактического питания (далее – продукция/продукт), изготовляемое из молока и/или его компонентов, немолочных жиров и/или их композиций, пищевых добавок функционального назначения (красителей, ароматизаторов, эмульгаторов и стабилизаторов), с добавлением или без добавления витаминов и вкусоароматическких компонентов.

АССОРТИМЕНТ: ***Масло диетическое профилактическое:*** растительно-сливочное с м. д. ж. 50,0%; растительно-сливочное с м. д. ж. 55,0%; растительно-сливочное с м. д. ж. 60,0%; растительно-сливочное с м. д. ж. 62,5%; растительно-сливочное с м. д. ж. 68,0%; растительно-сливочное с м. д. ж. 70,0%; растительно-сливочное с м. д. ж. 72,5%; растительно-сливочное с м. д. ж. 75,0%; растительно-сливочное с м. д. ж. 78,0%; растительно-сливочное с м. д. ж. 80,0%; растительно-сливочное с м. д. ж. 82,5%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт хранят при относительной влажности воздуха не более 90,0 %. Рекомендуемые режимы хранения: режим 1 температура (3 ± 2) °С; режим 2 температура минус (6 ± 3) °С; режим 3 температура минус (16 ±2) °С. ***Рекомендуемые сроки годности масла диетического в транспортной упаковке (монолит) в зависимости от температуры хранения:*** При температуре (3 ± 2) °С – 90 суток; При температуре минус (6 ± 3) °С – 270 суток; При температуре минус (16 ±2) °С – 360 суток. **Рекомендуемые сроки годности** в потребительской упаковке в зависимости от температуры хранения и упаковочных материалов приведены в таблице. Таблица

Режим хранения	**Срок годности**	
	82,5%-72,5 %	**55,0 50,0%**
Жесткая тара (стаканчики, коробочки, банки) из полимерных материалов		
Режим 1 (3±2) °С: без консерванта с консервантом	60	45
	—	60
Режим 2 минус (6±3) °С: без консерванта с консервантом	90	60
	120	75
Режим 3 минус (16±2) °С: без консерванта	150	150
Брикеты с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу и пергамент		
Режим 1 (3±2) °С: без консерванта; с консервантом	60 (20)	45 (20)
	—	60 (30)
Режим 2 минус (6±3) °С: без консерванта; с консервантом	90 (30)	60 (30)
	—	75 (40)
Режим 3 минус (16±2) °С: без консерванта	150 (50)	—
Примечания 1. В скобках указаны сроки годности масла, упакованных в пергамент. 2. Сроки годности масла, упакованных в пергамент марки В не более 15 сут, независимо от режимов хранения.		

При фасовании масла из монолита брикетами срок годности фасованного масла не должен превышать установленного срока годности масла в монолите. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.86.10-302-37676459-2017
САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: салат зеленый; салат зеленый с огурцами; салат из свежих огурцов; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из помидоров, огурцов, укропа с растительным маслом; салат из редиса с маслом; салат из редьки с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат картофельный; салат картофельный с зеленым горошком; салат картофельный с морковью; салат картофельный с кальмарами; салат картофельный с морским гребешком; салат картофельный с грибами; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной капусты, помидоров и огурцов; салат из белокочанной капусты с яблоками; салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками; салат из белокочанной капусты со свеклой и морковью; салат из краснокочанной капусты; салат из квашенной капусты с яблоками; салат из квашенной капусты с луком; салат из свеклы; салат из отварной свеклы, яблок с растительным маслом; салат из свеклы с сыром; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с курагой; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с зеленым горошком и растительным маслом; салат из моркови; салат из моркови с медом; салат из моркови с курагой; салат из моркови и яблок со сметаной; салат из моркови и яблок с растительным маслом; салат рыбный; салат

мясной; винегрет овощной; винегрет овощной (2 вариант); винегрет со сметаной; винегрет; винегрет с кальмаром; винегрет с морской капустой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

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

12 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-304-37676459-2017** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыба (филе) отварная; рыба (непластованная, кусками) отварная; филе из рыбы фаршированное (паровое); судак (или щука) фаршированная целиком (паровые); сазан (или карп, или треска непластованные кусками) фаршированные; рыба (филе) припущенная); рыба (непластованная, кусками) припущенная; рыба припущенная в молоке; рыба, тушеная в томате с овощами; рыба жаренная; рыба, жаренная целиком; рыба в яйце жареная; рыба, запеченная с картофелем по-русски; рыба, запеченная в сметанном или грибном соусе; рыба, запеченная с помидорами; рыба фаршированная запеченная; котлеты (или биточки) рыбные; котлеты (или биточки) рыбные (паровые); котлеты (или биточки) рыбные запеченные; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный рубленный; рулет из рыбы с омлетом (паровой); зразы рыбные рубленные; зразы рыбные рубленные (паровые); хлебцы рыбные (паровые); хлебец рыбный (диетический) 1 вариант; хлебец рыбный (диетический) 2 вариант; тефтели рыбные; фрикадельки рыбные; пудинг рыбный; суфле рыбное; суфле рыбное (паровое); кнели рыбные (припущенные); биточки из рыбы с творогом запеченные; креветки с рисом; кальмары в томатном или в сметанном соусе; биточки из кальмаров и рыбы.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: 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 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-306-37676459-2017** **СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: соус красный; соус красный с кореньями; соус красный с морковью; соус красный кисло-сладкий; соус белый основной; соус белый с яйцом; соус томатный; соус томатный с овощами; соус белый; соус томатный; соус молочный для подачи к блюдам (1 вариант); соус молочный для подачи к блюдам (2 вариант); соус молочный сладкий; соус молочный (для запекания овощей, мяса рыбы); соус молочный густой (для фарширования); соус молочный с томатом; соус молочный с морковью; соус молочный с яйцом; соус молочный на картофельном крахмале; соус ванильный; соус сметанный (1 вариант); соус сметанный (2 вариант); соус сметанный с томатом; соус сметанный с луком; соус сметанный с яйцом; соус сметанный со шпинатом; соус сметанный с яблоками; соус сметанный для овощных салатов; соус грибной; соус польский (1 вариант); соус польский (2 вариант); соус голландский (1 вариант); соус голландский (2 вариант); соус яичный сладкий; соус сухарный; соус майонез (1 вариант); соус майонез (2 вариант); соус майонез со сметаной; соус хрен (1 вариант); соус хрен (2 вариант); соус черносмородиновый; соус земляничный; соус малиновый; соус вишневый; соус абрикосовый; соус из кураги; соус яблочный; соус из экстракта ягодного; соус кофейный; соус шоколадный.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°С до 4°С – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°С до 6°С – не более 30 суток.

После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 6°С не более 24 часов в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С – 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.86.10-614-37676459-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действия 2017 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: мясо отварное; говядина отварная в соусе; язык отварной с соусом; сосиски, сардельки отварные; рубцы в соусе; мозги отварные; котлеты натуральные (припущенные); плов из отварной говядины; бефстроганов из отварной говядины; гуляш из отварной говядины; говядина в сухарях; мясо, жаренное крупным куском; бифштекс; филе; филе с помидором; лангет; лангет с помидором; антрекот; антрекот с луком; котлеты натуральные; мозги в яйце жаренные; печень жаренная с луком; печень по-стогановски; мясо тушеное; мясо шпигованное; зразы отбивные; гуляш; говядина, тушеная с черносливом; сердце в соусе; шницель натуральный рубленный из телятины; котлеты, биточки, шницели; биточки паровые; котлеты (или биточки) из говядины с творогом; котлеты рубленные, фаршированные молочным соусом, запеченные; биточки из говядины с кабачками, запеченные в молочном соусе; зразы рубленные из говядины; зразы рубленные из говядины (паровые); зразы рубленные из отварной говядины (запеченные); рулет из говядины (паровой); рулет из говядины с яйцом (или омлетом) паровой; рулет из говядины (запеченный); фрикадельки из говядины (паровые); фрикадельки из говядины, тушеные в соусе; фрикадельки из свинины, тушеные в соусе; тефтели из говядины с рисом (паровые); тефтели из говядины (паровые); оладьи из печени; кнели из говядины (или телятины); кнели из говядины с рисом; кнели из говядины с творогом; пудинг из говядины; суфле из говядины (или телятины); суфле из говядины с рисом; пюре из говядины (или телятины); пюре из говядины с рисом; мясной хлеб диетический; запеканка картофельная с говядиной; рулет картофельный со свининой запеченный; лапшевник с говядиной; говядина (или телятина) запеченная в молочном соусе; запеканка капустная с говядиной; пудинг из говядины с овощами, запеченный; кабачки (или баклажаны), фаршированные мясом и рисом; помидоры, фаршированные мясом и рисом; голубцы с мясом и рисом.

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

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

10 000 РУБ.	**ТУ 9163-314-37676459-2014 КОМПОТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Компот из свежих плодов; компот из крыжовника и смородины черной; компот из апельсинов (или мандаринов); компот из апельсинов с яблоками; компот из плодов консервированных; компот из чернослива, кураги, изюма; компот из смеси сухофруктов.

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

10 000 РУБ.	**ТУ 9222-303-37676459-2014 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Масса творожная сладкая с изюмом; масса творожная с ягодами; масса творожная с плодами; творог с молоком, сметаной, сахаром; вареники ленивые; сырники из творога (запеченные); сырники из творога с морковью (запеченные); оладьи из творога; зразы из творога с изюмом; пудинг из творога (запеченный); пудинг из творога (сваренный на пару); пудинг из творога с рисом; запеканка из творога; запеканка из творога с морковью; суфле творожное; крем творожный; пудинг из белка молочного; пудинг из белка молочного с медом и орехами; пудинг из белка молочного с картофелем; запеканка из белка молочного с яблоками; запеканка из белка молочного с рисом и яблоками; шарики картофельные, фаршированные белком молочным; зразы морковные с белком молочным.

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

Сроки годности устанавливает изготовитель.

12 000 РУБ.	**ТУ 9165-301-37676459-2014** **СУПЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Бульон костный; борщ; борщ с грибами; борщ с капустой и картофелем; борщ с фрикадельками; фрикадельки мясные; борщ зеленый; щи из свежей капусты; щи из свежей капусты с картофелем; щи зеленые; щи из сквашенной капусты; щи из квашенной капусты с картофелем; рассольник «Ленинградский»; рассольник домашний; солянка сборная мясная; солянка из птицы; солянка рыбная; суп картофельный; суп крестьянский; суп из овощей; суп из цветной капусты; суп из брюссельской капусты; суп из овощей со свежими огурцами; суп из овощей с крупой; суп из овощей с клецками; клецки мучные; суп из овощей с кукурузой; суп картофельный с крупой; суп картофельный с бобовыми; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с рыбными фрикадельками; фрикадельки рыбные; суп-лапша домашняя; суп-лапша грибная; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой; суп молочный с тыквой; суп молочный с морковью; суп молочный с крупой; суп молочный с овощами; суп молочный овсяный, протертый; суп молочный с саго; суп молочный с дыней$ суп пюре из картофеля; суп пюре из моркови; суп пюре из зеленого горошка; суп пюре из помидоров; суп пюре из птицы; суп пюре из мяса; суп пюре из кабачков; суп-пюре из плодов и ягод свежих; суп-крем из разных овощей; суп- крем из цветной капусты; суп-крем из тыквы; суп-крем из помидоров и яблок; бульон мясной прозрачный; бульон из кур прозрачный; бульон из индеек прозрачный; бульон с яичными хлопьями; бульон с крупой манной; бульон рыбный; уха из судака; окрошка мясная; окрошка овощная; окрошка рыбная; борщ холодный; свекольник холодный; щи зеленые с яйцом; ботвинья; суп из плодов свежих; суп из смеси сухофруктов и яблок свежих; суп из яблок и ревеня; суп из чернослива и кураги; суп из ягод с крупой манной; суп клюквенный на рисовом отваре с клецками; суп из клюквы; суп из шиповника и яблок.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температурене 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.

ПРОДУКЦИЯ ИЗ СОИ

14 000 РУБ.	**ТУ 10.85.19-926-37676459-2019** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТОФУ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, изготовляемые из тофу, овощей, фруктов, яиц и других ингредиентов (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве самостоятельных блюд.

