



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИИЩЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИИЩЕПРОМ»)

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
2023



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 Центр «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.

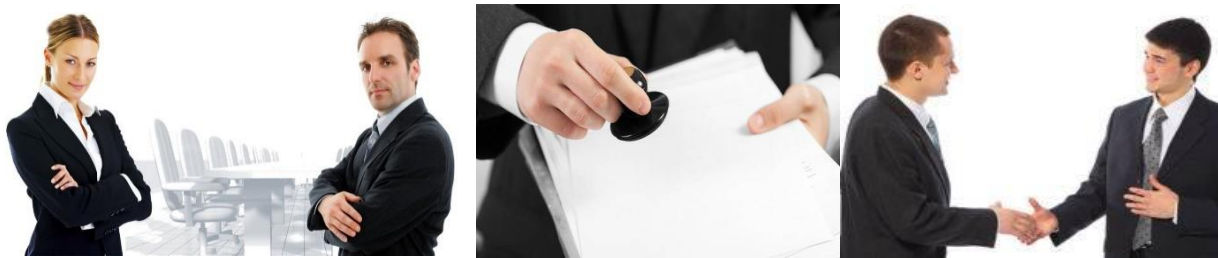
После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи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

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРОДУКЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

| | |
|---|----|
| ТУ 10.71.12-998-37676459-2021 ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ) | 6 |
| ТУ 10.89.11-985-37676459-2020 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ ПРОТЕИНОВЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 6 |
| ТУ 10.85.13-923-37676459-2019 ПИЦЦА БЕЗ МУКИ ДИЕТИЧЕСКАЯ | 7 |
| ТУ 10.18.19-911-37676459-2019 БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА К ПИЩЕ. ПОРОШОК, ГРАНУЛЫ, ТАБЛЕТКИ ИЗ СПИРУЛИНЫ | 7 |
| ТУ 10.85.13-754-37676459-2018 ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД | 7 |
| ТУ 10.39.25-723-37676459-2018 ФРУТОМУССЫ | 8 |
| ТУ 10.86.10-302-37676459-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ | 9 |
| ТУ 10.86.10-304-37676459-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ | 10 |
| ТУ 10.86.10-306-37676459-2017 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ | 10 |
| ТУ 10.86.10-614-37676459-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ | 11 |

ПРОДУКЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**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 пищевых 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.

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 фасолевым; 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 °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 10.18.19-911-37676459-2019
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°C до 6°C 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 пищевых 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 яблочный – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – апельсиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – брусничный с цельными злаками; фрутомусс яблочный – банановый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – вишневый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – ежевичный с цельными злаками; фрутомусс яблочный – жимолостный с цельными злаками; фрутомусс яблочный – клубничный (земляничный) с цельными злаками; фрутомусс яблочный – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – клюквенный с цельными злаками; фрутомусс яблочный – калиновый с цельными злаками; фрутомуссу яблочный – лимонный с цельными злаками; фрутомусс яблочный – малиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – облепиховый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – сливовый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – черничный с цельными злаками; фрутомусс яблочный – черносмородиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – шиповниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочный – черноплоднорябиновый с цельными злаками; фрутомусс грушевый – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс грушевый – жимолостный с цельными злаками; фрутомусс грушевый – персиковый с цельными злаками; фрутомусс грушевый – облепиховый с цельными злаками; фрутомусс грушевый – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс чернично – малиновый с цельными злаками; фрутомусс грушевый – земляничный с цельными злаками; фрутомусс грушевый – яблочный с цельными злаками; фрутомусс из абрикосов; фрутомусс из айвы; фрутомусс из алычи; фрутомусс из актинидии; фрутомусс из апельсинов; фрутомусс из

брусники; фруктомусс из вишни; фруктомусс из голубики; фруктомусс из груши; фруктомусс из ежевики; фруктомусс из жимолости; фруктомусс из ирги; фруктомусс из клубники (земляники); фруктомусс из крыжовника; фруктомусс из малины; фруктомусс из облепихи; фруктомусс из сливы; фруктомусс из смородины; фруктомусс из черники; фруктомусс из черешни; фруктомусс из яблок; фруктомусс яблочко – актинидиевый; фруктомусс яблочко – апельсиновый; фруктомусс яблочко – абрикосовый; фруктомусс яблочко – брусничный; фруктомусс яблочко – банановый; фруктомусс яблочко – вишневый; фруктомусс яблочко – ежевичный; фруктомусс яблочко – жимолостный; фруктомусс яблочко – клубничный (земляничный); фруктомусс яблочко – крыжовниковый; фруктомусс яблочко – калиновый; фруктомусс яблочко – малиновый; фруктомусс яблочко – облепиховый; фруктомусс яблочко – сливовый; фруктомусс яблочко – черничный; фруктомусс яблочко – черносмородиновый; фруктомусс яблочко – черноплоднорябиновый; фруктомусс яблочко – шиповниковый; фруктомусс грушево – крыжовниковый; фруктомусс грушево – облепиховый; фруктомусс грушево – жимолостный; фруктомусс грушево – актинидиевый; фруктомусс чернично – малиновый; фруктомусс грушево – земляничный; фруктомусс грушево – яблочный.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 2°C до 25°C 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 1 года. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °C 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.

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 +2-6°C: салатов запечатанных – не более 12 часов; салатов незапечатанных – не более 24 часов. **Сроки годности** весовой продукции при температуре +2-6°C: салатов запечатанных – не более 12 часов; салатов незапечатанных – 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.

15 000 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 рубленый; рулет из рыбы с омлетом (паровой); зразы рыбные рубленые; зразы рыбные рубленые (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 +65-85°C: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18°C и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток. 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 10.86.10-306-37676459-2017
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°C до 6°C не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°C до 4°C – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°C до 6°C – не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°C до 6°C не более 24 часов в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C – не более 6 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 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 рубленый из телятины; котлеты, биточки, шницели; биточки паровые; котлеты (или биточки) из говядины с творогом; котлеты рубленые, фаршированные молочным соусом, запеченные; биточки из говядины с кабачками, запеченные в молочном соусе; зразы рубленые из говядины; зразы рубленые из говядины (паровые); зразы рубленые 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 свиной 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 +65-85°C: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции при температуре +2-6 °C: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов; паштета из печени – не более 6 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.