АССОРТИМЕНТ: Жареный сыр тофу; Овощной салат «Взрыв вкуса» с тофу; Тофу, жаренный в панировке; Котлеты из сыра тофу; Закуска из тофу и авокадо; Жареный тофу с шампиньонами; Рисовая лапша с тофу, зеленым луком и арахисом; Салат с жареным тофу; Баклажаны под белым соусом из тофу; Легкий овощной салат с сыром тофу; Овощи стир-фрай с сыром тофу; Закусочный сэндвич с сыром тофу и огурцом; Вегетарианский сэндвич с тофу; Печеный картофель с сырной пастой; Быстрая пицца с тофу на завтрак; Лапша соба с грибами и сыром тофу; Тайское карри; Овощное соте с сыром тофу; Салат «Греческие мотивы»; Вегетарианское чили; Вкусный постный салатик; Ракушки с сыром тофу; Салат из тофу, горошка и моркови; Спаржевая фасоль с сырным соусом; Лапша собу с грибами и овощами; Рисовая лапша с овощами и сыром тофу; Грибной соус с тофу и стручковой фасолью; Салат из тофу, яблок и бананов; Закуска из сыра тофу, каштанов и овощей; Овощной салат «Жульен»; Соус с жареным сыром тофу и салатом бок чой; Тайское овощное рагу с грибами и тофу; Салат из тофу с тыквой; Маринованный сыр тофу, жаренный «стир-фрай»; Сыр тофу маринуется в остром маринаде и жарится в воке методом стир-фрай; Коричневый рис басмати с тофу, болгарским перцем и апельсином; Жареный тофу с арахисовым соусом и пряностями; Запеканка «Полезный завтрак»; Салат из тофу с ананасом и жареным арахисом; Рис по-испански с тофу; Запеканка из тофу овощная.

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции без применения консервантов при температуре +2-6ºС: 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 +2-6ºС – не более 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-369-37676459-2018** **ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ** **(взамен ТУ 9165-369-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты бобовые охлажденные и замороженные, подвергшиеся тепловой обработке (далее продукция), вырабатываемые из семян бобовых культур, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению, замороженная после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соя отварная; соя отварная копченая. соя отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя отварная соленая; соя отварная соленая копченая; соя отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная; соя жареная копченая; соя жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная соленая; соя жареная соленая копченая; соя жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со вкусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый со вкусом копчения; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная;

фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая – не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная – не более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.84.12-718-37676459-2017** **СОЕВЫЙ СОУС**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соевые соусы, изготовленные из соевых бобов и пшеницы или соевого ферментативного концентрата, с добавлением воды, соли, сахара, различных пищевкусовых добавок и консервантов и (или) других ингредиентов, разрешенных к применению в пищевой промышленности нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Таможенного Союза, фасованные в потребительскую тару. Соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соевый соус; соевый соус ферментативный; соевый соус концентрированный; соевый соус «Классический»; соевый соус «Классический Премиум»; соевый соус «Легкий»; соевый соус «Японский»; соевый соус «Табаско»; соевый соус «Пряный»; соевый соус «Пикантный»; соевый соус «Терияки»; соевый соус «Оригинальный»; соевый соус для суши; соевый соус к пельменям; соевый соус с ароматом грибов; соевый соус с ароматом жареного мяса.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей: **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре стерилизованный – не более 18 месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов с добавлением консервантов – не более 12 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-715-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые (далее продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: коктейль соевый; майонез на основе соевого молока; молоко соевое; молоко сухое соевое; напиток на основе соевой сыворотки персиковый; окара; паста соевая; паста соевая сладкая; паста соевая пряно-острая; паста соевая с грецким орехом, зеленью и чесноком; паста соевая с оливками и зеленью; паста соевая с маслинами и зеленью; паста соевая с паприкой; паста соевая пряная с имбирем; паста соевая с томатами и луком; паста соевая острая с луком и морковью; паста соевая с грибами и луком; йогурт на основе соевого молока персиковый; йогурт на основе соевого молока вишневый; сырок соевый; творог соевый; тофу; тофу сладкий; тофу классический; тофу с зеленью и чесноком; тофу с грецким орехом, зеленью и чесноком; тофу с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; тофу с оливками и зеленью; тофу с маслинами и зеленью; тофу с каперсами, тимьяном и чесноком; тофу с паприкой; тофу пряный с имбирем; тофу с томатами и луком; тофу с водорослями нори; тофу с грибами и луком; тофу «Итальянский» тофу «Песто базилик» тофу «Барбекю» тофу «Кокос и Ананас» тофу «Апельсин и Кумкват» тофу «Клюква и тыквенные семечки» тофу «Клубника и Банан» тофу «Шоколад и Мята» тофу «Фундук и Кешью» тофу «Миндаль и Кофе» тофу «Вишня и Миндаль» тофу «Абрикос и Миндаль» тофу «Миндаль, Яблоко, Корица» тофу с ким чи; тофу с овощами; тофу «По-китайски»; тофу «По-японски»; тофу «По-корейски»; тофу в кисло-сладком соусе; тофу в соусе «Терияке»; тофу копченый; тофу запеченный; тофу маринованный в масле; тофу маринованный в соевом соусе; «Тофу» классический; «Тофу» с зеленью и чесноком; «Тофу» с грецким орехом, зеленью и чесноком; «Тофу» с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; «Тофу» с оливками и зеленью; «Тофу» с маслинами и зеленью; «Тофу» с каперсами, тимьяном и чесноком; «Тофу» с паприкой «Тофу» пряный с имбирем; «Тофу» с томатами и луком; «Тофу» с водорослями нори; «Тофу» с грибами и луком.

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

Срок годности сухих соевых продуктов при соблюдении условий хранения – 12 мес. **Замороженную продукцию** хранят при температуре от минус 10°С до 25°С. **Замороженная продукция** должна иметь в толще продукта температуру не выше минус 8 ºС минус 10ºС. Замораживанию могут быть подвержены следующие соевые продукты: окара, тофу, соевый творог, сырки, соевая паста. *Не допускается повторное замораживание продукции!* Охлажденную продукцию хранят и реализуют в торговой сети при температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности (70-80) %. Охлажденная продукция должна иметь температуру в толще продукта от 0ºС до 6ºС. Рекомендуемый срок годности соевой продукции с момента изготовления: для охлажденной продукции 30 суток; для охлажденной продукции в вакуумной упаковке – не более 90 суток; для охлажденной продукции, упакованныйв газо-модифицированную среду – не более 90 суток; для замороженной продукции–180 суток. для стерилизованной продукции упакованной под вакуумом – не более 180 суток; Особые условия и рекомендуемые сроки годности с момента изготовления для следующих соевых продуктов: для окары холодного отжима при температуре от 0 до 6°С – не более 5 суток; для окары холодного отжима упакованной под вакуумом или в газомодифицированной среде при температуре от 0 до 6°С – не более 25 суток; для майонезов соевого при температуре не более 6ºС не более 60 суток; для йогуртов соевого при температуре не более 6ºС – не более 14 суток. для соевой пасты при температуре от 0ºС до 18ºС – 36 месяцев, при температуре выше плюс 18ºС – 12 месяцев; для соевой пасты с компонентами температуре от 0ºС до 18ºС – 12 месяцев, при температуре от плюс 18ºСдо 24ºС – 6 месяцев; для соевой пасты сладкой при температуре от 0ºС до 18ºС –1 месяц, при температуре выше плюс 18ºС – 10 суток для пастеризованного Тофу запеченного и упакованного под вакуумом или в газомодифицированной среде при температуре 2-6ºС – не более 60 суток; для тофу маринованного в масле или в соевом соусе при температуре 2-6ºС 30 суток для пастеризованных соевых продуктов тофу маринованного в масле или в соевом соусе при температуре 2-6ºС – не более 6 месяцев. для стерилизованных и упакованных под вакуумом соевых продуктов тофу (тофу классический, тофу сладкий, тофу с вкусовыми компонентами в соответствии с ассортиментом) при температуре 2ºС до 25ºС – не более 180 суток; Моментом окончания технологического процесса является достижение упакованного продукта температуры, равной температуре хранения, но не более 4 часов после упаковывания. Для всех продуктов не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.89.19-388-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9165-388-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из соевых продуктов: окары, тофу, соевого творога, соевого молока, соевой муки и соевых текстуратов (далее – продукт, продукция, полуфабрикаты), приготовленных с добавлением пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов и подвергшихся замораживанию. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации через розничные и оптовые торговые сети и для приготовления кулинарных блюд на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Сырники:* соевые; соевые с чесноком и грецким орехом; соевые с зеленью; соевые пикантные; соевые с морковью и чесноком; соевые сладкие; соевые сладкие с изюмом; соевые сладкие с черносливом; соевые сладкие с курагой; соевые сладкие с морковью и орехами; *Вареники:* соевые с картофелем и луком; соевые с картофелем, грибами и луком; с соевым творогом, чесноком, грецким орехом и зеленью; с тофу и пряными травами; с окарой, грибами и луком; сладкие с соевым творогом; сладкие с соевым творогом, грецким орехом и сухофруктами; сладкие с тофу; сладкие с соевым творогом, яблоком и корицей; сладкие с морковью и орехами; с соевым творогом (тофу); с соевым творогом (тофу) и изюмом; с соевым творогом (тофу) и курагой; с соевым творогом (тофу) и ягодами (смородиной, черникой, малиной, клубникой, земляникой); с соевым творогом (тофу) и клубникой; с соевым творогом (тофу) и вишней; с соевым творогом (тофу) и малиной; с соевым творогом (тофу) и смородиной; с соевым творогом (тофу) и черникой; с соевым творогом (тофу) и ананасом; с соевым творогом (тофу) и апельсином; с соевым творогом (тофу) и бананом; с соевым творогом (тофу) и маком; с соевым творогом (тофу) и зеленым луком; с соевым творогом (тофу) и абрикосом; с соевым творогом (тофу) и персиком; с соевым творогом (тофу), курагой и черносливом; с соевым творогом (тофу) и манго; с соевым творогом (тофу) и кокосом; с соевым творогом (тофу) и черносливом; с соевым творогом (тофу) и цукатами; с соевым творогом (тофу) и инжиром; с соевым творогом (тофу) и орехами; с соевым творогом (тофу) и черемшой; с соевым творогом (тофу) и тмином; с соевым творогом (тофу) и сметаной; с соевым творогом (тофу) и морской капустой; с соевым творогом (тофу) и капустой; соевым творогом (тофу) и грибами; с соевым творогом (тофу) и морепродуктами; *Пельмени:* -с тофу; с тофу и овощами; *Штрумбы соевые:* с чечевицей и грибами; с горохом; с перловой крупой; *Фрикадельки соевые:* с рисом; с горохом с перловкой; с чечевицей; *Тефтели соевые:* с рисом; с горохом с перловкой; с чечевицей; *Котлеты соевые:* с чечевицей; с горохом; с гречкой; с рисом. *Наггетсы из тофу:* в панировке; в декоративной обсыпке; в пряностях.

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

Термины и определения: Окара соевая пульпа, продукт, получаемый при производстве соевого молока. Является ценным пищевым продуктом, содержит много клетчатки и белка. Используется для приготовления различных кулинарных блюд. **Соевый творог и тофу**– пищевые продукты, получаемые из сквашенного соевого молока, с массовой долей влаги от 60 до 80 %. Тофу получают из подпрессованного соевого творога. **Ферментированный рис** (красный рис, монаскус) – натуральный пищевой краситель для мясных продуктов, не имеющий индекса Е, производится с помощью ферментации риса плесневыми грибами рода Monascus, которые образуют на рисе красящие пигменты красного, желтого, оранжевого цветов. Краситель представляет собой порошок темно-красного цвета с нейтральным вкусом и запахом, устойчивый к окислению, воздействию высоких температур и света. **Рекомендуемые сроки годности** при температуре хранения не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % **12 месяцев** со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324, 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9266-313-37676459-2014 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Рыба, фаршированная тофу; рыба, тушеная с тофу; рыба, тушеная в соевом соусе; котлеты (биточки) рыбные; котлеты (биточки) рыбные с окарой; рулет из рыбы с тофу; зразы рыбные рубленые с окарой и тофу; тельное из рыбы с окарой; хлебцы рыбные; хлебцы рыбные с зеленом горошком; тефтели рыбные с окарой; фрикадельки рыбные с тофу; рыбные палочки с окарой.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85ºС: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6ºС: не более 36 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18ºС и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания– не более 30 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 9165-312-37676459-2014** **ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА С ДОБАВЛЕНИЕМ СОИ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Борщ с соевыми бобами; борщ с соевыми бобами и картофелем; борщ сибирский с соевыми бобами; борщ с пампушками; пампушки с чесноком; рассольник московский с тофу; солянка грибная; суп овощной; суп с фрикадельками; суп из соевых бобов; суп из соевых бобов с помидорами; суп молочный с макаронными изделиями; суп на соевом молоке гречневый; суп на соевом молоке с капустой; суп на соевом молоке с крапивой; суп на соевом молоке с яблоками; суп-пюре из соевых бобов; суп-пюре на соевом молоке с картофелем; суп-пюре из тофу и картофеля; суп-пюре на соевом молоке из репы; суп-пюре из кабачков на соевом молоке.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температурене 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9165-311-37676459-2014** **БЛЮДА ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Соя отварная; соя отварная с маслом; соевые бобы с жиром и луком; соя с копченостями; соевые бобы с ветчиной; соевые бобы в соусе со шпиком; соевые бобы с соусом; соевые бобы, тушенные в сметане; соевые бобы с картофелем; соевые бобы с помидорами; соевые бобы с рисом; соевые бобы с изюмом и яблоками; рагу с соевыми бобами; соевые бобы с макаронами (запеченные); соя с тушеной капустой; соевое пюре с луком; пюре из соевых бобов с картофелем; икра из соевых бобов; запеканка из сои и картофеля; соя жаренная; котлеты из соевых бобов; котлеты из соевых бобов с овощами; соевые зразы; соевые тефтели.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85^{0}С: не более 3 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных блюд при температуре +4±2^{0}С: не более 48 часа. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18^{0}С и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток.

10 000 РУБ.	**ТУ 9146-299-37676459-2014** **ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ**

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые (далее по тексту продукт (продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напитки соевые: «Молоко соевое»; «Коктейль соевый». **Продукты соевые:** «Сухое соевое молоко»; «Тофу»; «Тофу сладкий»; «Окара»; «Творог соевый»; «Сырок соевый»; мука соевая необезжиренная; мука соевая дезодорированная полуобезжиренная; мука соевая дезодорированная обезжиренная. **Напитки соевые:** «Молоко соевое», «Коктейль соевый» выпускаются пастеризованные или стерилизованные. **Продукты соевые:** «Тофу», «Окара», «Творог соевый», «Сырок соевый» выпускаются в охлажденном и/или замороженном виде.

Изменение № 1 напиток на основе соевой сыворотки персиковый; майонез на основе соевого молока; йогурт на основе соевого молока персиковый; йогурт на основе соевого молока вишневый.

Изменение № 2 «Тофу» классический; «Тофу» с зеленью и чесноком; «Тофу» с грецким орехом, зеленью и чесноком; «Тофу» с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; «Тофу» с оливками и зеленью; «Тофу» с маслинами и зеленью; «Тофу» с каперсами, тимьяном и чесноком; «Тофу» с паприкой «Тофу» пряный с имбирем; «Тофу» с томатами и луком; «Тофу» с водорослями нори; «Тофу» с грибами и луком.

Изменение № 3 паста соевая; паста соевая сладкая; паста соевая пряно-острая; паста соевая с грецким орехом, зеленью и чесноком; паста соевая с оливками и зеленью; паста соевая с маслинами и зеленью; паста соевая с паприкой; паста соевая пряная с имбирем; паста соевая с томатами и луком; паста соевая острая с луком и морковью; паста соевая с грибами и луком.

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

Охлажденная продукция должна иметь температуру в толще продукта от 0ºС до 6 ºС.

Замороженная продукция должна иметь температуру в толще продукта от минус 8 ºС до минус 10ºС. Продукцию (кроме сухих) хранят в хорошо вентилируемых, охлаждаемых сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях.Охлажденную продукцию хранят и реализуют в торговой сети при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности (70-80) %.

Срок годности соевых напитков с момента изготовления при температуре от 0ºС до 6ºС: охлажденной — не более 30 суток; замороженной – не более 180 суток.

Сухие соевые продукты хранят в хорошо вентилируемых прохладных помещениях при относительной влажности воздуха не более 60%. Срок годности сухих соевых продуктов при соблюдении условий хранения – 12 мес. Соевой пасты при температуре от 0ºС до 18ºС – 36 месяцев, при температуре выше плюс 18ºС – 12 месяцев; соевой пасты с компонентами температуре от 0ºС до 18ºС – 12 месяцев, при температуре от плюс 18ºСдо 24ºС – 6 месяцев; соевой пасты сладкой при температуре от 0ºС до 18ºС –1 месяц, при температуре выше плюс 18ºС – 10 суток. Повторная заморозка продукции не допускается. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света.

ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

10 000 РУБ.	**ТУ 10.41.29-956-37676459-2019** **МАСЛО ЛЬНЯНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масло льняное нерафинированное, предназначаемое для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов и промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТЕ: масло льняное нерафинированное.

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

Рекомендуемый срок годности нерафинированного льняного масла, при температуре от +18 (±3) °С, при относительной влажности воздуха не более 75 %: в потребительской упаковке не более 12 месяцев; в транспортной упаковке – 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.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.42.10-958-37676459-2019** **СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ** **И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на спреды растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из пищевых жиров растительного и животного происхождения с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Спреды выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Спреды реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: ***Растительно-сливочные*** спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; ***Растительно-жировые*** спред растительно-жировой с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %,

спред растительно-жировой **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %,

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения спред эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов; **спред растительно-сливочный** спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **спред растительно-жировой** спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов); **нутриенты (пищевые вещества)** вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции; **обогащенная пищевая продукция** пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней).

Рекомендуемые сроки годности продукта в зависимости от температуры хранения: при температуре (3 ± 2) °С – не более 35 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 60 суток; при температуре минус (16 ±2) °С – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Транспортирование и хранение продукта совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. Транспортирование и хранение продукции, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.41.24-013-37676459-2019** **МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масло подсолнечное нерафинированное, вырабатываемое из семян подсолнечника, способами экстракции и прессования, предназначаемое для непосредственного употребления в пищу, промышленного произ

водства пищевых продуктов и промышленной переработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: масло подсолнечное нерафинированное, высшего сорта; масло подсолнечное нерафинированное, первого сорта; масло подсолнечное нерафинированное, для промышленной переработки.

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

Рекомендуемый срок годности нерафинированного подсолнечного масла, при температуре от +5 до +18 °С не более 12 месяцев со дня производства. 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.12.30-805-37676459-2018 ЖИР-СЫРЕЦ ПТИЦЫ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт убоя птицы – пищевой жир-сырец птицы: индюшиный, куриный, гусиный, утиный (далее по тексту – продукт, продукция, жир), полученный в результате переработки птицы и/или разделки птицы и предназначенный для реализации в сети общественного питания и для дальнейшей переработки. Пищевой жир-сырец птицы выпускают в охлажденном, замороженном виде и консервированный поваренной солью.

АССОРТИМЕНТ: жир-сырец индюшиный (куриный, гусиный, утиный) охлажденный; жир-сырец индюшиный (куриный, гусиный, утиный) замороженный; жир-сырец индюшиный (куриный, гусиный, утиный) замороженный в блоке; жир-сырец индюшиный (куриный, гусиный, утиный) консервированный поваренной солью. Пищевой жир-сырец птицы в зависимости от анатомического происхождения **подразделяют на:** жир внутренний; жир брюшной; жир кишечный.

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

Термины и определения пищевой жир-сырец птицы: продукт убоя, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань; **пищевой внутренний жир птицы:** жир-сырец птицы, полученный в результате его извлечения из внутренней полости тушки птицы; **пищевой кишечный жир птицы:** внутренний жир, полученный в результате его снятия с кишок тушки птицы.

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца с даты выработки: 1) **охлажденного**, при температуре воздуха в холодильной камере: от 0 °С до 4 °С не более 48 ч; от 0 °С до минус 1 °С не более 4 суток; от 0° С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 7 суток. 2) **консервированного солью** (соленого жиро-сырья) при температуре воздуха в холодильной камере: от 0 °С до 4°С в темном помещении при относительной влажности 75—80 % не более 60-90 суток. 3) **замороженного (брюшной жир (сальник)**, при относительной влажности 85—90% и температуре воздуха в холодильной камере: не выше минус 8°С – не более 30 суток. не выше минус 12 °С не более 90 суток; не выше минус 18 °С не более 180 суток. 4) **замороженного прочего жира-сырца** при относительной влажности 85—90% и температуре воздуха в холодильной камере: не выше минус 12 °С не более 30 суток; не выше минус 18 °С не более 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.11.50-597-37676459-2017 ЖИР БАРАНИЙ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жиры бараньи: жир-сырец, жир топленый пищевой и жир технический (далее по тексту – продукт, продукция, жиры), предназначенные для применения при производстве пищевой продукции, кормовой, косметической и технической продукции, в зависимости от вида жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых, кормовых и косметических предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: 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 бараний топленый пищевой:** жир бараний высшего сорта; жир бараний первого сорта. **Жир бараний технический:** жир бараний первого сорта; жир бараний второго сорта; жир бараний третьего сорта; жир бараний специального сорта.

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

Правила транспортирования и хранения: Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца: Замороженного с момента изготовления и при температуре: не выше минус 18°С – не более 180 суток; не выше минус 12°С – не более 90 суток; не выше минус 8°С – не более 30 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от 0°С до 4°С – не более 4 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от 0°С до 4°С упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 7 суток. Рекомендуе-**

мые сроки годности жиров топленых пищевых: Замороженного в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах: не выше минус 18°С **–** не более 18 месяцев; не выше минус 12°С – не более 12 месяцев; не выше минус 8°С – не более 6 месяцев. **Пищевые животные топленые жиры, охлажденные без антиокислителей** при температуре от 0°С до 4°С: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 30 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 20 суток. Пищевые животные топленые жиры с использованием антиокислителей при температуре от 0°С до 4°С: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 90 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности технических жиров** в герметичной упаковке при температуре**:** не выше минус 18 – не более 24 месяцев; от 0°С до 4°С – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки жиры топленые пищевые хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6ºС — не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные 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. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно- эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.11.50-596-37676459-2017** **ЖИР ГОВЯЖИЙ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жиры говяжьи: жир-сырец, жир топленый пищевой и жир технический (далее по тексту – продукт, продукция, жиры), предназначенные для применения при производстве пищевой продукции, кормовой, косметической и технической продукции, в зависимости от вида жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых, кормовых и косметических предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Жир-сырец говяжий: первая группа — сальник, околопочечный, щуповой, подкожный, брыжеечный; жир с ливера, хвоста, вымени, головы; жирное вымя молодняка, жировая обрезь; вторая группа — жир с желудка, кишечный жир, жировая обрезь со шкур. **Жир говяжий топленый пищевой:** жир говяжий высшего сорта; жир говяжий первого сорта. **Жир говяжий технический:** жир говяжий первого сорта; жир говяжий второго сорта; жир говяжий третьего сорта; жир говяжий специального сорта.

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

Правила транспортирования и хранения: Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца: Замороженного с момента изготовления и при температуре: не выше минус 18°С – не более 180 суток; не выше минус 12°С – не более 90 суток; не выше минус 8°С – не более 30 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от 0°С до 4°С – не более 4 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от 0°С до 4°С упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности жиров топленых пищевых:** *Замороженного в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах:* не выше минус 18°С **–** не более 18 месяцев; не выше минус 12°С – не более 12 месяцев; не выше минус 8°С – не более 6 месяцев. **Пищевые животные топленые жиры, охлажденные без антиокислителей** при температуре от 0°С до 4°С: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 30 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 20 суток. **Пищевые животные топленые жиры с использованием антиокислителей** при температуре от 0°С до 4°С: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 90 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности технических жиров** в герметичной упаковке при температуре**:** не выше минус 18 – не более 24 месяцев; от 0°С до 4°С – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки жиры топленые пищевые хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6ºС — не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные 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. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 РУБ.	ТУ 10.11.50-592-37676459-2017 ЖИР СВИНОЙ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на свиные жиры: жир-сырец, жир топленый пищевой и жир технический (далее по тексту – продукт, продукция, жиры), предназначенные для применения при производстве пищевой продукции, кормовой, косметической и технической продукции, в зависимости от вида жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых, кормовых и косметических предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: 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 свиной топленый пищевой:** жир свиной высшего сорта; жир свиной первого сорта. **Жир свиной технический:** жир свиной первого сорта; жир свиной второго сорта; жир свиной третьего сорта; жир свиной специального сорта.

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

Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца: Замороженного с момента изготовления и при температуре:** не выше минус 18°С – не более 180 суток; не выше минус 12°С – не более 90 суток; не выше минус 8°С – не более 30 суток. **Охлажденного жира-сырца** при температуре от 0°С до 4°С – не более 4 суток. **Охлажденного жира-сырца** при температуре от 0°С до 4°С упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности жиров топленых пищевых: Замороженного в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах:** не выше минус 18°С – не более 18 месяцев; не выше минус 12°С – не более 12 месяцев; не выше минус 8°С – не более 6 месяцев. **Пищевые животные топленые жиры, охлажденные без антиокислителей** при температуре от 0°С до 4°С: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 30 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 20 суток. **Пищевые животные топленые жиры с использованием антиокислителей** при температуре от 0°С до 4°С: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 90 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности технических жиров** в герметичной упаковке при температуре**:** не выше минус 18 – не более 24 месяцев; от 0°С до 4°С – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки жиры топленые пищевые хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	ТУ 10.84.12-559-37676459-2017 МАЙОНЕЗЫ

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на однородные эмульсионные продукты с содержанием жира не менее 50% майонезы (далее по тексту – продукт, продукция) изготавливаемые из рафинированных растительных масел, воды, яичных продуктов не менее 1% в пересчете на сухой яичный желток, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукт готов к употреблению, выпускается охлажденным в упакованном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: майонез с массовой долей жира 50,0 %; майонез с массовой долей жира 52,0 %; майонез с массовой долей жира 53,0 %; майонез с массовой долей жира 55,0 %; майонез с массовой долей жира 58,0 %; майонез с массовой долей жира 60,0 %; майонез с массовой долей жира 63,0 %; майонез с массовой долей жира 65,0 %; майонез с массовой долей жира 67,0 %; майонез с массовой долей жира 70,0 %; майонез с массовой долей жира 72,0 %; майонез с массовой долей жира 75,0 %; майонез с массовой долей жира 80,0 %; майонез с массовой долей жира 83,0 %; **майонез на перепелином яйце** с массовой долей жира 50,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 52,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 53,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 55,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 58,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 60,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 63,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 65,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 67,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 70,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 72,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 75,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 80,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 83,0 %; **майонез сливочный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 52,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 53,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 55,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 58,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 60,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 63,0 %; майонез

сливочный с массовой долей жира 65,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 67,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 70,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 72,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 75,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 80,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез с лимонным соком** с массовой долей жира 50,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 52,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 53,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 55,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 58,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 60,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 63,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 65,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 67,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 52,0 %; **майонез пряный** с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный укропный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный укропный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный чесночный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный чесночный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряный имбирный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряный имбирный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез пряно-острый** с массовой долей жира 50,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 52,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 53,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 55,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 58,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 60,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 63,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 65,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 67,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 70,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 72,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 75,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 80,0 %; майонез пряно-острый с массовой долей жира 83,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова «пряный», «пряно-острый» на название пряных и/или островкусовых компонентов или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемые сроки годности продукции вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 90 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консерванта или консервантов вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0ºС до 10ºС – не более 180 суток; от 10ºС до 18ºС – не более 90 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ (взамен ТУ 9142-350 37676459-2015)**

Дата введения в действие 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на эмульсионно-жировые продукты с массовой долей жира не менее 20 маргарины (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: маргарин твердый; маргарин мягкий; маргарин жидкий; маргарин мягкий шоколадный. **В зависимости от назначения маргарины подразделяются на марки:** МТмаргарин твердый для использования в пищевой промышленности. МТСмаргарин для слоения с помощью которого вырабатывается ассортимент слоеных хлебобулочных изделий. МТКмаргарин для кремов, суфле и мучных кондитерских изделий. ММмаргарин мягкий для употребления в пищу. МЖК и МЖПжидкие маргарины для промышленного применения в кондитерском и хлебопекарном производствах и для кулинарных **Термины и определения: Маргарин**: Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. **Твердый маргарин**: Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре (20±2) °С. **Мягкий маргарин**: Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10±2) °С. **Жидкий маргарин**: Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения.

Марка маргарина: Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина. Маргарины хранят в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 °С до плюс 15 °С при постоянной циркуляции воздуха.

Не допускается хранение маргарина вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании на поддоны, при немеханизированном на рейки и решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии не менее 0,5 м от стен. Бочки и барабаны укладывают в штабели в вертикальном положении.

Изготовитель гарантирует соответствие маргарина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения. Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям ТР ТС 024/2011

Рекомендуемые сроки годности: маргарина, фасованного в полимерную потребительскую тару при температуре хранения: 10-15 ºС в течение 20 суток; 5-10 ºС в течение 30 суток; 0-4 ºС в течение 45 суток, от 0 до минус 9 ºС в течение 60 суток. маргарина, фасованного в пергамент при температуре хранения: 5-10 ºС в течение 20 суток; 0-4 ºС в течение 35 суток; от 0 до 10 С в течение 45 суток. маргарина весового при температуре хранения: 10-15 ºС в течение 30 дней, 5-10 ºС в течение 45 суток, 0-4 ºС в течение 60, от 0 до минус 10 ºС 75 дней.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

12 000 РУБ.	**ТУ 10.91.10-214-37676459-2019 КОРМОВОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ, ПТИЦ И РЫБ**

Дата введения в действие —28.05.2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кормовое средство, используемое в кормлении сельскохозяйственных животных, птиц и рыб в целом виде, получаемое как побочный продукт переработки рыбной промышленности. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: головы; плавники; плавательные пузыри; икра; молоки; внутренний жир; кожа; вязига; чешуя; хрящи; набор из рыбных субпродуктов.

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

Термины и определения: Кормовое средство: Продукт, используемый для кормления животных и, в пределах допустимых дозировок, не оказывающий вредного воздействия на их здоровье и продуктивность. **Субпродукты рыбы (by-products offish):** Второстепенные пищевые части рыбы, полученные при ее разделке.

Примечание. К второстепенным пищевым частям рыбы относят головы, приголовные и прихвосто-вые части, калтычки, плечевые, позвоночные и реберные кости с прирезями мяса, срезки мяса, щеки и языки рыб, плавники с прирезями мяса; желудки рыб; вязигу, хрящи, пробойки осетровых рыб и др.

Мороженые субпродукты рыбы (frozen by-products): субпродукты рыбы, температура в толще которых составляет не выше минус 18 °С. Допускается хранение, перевозка и реализация упакованного кормового средства совместно с другими видами продовольственных товаров (включая пищевые). **Рекомендуемые сроки годности:** при температуре -18 ^{0}С – не более 6 месяцев.

13 000 РУБ.	**ТУ 01.11.60-968-37676459-2020** **СЕНО ДЛЯ ДОМАШНИХ ГРЫЗУНОВ И КРОЛИКОВ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на корм растительного происхождения, сено прессованное и рассыпное, изготовленное из трав сеянных и трав естественных кормовых угодий, предназначенное в качестве корма для домашних кроликов и грызунов: шиншилл, хорьков, хомяков; мышей, крыс.

АССОРТИМЕНТ: сено для грызунов «Разнотравье»; сено для грызунов с мятой; сено луговое для домашних грызунов и кроликов; травяное сено для грызунов; сено для грызунов с сушеными яблоками; сено для домашних грызунов с люцерной; сено для домашних грызунов прессованное; сбор луговых трав «Разнотравье» для грызунов; сбор луговых трав «Чудесная поляна» для грызунов; сбор луговых трав для грызунов, брикет; сбор луговых трав для грызунов, гранулы; сено луговое с клевером для грызунов.

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

Рекомендуемый срок годности продукции, при относительной влажности воздуха не более 75% 2 года. 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.92.10-978-37676459-2020** **ЛАКОМСТВА ИЗ СУБПРОДУКТОВ** **СУБЛИМИРОВАННЫЕ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство лакомств для непродуктивных животных, вырабатываемых из субпродуктов убойных животных, сельскохозяйственной птицы и рыбы, а также в различных их комбинациях (далее продукция). Лакомство (дополнительное питание) не предназначено для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как может быть не сбалансировано по содержанию питательных веществ. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Из говяжьих субпродуктов: рубец; трахея; уши; губы; калтык; легкое; вымя; печень; хвост; диафрагма; почки; язык; селезенка; головы рубленые; нога; мозги; сычуг; книжка; кишки; мясо пищевода; галеты с говядиной; галеты с печенью; галеты с рубцом; галеты с легким; галеты с сердцем; галеты с потрошками; печенье с говядиной; печенье с сыром; печенье с яблоком; печенье с печенью; печенье с потрошками; печенье с овощами; мясная соломка; корень бычий; жилы говяжьи; аорта; обрезь; ушная раковина; хрящ грудной; хрящ лопаточный; чипсы из говядины; чипсы с печенью; чипсы из потрошков; **Из свиных субпродуктов:** уши; хвост; ноги; головы; мозги; языки; калтык; легкие; трахея; кишки; диафрагма; печень; сердце; почки; желудки; селезенка; мясо пищевода; шкурка; **Из бараньих субпродуктов:** ноги; трахея; рубец; легкое; нос; копытце; головы рубленные; мозги; языки; калтык; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; хвост; обрезь; корень барана; чипсы из баранины; чипсы из бараньих потрошков; чипсы из бараньего ассорти; **Из субпродуктов птицы:** лапки; шеи; желудки; печень; головы; гребни; сердце; языки; трахея; легкое; хрящи; крылышки; **Из конины:** печень; сердце; легкое; мясо; жилки; хрящи; трахея; медальоны из разного вида сырья; сухожилия; пищевод; **Из оленины:** голяшка; нога северного оленя с косточкой; нога северного оленя без кости; хвост оленя; легкое северного оленя; рубец северного оленя; трахея северного оленя; пищевод северного оленя; печень северного оленя; корень северного оленя; сердце северного оленя; жилы северного оленя; нос северного оленя; печенье из мяса северного оленя с кунжутом; мясная рафаэлка из мяса северного оленя; круассан с оленьим мясом; жилы морала; нога морала без кости; **Из бобра:** хвост бобра; **Из субпродуктов кролика:** головы кроликов; уши кролика; лапки кролика; хвосты кроликов; языки кроликов; печень кролика; сердце кролика; почки кролика; легкое кролика; селезенка кролика; желудки кроликов; из смеси субпродуктов кролика; обрезь; хрящи; чипсы из кролика; **Из субпродуктов из рыбы:** желудок; калтычок; плавники; головы; печень; щеки; языки; вязига; кишечник; плавательный пузырь; из смеси субпродуктов рыбы; **Из разного сырья:** чипсы для собак; набор для дрессуры; ассорти №1; ассорти №2; медальоны; колечки; полоски; палочки; кубики; дольки; шарики; ломтики; косточки; косички; чипсы с сыром; медальоны из разного вида сырья с сыром.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре от плюс 6 до плюс 20 °С: герметично упакованной не более 12 месяцев; негерметично упакованной и весовой не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре от плюс 6 до плюс 20 °С, с применением консервантов: герметично упакованной не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18 °С. герметично упакованной не более 24 месяцев; негерметично упакованной и весовой не более 18 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.

13 850 РУБ.	**ТУ 10.92.10-974-37676459-2020** **МИНЕРАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ДОМАШНИХ ГРЫЗУНОВ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на минеральные добавки для декоративных грызунов (хомяков, домашних крыс, мышей, шиншилл, кроликов, хорьков, морских свинок), изготавливаемые из природных минералов, с добавлением растительных компонентов, пробиотиков, витаминов, макро- и микроэлементов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: минеральный камень для хомяков и декоративных крыс; минеральный камень для всех видов грызунов; минеральный камень для шиншилл; минеральный камень для декоративных кроликов и морских свинок; минеральный камень для всех видов грызунов с пробиотиком; минеральный камень для всех видов грызунов с водорослями; минеральный камень для всех видов грызунов с мятой; минеральный камень для всех видов грызунов с апельсином; минеральный камень для всех видов грызунов с кальцием; минеральный камень для всех видов грызунов с витаминами; минеральная добавка для всех видов грызунов с селеном; минеральная добавка для всех видов грызунов с зерновым вкусом; минеральная добавка для всех видов грызунов «Яблочко»; минеральная добавка для всех видов грызунов с овощным вкусом; минеральная добавка для декоративных крыс «Суглинистый камень»; минеральная добавка для всех видов грызунов с кальцием; минеральная добавка для всех видов грызунов с витаминами; минеральная добавка для всех видов грызунов с кормовым мелом; минеральная добавка для всех видов грызунов с йодом; минеральная добавка для кроликов и морских свинок; минеральная добавка для декоративных крыс.

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

Рекомендуемый срок годности, при относительной влажности не более 75% не более 12 месяцев, с даты производства. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

16 000 РУБ.	**ТУ 10.92.10-967-37676459-2020** **КОРМ ДЛЯ ДОМАШНИХ ГРЫЗУНОВ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на корма полнорационные для домашних грызунов: кроликов, шиншилл, хорьков, хомячков, морских свинок, мышей и крыс, изготовленные на зерновой основе с добавлением или без добавления витаминов, минералов и других ингредиентов.

АССОРТИМЕНТ: гранулированный корм для шиншилл для взрослых особей; гранулированный корм для шиншилл для молодых особей; комбинированный корм для шиншилл; комбинированный корм для шиншилл для всех возрастов «Правильное пищеварение»; комбинированный корм для мышей и крыс для взрослых особей «Поддержание иммунитета»; комбинированный корм для шиншилл для всех возрастов «Поддержание иммунитета»; комбинированный корм для морских свинок для взрослых особей; гранулированный корм для хорьков для всех возрастов; комбинированный корм для домашних кроликов; комбинированный корм для домашних мышей и крыс.

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

Рекомендуемый срок годности – не более 2 лет с момента изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

15 000 РУБ.	**ТУ 36.00.11-966-37676459-2020** **ВОДА ПИТЬЕВАЯ ДЛЯ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на воду питьевую для домашних животных, расфасованную в емкости (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается **в следующем ассортименте:** вода питьевая для собак; вода питьевая для кошек; вода питьевая для попугаев; вода питьевая для канареек; вода питьевая для хорьков; вода питьевая для шиншилл; вода питьевая для хомячков; вода питьевая для домашних мышей и крыс; вода питьевая для сухопутной черепахи.

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

Рекомендуемый срок годности воды питьевой при температуре от плюс 2 °С до плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85% – не более 6 мес. После вскрытия потребительской тары продукцию хранить при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85% – не более 5 суток в пределах установленного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.91.10-963-37676459-2019** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на белковые концентраты для производства кормов, изготавливаемые из мяса, субпродуктов и продуктов убоя сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы, допущенных ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных. Продукция предназначена для реализации на заводы по производству кормов для непродуктивных животных, влажных и сухих. Так же продукция может быть переработана на заводах по производству мясокостной муки (комбикормовыми заводами). Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: кишечник куриный измельченный замороженный; кишечник куриный измельченный замороженный с цельной кровью; кишечник куриный цельный замороженный; каркасы куриные перемолотые замороженные в различных рецептах; фарш куриный на корм животным; каркасы утиные перемолотые замороженные в различных рецептах; каркасы индюшиные перемолотые замороженные в различных рецептах; смесь из субпродуктов говяжьих замороженная; смесь из субпродуктов телячьих замороженная; смесь из субпродуктов бараньих замороженная; смесь из субпродуктов кроличьих замороженная; смесь из рыбных субпродуктов замороженная; субпродукты говяжьи, свиные, бараньи, куриные 1 и 2 категории; субпродукты индейки.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, при температуре -18ºС – 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.

12 000 РУБ.	**ТУ 10.91.10-934-37676459-2019** **КОМБИКОРМА ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для сельскохозяйственных животных и птиц, допущенных ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой.

АССОРТИМЕНТ: Комбикорма полнорационные: комбикорм для дойных коров в стойловый период; комбикорм для кур-несушек ПК-4; комбикорм для откорма свиней 1 периода № СК-6-22; комбикорм для телят в возрасте от 3 месяцев до 1 года; комбикорм для откармливаемых лошадей; комбикорм для молодняка овец старше 4 месяцев; комбикорм для молодняка коз старше 3 месяцев; Комбикорма не полнорационные: комбикорм для КРС; комбикорм для свиней; комбикорм для лошадей; комбикорм для овец и коз; комбикорм для птицы. **Изменение № 1. Дата введения в действие 04.06.2020 год. Комбикорма полнорационные:** полнорационный комбикорм для цыплят бройлеров «СТАРТ» ПК-5-0 с добавками; полнорационный комбикорм для цыплят бройлеров «РОСТ» ПК-5-0 с добавками; полнорационный комбикорм для цыплят бройлеров «ФИНИШ» ПК-5-0 с добавками; полнорационный комбикорм для кур-несушек «НЕСУШКА» ПК-4 с добавками; полнорационный комбикорм для свиней «СТАРТЕР» СК-3 с добавками; полнорационный комбикорм для

свиней «ОТКОРМ» СК-7 с добавками; полнорационный комбикорм для дойных коров на раздое с добавками; полнорационный комбикорм №ОК-81-2-24 для молодняка овец и коз старше 4 месяцев с добавками; полнорационный комбикорм №КК-63-25 для молодняка КРС от 4 до 12 месяцев возраста в стойловый период с добавками; полнорационный комбикорм №КК-60-26 для дойных коров и нетелей в стойловый период с добавками; полнорационный комбикорм для телят на откорме с добавками; полнорационный комбикорм для овец на откорме с добавками; полнорационный комбикорм для коз молочного направления с добавками; полнорационный комбикорм для водоплавающей птице на откорме с добавками; полнорационный корм для индюшек с добавками.

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

Рекомендуемые сроки годности комбикормов – не более 3 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.92.10-372-37676459-2018** **ЛАКОМСТВО ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. ФАРШ МЯСОКОСТНЫЙ** **(утверждены взамен ТУ 9231-372-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на лакомство для животных, выпускаемое из побочных продуктов переработки мяса птицы в виде брикетов, блоков или иной формы, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления непродуктивных животных (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ: фарш мясокостный куриный; фарш мясокостный из индейки; фарш мясокостный из утки; фарш мясокостный из гуся; фарш мясокостный из мяса птицы. Настоящие технические условия распространяются на лакомство для животных, выпускаемое из побочных продуктов переработки мяса птицы в виде брикетов, блоков или иной формы, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления непродуктивных животных (далее продукция). Продукция выпускается в следующем ассортименте: фарш мясокостный куриный; фарш мясокостный из индейки; фарш мясокостный из утки; фарш мясокостный из гуся; фарш мясокостный из мяса птицы.

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

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18 °С -негерметично упакованной не более 6 месяцев; герметично упакованной – не более 12 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.92.10-392-37676459-2018** **МЯСНЫЕ ЛАКОМСТВА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ** **(утверждены взамен ТУ 9296-392-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные лакомства для непродуктивных животных, изготавливаемые из побочных изделий мясной промышленности, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном состоянии, в виде колбасных изделий и различной формуемой и не формуемой массы, отличающейся размерами и формой. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Вареные изделия: *В оболочке:* колбаса вареная для животных; сардельки для животных; сосиски для животных; *Без оболочки:* брикет мясной для животных; **Варено-копченые изделия:** *В оболочке:* колбаса варено-копченая для животных; колбаски варено-копченые для животных; сардельки варено-копченые для животных; сосиски варено-копченые для животных; *Без оболочки:* брикет мясной варено-копченый для животных; **Полукопченые изделия:** *В оболочке:* колбаса полукопченая для животных; колбаски полукопченые для животных; сардельки полукопченые для животных; сосиски полукочпеные для животных; *Без оболочки:* брикет мясной полукопченый для животных; **Сыровяленые изделия:** *В оболочке:* колбаса сыровяленая для животных; колбаски сыровяленые для животных; *Без оболочки:* палочки мясные для животных; чипсы мясные для животных; снеки мясные для животных; соломка мясная для животных; мясная косточка для животных; мясное печенье для животных; тефтели для животных; гантельки мясные для животных; мясной бублик для животных; котлеты для животных.

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

Рекомендуемые сроки годности вареных изделий для животных при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75 %: без оболочки – 3 суток; без оболочки, упакованных под вакуумом – 6 суток; в натуральных, целлюлозных оболочках 3 суток; в искусственной полиамидной проницаемой оболочке – 5 суток; в искусственной полиамидной барьерной оболочке – 25 суток; в парогазонепронизаемых оболочках – 8 суток; натуральная и искусственная оболочки, с использованием вакуума или модифицированной газовой среды не более 15 суток; натуральная и искусственная оболочки, с использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы) не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности** вареных колбас, а также изделий вареных без оболочки для животных: при температуре воздуха не выше -12˚С – 30 сут; при температуре воздуха не выше -18˚С – 90 сут; **Рекомендуемые сроки годности** варено-копченых изделий для животных при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах

Температура хранения, °С	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сут**
От 6 до 12	В оболочке	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	10
	Без оболочки		7
От 0 до 6	В оболочке		20
	Без оболочки		15
От 0 до 6	В оболочке	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20-40
	Без оболочки		15-30
От минус 7 до минус 9	В оболочке	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	90
	Без оболочки		70

Рекомендуемые сроки годности полукопченых изделий для животных при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах

Температурные режимы при хранении	**Вид оболочки**		**Рекомендуемый срок годности, сут**
Не выше 20°С	в оболочке	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
	без оболочки		3
Не выше 12°С	в оболочке		7
	без оболочки		5
От 0°С до 6°С	в оболочке		10
	без оболочки		8
От 0°С до 6°С	в оболочке	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	20-40
	без оболочки		15-30
Не выше минус 10°С	в оболочке	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	50
	без оболочки		40

Рекомендуемые сроки годности сыровяленых изделий для животных при относительной влажности воздуха 75-78 % при различных температурах

Температура хранения, ^{0}С	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
от 0 до 6	без оболочки	75
	в оболочке	90
от 0 до 12	без оболочки	50
	в оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы	60
	в оболочке с применением вакуума	70
от минус 2 до минус 4	без оболочки	75
	в оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы	90
	в оболочке с применением вакуума	100
от минус 7 до минус 9	без оболочки	100
	в оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы	130
	в оболочке с применением вакуума	140

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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.92.10-332-37676459-2018 ЛАКОМСТВО ИЗ КОСТЕЙ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ (взамен ТУ 9219-332-37676459-2015)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на «лакомство» (дополнительное питание), (далее продукция) для непродуктивных животных (кошек, собак), изготавливаемые из костей сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы, допущенных ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой. Лакомства не предназначены для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как могут быть не сбалансированы по содержанию питательных веществ.

АССОРТИМЕНТ: Лакомство из кости крупного рогатого скота обработанной: плечевая кость; предплечевая кость; бедренная кость; берцовая кость; нижняя челюсть; кости головы (без нижней челюсти); лопаточная кость; ребро; грудная кость; тазовая кость; жилка; лучевая кость; позвонки шейные; позвонки грудные; позвонки поясничные; позвонки крестцовые; шейный отдел позвоночника; спинной отдел позвоночника; поясничный отдел позвоночника; суставная головка трубчатых костей; суставная головка тазовых костей; **Лакомство из кости мелкого рогатого скота обработанной:** тазовая кость; лопаточная кость; рёбра; бедренная кость; берцовая кость; предплечевая кость; плечевая кость; лучевая кость; позвонки спинные; позвонки поясничные; позвонки шейные; позвонки грудные; шейный отдел позвоночника; спинной отдел позвоночника; поясничный отдел позвоночника; суставная головка трубчатых костей; суставная головка тазовых костей; цевка передняя; цевка задняя; **Лакомство из кости свинины обработанной:** лопаточная кость; тазовая кость; коробка (рёбра и реберные позвонки); большая берцовая; бедренная кость; плечевая кость; лучевая; жилка. шейный отдел позвоночника; спинной отдел позвоночника; поясничный отдел позвоночника; суставная головка трубчатых костей; суставная головка тазовых костей; позвонки шейные; позвонки крестцовые; позвонки поясничные; **Лакомство из кости оленя обработанной:** жевательное лакомство для собак из оленьих рогов; **Лакомство из кости крупного рогатого скота, обезжиренной.** плечевая кость; предплечевая кость; бедренная кость; берцовая кость; нижняя челюсть; кости головы (без нижней челюсти); лопаточная кость; ребро; грудная кость; тазовая кость; жилка; лучевая кость; позвонки шейные; позвонки грудные; позвонки поясничные; позвонки крестцовые; шейный отдел позвоночника; спинной отдел позвоночника; поясничный отдел позвоночника; суставная головка трубчатых костей; суставная головка тазовых костей; **Лакомство из кости мелкого рогатого скота, обезжиренной.** тазовая кость; лопаточная кость; рёбра; бедренная кость; берцовая кость; предплечевая кость; плечевая кость; лучевая кость; позвонки спинные; позвонки поясничные; позвонки шейные; позвонки грудные; шейный отдел позвоночника; спинной отдел позвоночника; поясничный отдел позвоночника; суставная головка трубчатых костей; суставная головка тазовых костей; цевка передняя; цевка задняя; **Лакомство из кости свинины, обезжиренной.** лопаточная кость; тазовая кость; коробка (рёбра и реберные позвонки); большая берцовая; бедренная кость; плечевая кость; лучевая; жилка. шейный отдел позвоночника; спинной отдел позвоночника; поясничный отдел позвоночника; суставная головка трубчатых костей; суставная головка тазовых костей; позвонки шейные; позвонки крестцовые; позвонки поясничные; **Лакомство из кости оленя, обезжиренной.** жевательное лакомство для собак из оленьих рогов; **Лакомство из дробленной кости** «Сахарная» косточка; костная «Таблетка».

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 2 – плюс 6 °С: герметично упакованной не более 48 часов; негерметично упакованной и весовой не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18 °С герметично упакованной не более 12 месяцев; негерметично упакованной и весовой не более 3 месяца. Предприятие-изготовитель может устанавливать 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.

10 000 РУБ.	ТУ 10.92.10-762-37676459-2018 ЛАКОМСТВО ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на «лакомство» (дополнительное питание), (далее продукция) для непродуктивных животных (кошек, собак), изготавливаемые из мяса, субпродуктов и продуктов убоя сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы, допущенных ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой. Лакомства не предназначены для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как могут быть не сбалансированы по содержанию питательных веществ.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из мяса: говядина «гуляш»; говядина резаная; говядина рубленая; говядина «шея на кости»; конина рубленая; мясо голов рубленое; телятина на кости; **Изделия из мяса птицы:** тушка перепелки; **Изделия из субпродуктов:** диафрагма баранья; щеки говяжьи; обрезь с голов (говяжья); желудок говяжий; желудок говяжий рубленный; книжка говяжья; книжка очищенная рубленная; книжка рубленная говяжья; рубец бараний; рубец говяжий; рубец

очищенный говяжий; рубец очищенный рубленный говяжий; рубец рубленный бараний; рубец рубленный говяжий; сычуг говяжий; вымя говяжье; горло баранье; комплект бараний (сердце+печень); легкое баранье; легкое говяжье; ливер бараний; мозги говяжьи; пенис бычий; печень баранья; печень говяжья; пикальное мясо (пищевод); подъязычный срез говяжий; почки бараньи; почки говяжьи; семенники бараньи; семенники бычьи; сердце баранье; сердце телячье; середце говяжье; трахея мясная баранья; язык говяжий; головы куриные; головы перепелов; желудки куриные; желудки куриные очищенные; каркас куриный; куриные субпродукты; куриные шеи; лапки куриные; лапки перепелов; ливер перепелиный; спинки перепелов; шея перепелки; губы говяжьи опаленные; калтык говяжий; калтык телячий; коленки; кость пищевая; носы говяжьи опаленные; трахея говяжья; уши говяжьи опаленные; хрящ грудной; хрящ мягкий рубленный; хрящ перья (окончание ребер); **Рубленные изделия:** котлеты мясные говяжьи; куриный фарш; люля (обрезь+рубец бараний); мясной фарш; мясо для каши; фарш из субпродуктов говяжий; шницель «люкс» (обрезь+рубец очищ.); шницель (обрезь+рубец); **Изделия из кролика:** каркас кролика; кролик на кости; рубленный каркас (кролика); филе кролика; шея кролика; **Изделия из рыбы:** лосось (головы).

Изменение № 1. *Дата введения в действие 16.04.2018 г.* **Рубленные изделия:** лакомства для животных.

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

Рекомендуемые сроки годности: продукции, при температуре от 0 до 6 °С – не более 30 суток; продукции при температуре -18 °С – не более 9 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.41.41-229-37676459-2018** **ЖМЫХ ПОДСОЛНЕЧНИКА** **(взамен ТУ 9146-229-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на производство жмыха из семян подсолнечника (далее по тексту – жмых, продукция), получаемого методом прессования предварительно обработанных семян подсолнечника с целью извлечения из них масла и предназначен для кормовых целей путем непосредственного введения в рацион животных (в хозяйствах, на фермах) и для производства комбинированной продукции.

Продукция выпускается в следующем ассортименте: жмых подсолнечника.

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

Подсолнечный жмых перед хранением и отгрузкой должен охлаждаться в зимние месяцы до температуры не выше плюс 35 ºС, в летние месяцы не более чем на 5 ºС 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. **Рекомендуемый срок годности** жмыха подсолнечного с даты изготовления 3 мес. 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.91.10-298-37676459-2017** **ПРОДУКТЫ ИЗ ХЛОРЕЛЛЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ** **(взамен ТУ 9284-298-37676459-2014)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты из хлореллы для животных: суспензию, пасту (концентрат), порошок, гранулы, таблетки (далее продукция). Вырабатываемые с использованием штаммов хлореллы, предназначенные для добавления в корм животных и получения дополнительной мясной и молочной продуктивности, сохранности молодняка, повышения общей резистентности, репродуктивности и стимуляции обменных процессов сельскохозяйственных животных.

АССОРТИМЕНТ: суспензия из хлореллы; паста (концентрат) из хлореллы; порошок из хлореллы; гранулы из хлореллы; таблетки из хлореллы.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов: срок годности суспензии хлореллы – 1 год. срок годности пасты хлореллы: герметично упакованная – 8 месяцев; не герметично упакованная – 20 суток. **Рекомендуемые**

сроки годности продукции с добавлением консервантов сорбиновой, кислоты, лимонной кислоты, смеси соляной кислоты и поваренной соли (в соответствии с технологической инструкцией): срок годности пасты хлореллы: герметично упакованной с добавление консервантов – 1 год; не герметично упакованной с добавление консервантов – 6 месяцев.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.92.10-456-37676459-2017** **КОРМ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство консервированных кормов для непродуктивных животных, изготавливаемые из мяса убойных животных и сельскохозяйственной птицы, с добавлением круп, овощей, технического кормового сырья, витаминов, минералов и аминокислот (далее продукция). Корма предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети для непосредственного употребления в пищу непродуктивными животными.

АССОРТИМЕНТ: Полнорационные Влажный корм для собак: мясное ассорти; влажный корм для собак с говядиной; гипоаллергенный корм для собак с олениной; диетический корм для собак: мясо конины с овощным рагу; сбалансированное питание для активных собак: 4 вида мяса; корм для собак тушеный с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша гречневая с кониной; каша гречневая с олениной; каша гречневая с курицей; завтрак для собак с говядиной; завтрак для собак с кониной; завтрак для собак с олениной; завтрак для собак с курицей; каша рисовая с говядиной; каша рисовая с кониной; каша рисовая с олениной; каша рисовая с курицей; отборная конина; сочный ягненок; нежная курица; нежная индейка; сочный кролик; сочная телятина; свежая утка; отборная говядина; мясное ассорти с языком; мясное ассорти с печенью; мясное ассорти с говядиной; мясное ассорти говядина с языком; мясное ассорти говядина с рубцом; мясное ассорти птица с печенью; мясное ассорти с ягненком; мясное ассорти с индейкой; мясное ассорти с птицей; мясное ассорти с бараниной; мясное ассорти птица с кроликом; мясное ассорти с телятиной; мясное ассорти с сердцем; мясное ассорти с потрошками для щенков; мясное ассорти с кроликом для щенков; мясное ассорти с индейкой для щенков; мясное ассорти с сердцем для щенков; мясное ассорти с телятиной для щенков; мясное ассорти с ягненком для щенков; мясное ассорти с говядиной для щенков; говядина в желе; ягненок с курицей; говядина с сердцем и печенью; говядина с рубцом и печенью; мясное ассорти; ягненок с потрошками и рисом; цыпленок в желе; с говядиной для щенков; говядина со злаками; говядина с языком и овощами; курица с морковью и рисом; кролик с сердечками и морковкой; нежная курица с гречкой; телятина с рубцом и овощами; говядина, сердце, печень и рубец; утка с кроликом для щенков; ягненок с овощами для щенков; телятина с печенью для щенков; паштет с говядиной для щенков; паштет с мясом птицы для щенков; паштет с говядиной; паштет с мясом птицы; паштет с куриной печенью; паштет говядина с рубцом; паштет говядина с сердцем; паштет говядина с овощами; паштет с цыпленком. **Влажный корм для кошек:** влажный корм для кошек с курицей влажный корм для стерилизованных кошек влажный корм для активных кошек: овощное рагу с индейкой влажный корм для кошек склонных к полноте корм для кошек с олениной; корм для кошек с кониной; корм для кошек с курицей; **Не полнорационные Для кошек и собак:** рагу овощное с говядиной; рагу овощное с кониной; рагу овощное с олениной; рагу овощное с курицей; «сытный обед» с говядиной; «сытный обед» с кониной; «сытный обед» с олениной; «сытный обед» с курицей.

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

Допускается хранение, перевозка и реализация упакованных кормов совместно с другими видами продовольственных товаров (включая пищевые). **Рекомендуемые сроки годности** при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 75 %: в полимерной таре: не более 1 года; в стеклянной или металлической: не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные 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.

10 000 РУБ.	**ТУ 10.92.10-463-37676459-2017** **ЭКСТРУДИРОВАННЫЙ КОРМ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ** **(взамен ТУ 9296-463-37676459-2016)**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на экструдированные корма для непродуктивных животных и рыб, изготавливаемые из мяса и субпродуктов убойных животных, с добавлением круп, овощей, технического кормового сырья и витаминов (далее продукция). Корма предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и непосредственного употребления в пищу непродуктивными животными.

АССОРТИМЕНТ: Полнорационные корма для кошек: корм для кошек «Премиум»; корм для кошек «Особенный»; корм для кошек с говядиной и субпродуктами; корм для кошек «Удачная охота»; корм для кошек «Люкс»; корм для кошек «Эксклюзивный»; корм для кошек «Сытный завтрак»; корм для активных кошек; корм для кошек «Барс»; корм для кошек №1; корм для кошек №2; корм для кошек №3; Корма для кошек торговой марки YokkaCat/ЁккаКэт: YokkaCat Poultry/ЁккаКэт Полнорационный корм для взрослых кошек с птицей; YokkaCat Beef/ЁккаКэт Полнорационный корм для

взрослых кошек с говядиной; YokkaCat MIX (poultry+beef+fish) /ЁккаКэт Полнорационный корм для взрослых кошек (птица+говядина+рыба); YokkaCat Lamp/ЁккаКэт Полнорационный гипоаллергенный корм для взрослых кошек с ягненком; YokkaCat FISH DELICATE/ЁккаКэт Полнорационный корм для взрослых кошек с рыбой. Чувствительное пищеварение; YokkaCat Sterilised Lamp/ЁккаКэт Полнорационный корм для стерилизованных кошек и кастрированных котов с ягненком; YokkaCat Sterilised/ЁккаКэт Полнорационный корм для стерилизованных кошек и кастрированных котов с птицей; YokkaCat Kitten/ЁккаКэт Полнорационный корм для котят; корм для кошек «Завтрак хвостатых»; **Полнорационные корма для собак:** корм для активных собак; корм для собак «Сытный завтрак»; корм для собак «Особенный»; корм для собак с говядиной и субпродуктами; корм для собак «Лакомый»; корм для собак «Рекс»; корм для собак «Мухтар»; корм для собак «Экстра»; корм для взрослых собак всех пород «Мясной обед»; корм для собак №1; корм для собак №2; корм для собак №3; Корма для собак торговой марки YokkaDog/ЕккаДог: YokkaDog Adult Small Breeds/ЁккаДог Полнорационный корм для взрослых собак мелких пород; YokkaDog Adult Small Breeds Lamp/ЁккаДог Полнорационный корм для взрослых собак мелких пород с ягненком; YokkaDog Adult Medium Breeds/ЁккаДог Полнорационный корм для взрослых собак средних пород; YokkaDog Adult/ЁккаДог Полнорационный корм для взрослых собак всех пород; YokkaDog Adult Lamp/ЁккаДог Полнорационный гипоаллергенный корм для собак всех пород с ягненком; YokkaDog Adult Sensitive/ЁккаДог Полнорационный корм для собак всех пород с чувствительным пищеварением; YokkaDog Adult Large Breeds/ЁккаДог Полнорационный корм для собак крупных пород; YokkaDog Puppy/ЁккаДог Полнорационный корм для щенков всех пород; YokkaDog Puppy&Junior/ЁккаДог Полнорационный корм для щенков всех пород Ягненок; YokkaDog Junior/ЁккаДог Полнорационный корм для щенков от 6 месяцев; корм для собак «Завтрак хвостатых»; **Полнорационные корма для грызунов:** корм для грызунов «Бобер»; корм для грызунов «Лесной»; корм для грызунов «Тайга»; корм для грызунов «Особенный»; корм для грызунов «Охотничий»; **Полнорационные корма для рыб:** корм для рыб «Аква»; корм для рыб «Волна»; корм для рыб «Морской»; корм для рыб «Питательный»; корм для рыб «Речной». **Не полнорационные корма для кошек, собак и грызунов:** ассорти говяжье с отрубями; говядина с печенью и отрубями; говядина с почками и отрубями; говядина с легкими и отрубями; говядина с сердцем и отрубями; корм универсальный «Премиум»; корм универсальный «Люкс»; корм универсальный «Хороший вкус»; корм универсальный «Новый»; корм универсальный «Здоровая шерсть»; корм универсальный «Мичуринский»; корм универсальный «Легкий завтрак»; **Не полнорационные корма для рыб:** корм для рыб «Подводный клад»; корм для рыб «Золотой карась»; корм для рыб «Аква мир»; корм для рыб «Здоровый карп».

Изменение № 1. Дата введения в действие 31.07.2017 год. Полнорационные корма для кошек: «КИС КИС МЯУ premium (премиум)»; «КИС КИС МЯУ lux (люкс)»; «КИС КИС МЯУ bravo (браво)»; «КИС КИС МЯУ silver (сильвер)»; «КИС КИС МЯУ»; **Полнорационные корма для собак:** «AlFA DOG lux» («АЛЬФА ДОГ люкс»); «AlFA DOG» («АЛЬФА ДОГ»); «AlFA DOG pro корм» classic («АЛЬФА ДОГ про корм» классик); «AlFA DOG premium» («АЛЬФА ДОГ премиум»); «AlFA DOG silver» («АЛЬФА ДОГ сильвер»); **Полнорационные корма для рыб:** «KING FISH Sturgeon» («КИНГ ФИШ Стоджэн); «KING FISH Start» («КИНГ ФИШ Старт»); «KING FISH Premium» («КИНГ ФИШ Премиум»); «KING FISH» («КИНГ ФИШ»); «KING FISH Silver» («КИНГ ФИШ Сильвер»); «KING FISH Supreme» («КИНГ ФИШ Съюприм); Корм для форели; «Корм для форели и сиговых».

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 10.92.10-598-37676459-2017** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на лакомства для непродуктивных животных, изготавливаемые из мясного и растительного сырья в виде колбасных изделий и мясопродуктов в желе (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном состоянии. Лакомства не предназначены для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как могут быть не сбалансированы по содержанию питательных веществ. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Вареные колбасные изделия: колбаса «Дружок»; колбаса «Особенная»; колбаса «Юниор»; колбаса «Звериная охота»; колбаса «Пантера»; колбаса «Чемпион»; колбаса «Сытный завтрак»; колбаса «Барс»; колбаса «Шарик»; колбаса «С говядиной и субпродуктами»; колбаса «Лакомая»; колбаса «Жизнерадостная»; колбаса «Мухтар»; колбаса «Кеша»; колбаса «Мясной обед»; сосиски «Аппетитные»; сосиски «Охота»; сосиски «Отборные»; сосиски «Симба»; сосиски «Гепард»; сардельки «Маугли»; сардельки «Лесные»; сардельки «Багира»; сардельки «Балу»; сардельки «Южные; шпикачки «Резвость»; шпикачки «Обеденные»; шпикачки «Сладкие»; шпикачки «Завтрак»; шпикачки «Легкие»; **Стерилизованные колбасные изделия:** колбаса «Питательная»; колбаса «Грызун»; колбаса «Мясная»; колбаса «Тайга»; колбаса

«Бобер»; колбаса «Радость»; колбаса «Кузя»; колбаса «Деловая»; колбаса «Бобик»; колбаса «Дворовая»; колбаса «Дворняга»; колбаса «Рекс»; колбаса «Полезная»; колбаса «Уникальная»; колбаса «Бетховен»; сосиски «Веселые»; сосиски «Сладкая косточка»; сосиски «Полевые»; сосиски «Питомец»; сосиски «От хозяина»; сардельки «Сахарные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Весенние»; сардельки «Ужин»; сардельки «Лакомые»; шпикачки «Люкс»; шкикачки «Вип»; шпикачки «Лучшие»; шпикачки «Джерри»; шпикачки «Экстра»; **Зельцы:** зельц «Сытный»; зельц «Счастливый»; зельц «Изобилие»; зельц «Активный»; зельц «Отличный»; зельц «Породистый»; зельц «Весёлый хвост»; зельц «Мадагаскар»; зельц «Ароматный»; зельц «Фокс»; зельц «Сфинкс»; зельц «Волчок»; зельц «Муми-тролль»; зельц «Гуфи»; зельц «Звериный»; **Заливные в оболочке:** заливное «Солнечное»; заливное «Бодрое»; заливное «Ласка»; заливное «Радужное»; заливное «Мясной пир»; заливное «Радость»; заливное «Ялуторовское»; заливное «Лиса»; заливное «Синбад»; заливное «Джин»; заливное «Зимнее»; заливное «Фунтик»; заливное «Сказка»; заливное «Колокольчик»; заливное «Симфония».

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

Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий для животных при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75 %: в натуральных, целлюлозных оболочках 3 суток; в искусственной полиамидной проницаемой оболочке – 5 суток; в искусственной полиамидной барьерной оболочке – 25 суток; в оболочке амифлекс – 45 суток; в парогазонепронизаемых оболочках – 8 суток; натуральная и искусственная оболочки, с использованием вакуума или модифицированной газовой среды не более 15 суток; натуральная и искусственная оболочки, с использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы) не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий** при температуре не выше минус 18 ^{0}С не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности стерилизованных колбасных изделий** при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно: в непроницаемых оболочках не более 3 месяцев; в натуральных оболочках – не более 15 суток; в натуральных с использованием парафиновой упаковки – 17 суток. **Рекомендуемые сроки годности стерилизованных колбасных изделий** при температуре не выше минус 18 ^{0}С – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности зельцев для животных** при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно: в непроницаемых оболочках не более 15 суток; в натуральных оболочках – не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности зельцев** при температуре не выше минус 18 ^{0}С — не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности заливных для животных** при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно: в непроницаемых оболочках – не более 30 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности заливных** при температуре не выше минус 18 ^{0}С – 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.

11 000 РУБ.

ТУ 9296-514-37676459-2016
КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «КОББ-700» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для цыплят-бройлеров кросса «КОББ-700», изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов.

АССОРТИМЕНТ: комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Ферросил»;

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 9296-513-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «РОСС-308» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для цыплят-бройлеров кросса «РОСС-308», изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов.

АССОРТИМЕНТ: комбикорм «Предстартер» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Предстартер» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Предстартер» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш» с добавлением препарата «Ферросил».

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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.

11 000 РУБ.	**ТУ 9296-512-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ КРОССА «КОББ-500» С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для цыплят-бройлеров кросса «КОББ-500», изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов.

АССОРТИМЕНТ: комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм «Старт» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Рост» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш-1» с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм «Финиш-2» с добавлением препарата «Ферросил»;

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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 другим факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.	ТУ 9296-511-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ КУР-НЕСУШЕК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для кур-несушек, изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов.

АССОРТИМЕНТ: комбикорм (возраст 1-3 недели) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 4-5 недель) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 6-7 недель) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 1-3 недели) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 4-5 недель) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 6-7 недель) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 1-3 недели) с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм (возраст 4-5 недель) с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм (возраст 6-7 недель) с добавлением препарата «Ферросил».

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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.

11 000 РУБ.	ТУ 9296-510-37676459-2016 КОРМА ДЛЯ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АНТИСТРЕССОВЫХ КРЕМНИЙСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на комбикорма для цыплят-бройлеров, изготавливаемые из зерновых культур, с добавлением продуктов переработки: растениеводства, побочного сырья мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. А также с внесением: аминокислот, антиоксидантов и ферментных кремнийсодержащих антистрессовых препаратов

АССОРТИМЕНТ: комбикорм (возраст 1-7 недель) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 8-14 недель) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 15 недель и старше) с добавлением препарата «Энергосил»; комбикорм (возраст 1-7 недель) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 8-14 недель) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 15 недель и старше) с добавлением препарата «Черказ»; комбикорм (возраст 1-7 недель) с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм (возраст 8-14 недель) с добавлением препарата «Ферросил»; комбикорм (возраст 15 недель и старше) с добавлением препарата «Ферросил».

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

Рекомендуемый сроки годности корма при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха 75 %: не герметично упакованный не более 6 месяцев. герметично упакованный не более 9 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.

11 000 РУБ.	ТУ 9296-464-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. ЧАСТИ ТУШЕК ПТИЦЫ

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на лакомства для непродуктивных животных, изготавливаемые из тушек сельскохозяйственной птицы с производственными дефектами, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном состоянии, в виде частей тушек птицы и их частей в произвольном соотношении. Лакомства не предназначены для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как могут быть не сбалансированы по содержанию питательных веществ. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Из мяса кур: тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро. **Из мяса цыплят:** тушка; полутушка; грудка; спинка; крылья; окорочок; бедро; голень. **Из мяса**

кур-бройлеров (цыплят-бройлеров): тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро. **Из мяса кур и цыплят бройлеров:** ассорти **Из мяса индейки:** тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро. **Из мяса уток:** тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро; **Из мяса гусей:** тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; окорочок; крылья; голень; бедро. **Из мяса цесарок:** тушка; полутушка.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции: от минус 2 °С до плюс 2 °С включительно: тушек — не более 6 сут, частей тушек — не более 3 сут со дня выработки. Не выше минус 12 °С — тушек в потребительской таре — не более 8 мес, в групповой упаковке — не более 4 мес; частей тушек — не более 2 мес; не выше минус 18 ° С — тушек в потребительской таре — не более 12 мес, в групповой упаковке — не более 8 мес; частей тушек — не более 4 мес; не выше минус 25 °С — тушек в потребительской таре — не более 14 мес, в групповой упаковке — не более 11 мес.

10 000 РУБ.	**ТУ 9296-434-37676459-2016** **СОЯ ПОЛНОЖИРНАЯ КОРМОВАЯ ЭКСПАНДИРОВАННАЯ**

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство экспандированной полножирной сои, используемой в качестве составляющего компонента, комбикормов и рационов сельскохозяйственных животных и сельскохозяйственной птицы. Продукция выпускается в виде крупки или гранул. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Соя полножирная экспандированная.

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

При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Рекомендуемый срок годности** экспандированной сои при температуре от -30 ^{0} С до + 30 ^{0} С: в упакованном виде, не более 12 месяцев; в неупакованном виде, не более 9 месяцев.

10 000 РУБ.	**ТУ 9231-372-37676459-2015** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. ФАРШ МЯСОКОСТНЫЙ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясокостные полуфабрикаты – фарши для животных, выпускаемые в замороженном виде из побочных продуктов переработки мяса птицы, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления животных (далее продукция). Продукция выпускается в виде брикетов, блоков или иной формы. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: фарш мясокостный куриный; фарш мясокостный из индейки; фарш мясокостный из утки; фарш мясокостный из гуся; фарш мясокостный из мяса птицы (из курицы, индейки, утки, гуся).

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

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18 °С герметично упакованной не более 12 месяцев; негерметично упакованной и весовой 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

10 000 РУБ.	**ТУ 9219-356-37676459-2015** **ЛАКОМСТВА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. СУБПРОДУКТЫ СУХИЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на производство лакомства для непродуктивных животных – кошек и собак. Вырабатывается из субпродуктов. Лакомство (дополнительное питание) не предназначено для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как может быть не сбалансированно по содержанию питательных веществ. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Из говяжьих субпродуктов: рубец; трахея; кость пищевая; ухо; рог; губы; калтык; легкое; вымя; печень; хвост; мясная обрезь; диафрагма; почки; язык; селезенка; головы рубленые; нога; кишки; пяточек; мозги; сычуг;

книжка; мясо пищевода. **Из свиных субпродуктов:** ухо; хвост; ноги; головы рубленные; мозги; язык; калтык; легкие; трахея; диафрагма; печень; сердце; почки; желудки; селезенка; мясо пищевода; шкурка. **Из бараньих субпродуктов:** ноги; трахея; рубец; легкое; нос; копытце; головы рубленные; мозги; языки; калтык; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; хвост. **Из субпродуктов птицы:** лапки; шеи; желудки; печень; головы; гребни; сердце. **Из конины:** печень; сердце. **Из оленины:** голяшка. **Из разных видов сырья:** чипсы для собак; набор для дрессуры.

Изменение № 1. *Дата введения в действие 22.12.2016 г.* **Из говяжьих субпродуктов:** галеты с говядиной; галеты с печенью; галеты с рубцом; галеты с легким; галеты с сердцем; галеты с потрошками; печенье с говядиной; печенье с сыром печенье с яблоком; печенье с печенью; печенье с потрошками; печенье с овощами; мясная соломка; корень бычий; жилы говяжьи; аорта; **Из оленины:** нога северного оленя с косточкой; нога северного оленя без кости; хвостик оленя; легкое северного оленя; рубец северного оленя; трахея северного оленя; пищевод северного оленя; печень северного оленя; Лу Бянь (корень) северного оленя; сердце северного оленя; жилы северного оленя; нос северного оленя; рога северного оленя; сосиска из легкого северного оленя; печенье из мяса северного оленя с кунжутом; мясная рафаэлка из мяса северного оленя; круассан с оленьим мясом; жилы морала нога морала без кости. **Из бобра:** хвост бобра; **Из разного сырья:** ассорти №1; ассорти №2. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 6 до плюс 20 °С: герметично упакованной не более 12 месяцев; негерметично упакованной и весовой не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 6 до плюс 20 °С, с применением консервантов: герметично упакованной не более 18 месяцев; негерметично упакованной и весовой не более 12 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18 °С. герметично упакованной не более 24 месяцев; негерметично упакованной и весовой не более 18 месяцев.

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.

10 000 РУБ.	**ТУ 9219-332-37676459-2015** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящее техническое условие распространяется на замороженные и охлажденные полуфабрикаты для животных, выпускаемые из всех видов убойного скота, допущенные ветеринарно-санитарным надзором для кормления непродуктивных животных и пушных животных (далее продукция).

АССОРТИМЕНТ: Лопаточная кость; плечевая кость; лучевая кость; тазовая кость; бедренная кость; берцовая кость; шейный отдел позвоночника; спинной отдел позвоночника; поясничный отдел позвоночника; «Сахарная» косточка; костная «Таблетка»; суставная головка трубчатых костей; суставная головка тазовых костей; жилка пищевая.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 2 – плюс 6 °С: герметично упакованной — не более 48 часов; негерметично упакованной и весовой — не более 24 часов.**Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной — не более 12 месяцев; негерметично упакованной и весовой — не более 3 месяца.

10 000 РУБ.	**ТУ 9283-318-37676459-2015** **ЛАКОМСТВА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство лакомства для непродуктивных животных – кошек и собак. Вырабатывается из рыбы, морепродуктов, с добавлением костной суспензии, с добавлением или беззерновых, зернобобовых, масличных культур, с добавлением или без добавления порошка хлореллы, красителя, ароматизаторов, консервантов (далее продукция). Лакомство (дополнительное питание) не предназначено для использования в качестве единственного продукта в рационе, так как может быть несбалансированно по содержанию питательных веществ. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Лакомства для кошек: колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы; колбаски из филе щуки, налима и икрой мойвы; колбаски из филе щуки, сома и икрой сельди; колбаски из филе щуки, сельди и икрой минтай; колбаски из филе щуки, минтай и икрой щуки; колбаски из филе щуки, горбуши и икрой налима; колбаски «Ароматные» из филе щуки, налима; колбаски «Ароматные» из филе щуки, судака; колбаски «Ароматные» из филе щуки, сазана; колбаски «Ароматные» из филе щуки, сома; колбаски «Ароматные» из филе щуки, линь; колбаски «Ароматные» из филе щуки, жерех; колбаски «Ароматные» из филе щуки, карась; колбаски «Ароматные» из филе щуки, лещ; колбаски «Ароматные» из филе щуки, толстолобик; колбаски из фарша щуки с пшеничной мукой; колбаски из фарша налима с пшеничной мукой; колбаски из фарша судака с пшеничной мукой; колбаски из фарша

линя с пшеничной мукой; колбаски из фарша сома с пшеничной мукой; колбаски из фарша жереха с пшеничной мукой; колбаски из фарша сазана с пшеничной мукой; колбаски из фарша толстолобика с пшеничной мукой; колбаски из фарша щуки с ржаной мукой; колбаски из фарша налима с ржаной мукой; колбаски из фарша судака с ржаной мукой; колбаски из фарша линя с ржаной мукой; колбаски из фарша сома с ржаной мукой; колбаски из фарша жереха с ржаной мукой; колбаски из фарша сазана с ржаной мукой; колбаски из фарша толстолобика с ржаной мукой; колбаски из фарша щуки с ячменной мукой; колбаски из фарша налима с ячменной мукой; колбаски из фарша судака с ячменной мукой; колбаски из фарша линя с ячменной мукой; колбаски из фарша сома с ячменной мукой; колбаски из фарша жереха с ячменной мукой; колбаски из фарша сазана с ячменной мукой; колбаски из фарша толстолобика с ячменной мукой; колбаски из фарша щуки с овсяной мукой; колбаски из фарша налима с овсяной мукой; колбаски из фарша судака с овсяной мукой; колбаски из фарша линя с овсяной мукой; колбаски из фарша сома с овсяной мукой; колбаски из фарша жереха с овсяной мукой; колбаски из фарша сазана с овсяной мукой; колбаски из фарша толстолобика с овсяной мукой; колбаски из фарша щуки с рисовой мукой; колбаски из фарша налима с рисовой мукой; колбаски из фарша судака с рисовой мукой; колбаски из фарша линя с рисовой мукой; колбаски из фарша сома с рисовой мукой; колбаски из фарша жереха с рисовой мукой; колбаски из фарша сазана рисовой мукой; колбаски из фарша толстолобика с рисовой мукой; колбаски из фарша щуки с гороховой мукой; колбаски из фарша налима с гороховой мукой; колбаски из фарша судака с гороховой мукой; колбаски из фарша линя с гороховой мукой; колбаски из фарша сома с гороховой мукой; колбаски из фарша жереха с гороховой мукой; колбаски из фарша сазана гороховой мукой; колбаски из фарша толстолобика с гороховой мукой; колбаски из фарша щуки с гречневой мукой; колбаски из фарша налима с гречневой мукой; колбаски из фарша судака с гречневой мукой; колбаски из фарша линя с гречневой мукой; колбаски из фарша сома с гречневой мукой; колбаски из фарша жереха с гречневой мукой; колбаски из фарша сазана гречневой мукой; колбаски из фарша толстолобика с гречневой мукой; колбаски из фарша щуки с соевой мукой; колбаски из фарша налима с соевой мукой; колбаски из фарша судака с соевой мукой; колбаски из фарша линя с соевой мукой; колбаски из фарша сома с соевой мукой; колбаски из фарша жереха с соевой мукой; колбаски из фарша сазана соевой мукой; колбаски из фарша толстолобика с соевой мукой; колбаски из фарша щуки с кукурузной мукой; колбаски из фарша налима с кукурузной мукой; колбаски из фарша судака с кукурузной мукой; колбаски из фарша линя с кукурузной мукой; колбаски из фарша сома с кукурузной мукой; колбаски из фарша жереха с кукурузной мукой; колбаски из фарша сазана кукурузной мукой; колбаски из фарша толстолобика с кукурузной мукой; колбаски из фарша щуки с льняной мукой; колбаски из фарша налима с льняной мукой; колбаски из фарша судака с льняной мукой; колбаски из фарша линя с льняной мукой; колбаски из фарша сома с льняной мукой; колбаски из фарша жереха с льняной мукой; колбаски из фарша сазана льняной мукой; колбаски из фарша толстолобика с льняной мукой; колбаски из фарша щуки с амарантовой мукой; колбаски из фарша налима с амарантовой мукой; колбаски из фарша судака с амарантовой мукой; колбаски из фарша линя с амарантовой мукой; колбаски из фарша сома с амарантовой мукой; колбаски из фарша жереха с амарантовой мукой; колбаски из фарша сазана амарантовой мукой; колбаски из фарша толстолобика с амарантовой мукой; колбаски из фарша щуки с кунжутной мукой; колбаски из фарша налима с кунжутной мукой; колбаски из фарша судака с кунжутной мукой; колбаски из фарша линя с кунжутной мукой; колбаски из фарша сома с кунжутной мукой; колбаски из фарша жереха с кунжутной мукой; колбаски из фарша сазана кунжутной мукой; колбаски из фарша толстолобика с кунжутной мукой; колбаски из фарша щуки с конопляной мукой; колбаски из фарша налима с конопляной мукой; колбаски из фарша судака с конопляной мукой; колбаски из фарша линя с конопляной мукой; колбаски из фарша сома с конопляной мукой; колбаски из фарша жереха с конопляной мукой; колбаски из фарша сазана конопляной мукой; колбаски из фарша толстолобика с конопляной мукой; колбаски из фарша щуки с пшенной мукой; колбаски из фарша налима с пшенной мукой; колбаски из фарша судака с пшенной мукой; колбаски из фарша линя с пшенной мукой; колбаски из фарша сома с пшенной мукой; колбаски из фарша жереха с пшенной мукой; колбаски из фарша сазана пшенной мукой; колбаски из фарша толстолобика с пшенной мукой; колбаски из фарша щуки с тыквенной мукой; колбаски из фарша налима с тыквенной мукой; колбаски из фарша судака с тыквенной мукой; колбаски из фарша линя с тыквенной мукой; колбаски из фарша сома с тыквенной мукой; колбаски из фарша жереха с тыквенной мукой; колбаски из фарша сазана тыквенной мукой; колбаски из фарша толстолобика с тыквенной мукой; колбаски из фарша щуки с нутовой мукой; колбаски из фарша налима с нутовой мукой; колбаски из фарша судака с нутовой мукой; колбаски из фарша линя с нутовой мукой; колбаски из фарша сома с нутовой мукой; колбаски из фарша жереха с нутовой мукой; колбаски из фарша сазана нутовой мукой; колбаски из фарша толстолобика с нутовой мукой; медальоны из фарша щуки; медальоны из фарша судака; медальоны из фарша сазана; медальоны из фарша толстолобика; медальоны из филе щуки с икрой налима; медальоны из филе щуки с икрой щуки; медальоны из филе щуки с икрой сельди; медальоны из филе щуки с икрой мойвы; медальоны из фарша щуки с авокадо; медальоны из фарша налима с авокадо; медальоны из фарша судака с авокадо; медальоны из фарша линя с авокадо; медальоны из фарша сома с авокадо; медальоны из фарша жереха с авокадо; медальоны из фарша сазана с авокадо; медальоны из фарша толстолобика с авокадо; медальоны «Аппетитные» из филе судака, сазана; медальоны «Аппетитные» из филе судака, сома; медальоны «Аппетитные» из филе судака, жереха; медальоны «Аппетитные» из филе судака, леща; медальоны «Аппетитные» из филе судака, толстолобика; соломка из филе налима с икрой налима; соломка из филе налима с икрой щуки; соломка из филе налима с икрой сельди; соломка из филе налима с икрой мойвы; соломка «Райская» из филе сазана, леща; соломка «Райская» из филе сазана, карася; соломка «Райская» из филе сазана, линя; соломка «Райская» из филе сазана, толстолобика; соломка «Райская» из филе сазана, налима; палочки из филе сельди

с икрой налима; палочки из филе сельди с икрой щуки; палочки из филе сельди с икрой сельди; палочки из филе сельди с икрой мойвы; палочки «Гурмэ» из филе щуки, линя; палочки «Гурмэ» из филе щуки, сома; палочки «Гурмэ» из филе щуки, жереха; палочки «Гурмэ» из филе щуки, сазана; палочки «Гурмэ» из филе щуки, толстолобика; кусочки из филе сома с икрой налима; кусочки из филе сома с икрой щуки; кусочки из филе сома с икрой сельди; кусочки из филе сома с икрой мойвы; рыбки из филе щуки и налима; рыбки из филе щуки и сома; рыбки из филе щуки и сельди; рыбки из филе налима и сома; рыбки из филе налима и сельди; рыбки из филе сома и сельди. **Лакомства для собак:** колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Собачий вальс» с кальмаром и икрой мойвы; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, налима и икрой мойвы; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, сома и икрой сельди; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, сельди и икрой минтай; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, минтай и икрой щуки; колбаски «Собачье наслаждение» из филе щуки, горбуши и икрой налима; колбаски «Гурман» из филе щуки, налима; колбаски «Гурман» из филе щуки, судака; колбаски «Гурман» из филе щуки, сазана; колбаски «Гурман» из филе щуки, сома; колбаски «Гурман» из филе щуки, линь; колбаски «Гурман» из филе щуки, жерех; колбаски «Гурман» из филе щуки, карась; колбаски «Гурман» из филе щуки, лещ; колбаски «Гурман» из филе щуки, толстолобик; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и пшеничной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью ржаной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и ячменной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и овсяной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и рисовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и гороховой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и гречневой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и соевой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и кукурузной мукой;

колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и кукурузной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и льняной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и амарантовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и кунжутной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и конопляной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и пшенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и тыквенной мукой; колбаски «Особенные» из фарша щуки с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша налима с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша судака с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша линя с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сома с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша жереха с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша сазана с печенью налима и нутовой мукой; колбаски «Особенные» из фарша толстолобика с печенью налима и нутовой мукой; медальоны «Деликатесные» из филе щуки с икрой налима; медальоны «Деликатесные» из филе щуки с икрой щуки; медальоны «Деликатесные» из филе щуки с икрой сельди; медальоны «Деликатесные» из филе щуки с икрой мойвы; медальоны «Деликатесные» из филе налима с икрой налима; медальоны «Деликатесные» из филе налима с икрой щуки; медальоны «Деликатесные» из филе налима с икрой сельди; медальоны «Деликатесные» из филе налима с икрой мойвы; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, сазана; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, сома; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, жереха; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, леща; медальоны «Собачий соблазн» из филе судака, толстолобика; медальонов «Нежных» из фарша щуки; медальонов «Нежных» из фарша судака; медальонов «Нежных» из фарша сазана; медальонов «Нежных» из фарша толстолобика; соломка «Праздничная» из филе сазана, леща; соломка «Праздничная» из филе сазана, карася; соломка «Праздничная» из филе сазана, линя; соломка «Праздничная» из филе сазана, толстолобика; соломка «Праздничная» из филе сазана, налима; палочки «Изысканные» из филе сельди с икрой налима; палочки «Изысканные» из филе сельди с икрой щуки; палочки «Изысканные» из филе сельди с икрой сельди; палочки «Изысканные» из филе сельди с икрой мойвы; палочки «Райские» из филе щуки, линя; палочки «Райские» из филе щуки, сома; палочки «Райские» из филе щуки, жереха; палочки «Райские» из филе щуки, сазана; палочки «Райские» из филе щуки, толстолобика; кусочки «Аппетитные» из филе сома с икрой налима; кусочки «Аппетитные» из филе сома с икрой щуки; кусочки «Аппетитные» из филе сома с икрой сельди; кусочки «Аппетитные» из филе сома с икрой мойвы; косточки «Ароматные» из филе щуки и налима; косточки «Ароматные» из филе щуки и сома; косточки «Ароматные» из филе щуки и сельди; косточки «Ароматные» из филе налима и сома; косточки «Ароматные» из филе налима и сельди; косточки «Ароматные» из филе сома и сельди.

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

Срок хранения продукции без применения консервантов: герметично упакованная – 6 месяцев; не герметично упакованная – 1 месяц. **Срок хранения продукции с применением консервантов:** герметично упакованная – 12 месяцев; не герметично упакованная – 3 месяца. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать собственные сроки годности.

***РАЗРЕШЕНИЕ НА ПРИМЕНЕНИЕ ЗНАКА СООТВЕТСТВИЯ СИСТЕМЫ ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» № МСК.ОС1.А0968Р**

Рекламно-информационное издание распространяется бесплатно
Редактор: Аверков Ю.В.
Составитель: Колесников С.А.
Отпечатано 24.12.2021 г. в типографии ООО НПЦ «Агропищепром» по адресу: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел).