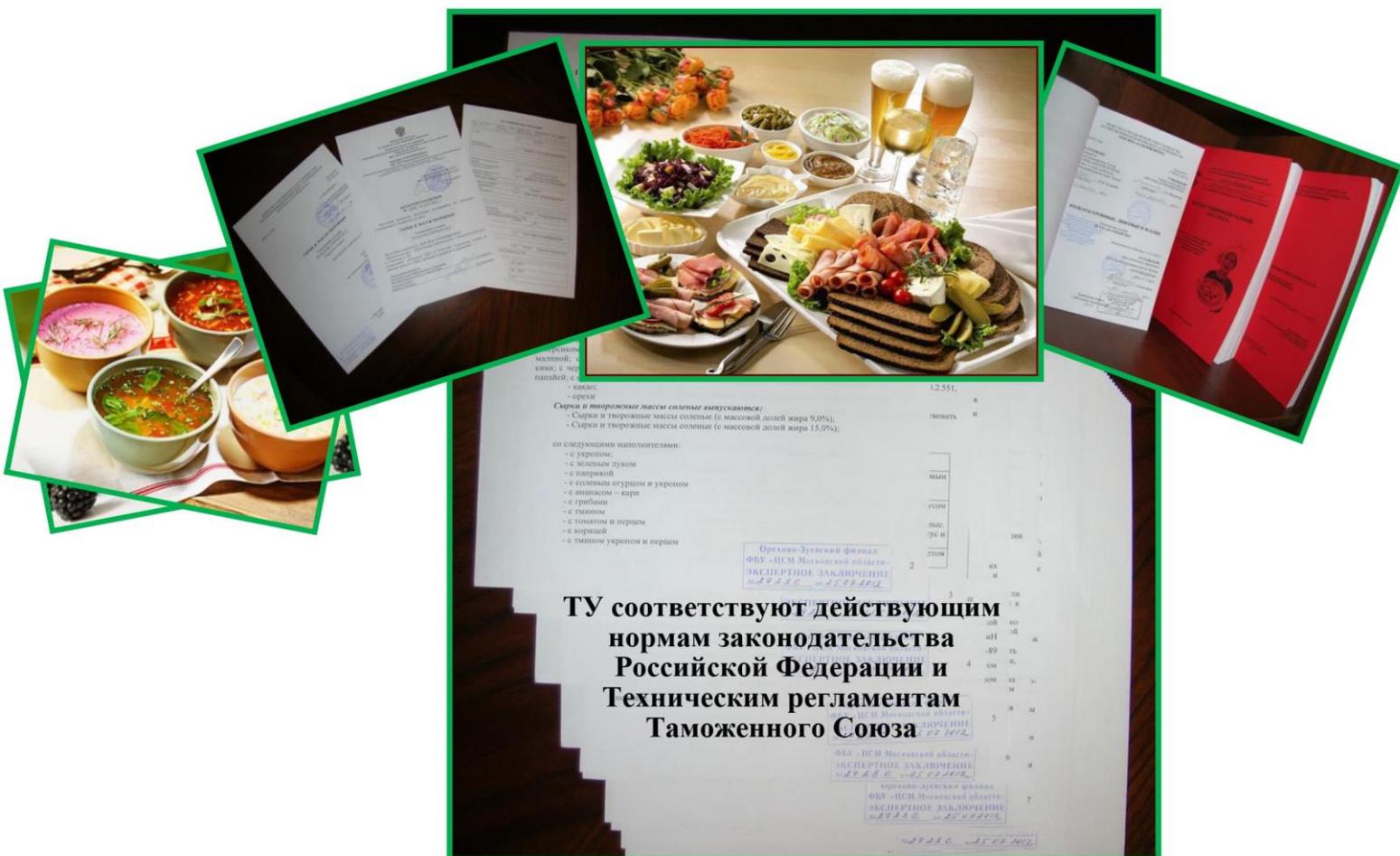




ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИИЩЕПРОМ»
(ООО НПЦ «АГРОПИИЩЕПРОМ»)

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



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

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

ТУ,ТИ 10.39.13-1044-37676459-2022 ОВОЩИ ОБЖАРЕННЫЕ СУШЁНЫЕ.....	7
ТУ,ТИ 10.39.25-117-37676459-2022 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ. КОНСЕРВЫ.....	8
ТУ,ТИ ТУ 10.39.22-390-37676459-2019 НАЧИНКИ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ «АРОМА»	9
ТУ 10.82.23-1019-37676459-2021 ПАСТИЛКИ ФРУКТОВЫЕ	9
ТУ 10.85.19-1015-37676459-2021 СНЕКИ И СУПЕРФУДЫ НА ОСНОВЕ СЕМЯН, ОВОЩЕЙ И СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОЕДИЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)	10
ТУ 10.85.19-1014-37676459-2021 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ ДЛЯ СЫРОЕДИЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD).....	10
ТУ 10.39.25-872-37676459-2020 ФРУКТЫ ОЧИЩЕННЫЕ СВЕЖИЕ ФАСОВАННЫЕ.....	11
ТУ 10.32.21-866-37676459-2020 НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ С СЕМЕНАМИ БАЗИЛИКА.....	12
ТУ 10.82.23-489-37676459-2020 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ	12
ТУ 10.89.19-990-37676459-2020 СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СУХИЕ	14
ТУ 10.39.22-506-37676459-2020 ПЮРЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ.....	15
ТУ 01.25.19-975-37676459-2020 ЯГОДЫ СВЕЖИЕ ФАСОВАННЫЕ.....	15
ТУ 10.39.21-780-37676459-2019 ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	16
ТУ 10.82.23-232-37676459-2019 МАРМЕЛАД	17
ТУ 10.31.11-672-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	19
ТУ 10.39.22-928-37676459-2019 ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	19
ТУ 10.39.25-929-37676459-2019 ДЕСЕРТЫ ИЗ ФРУКТОВ	20
ТУ 10.39.25-399-37676459-2018 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ С САХАРОМ	20
ТУ 10.39.22-112-37676459-2018 ПОВИДЛО	21
ТУ 10.61.23-843-37676459-2018 ПОРОШОК ИЗ ПЛОДООВОЩНОГО СЫРЬЯ	22
ТУ 10.39.13-675-37676459-2018 ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ	23
ТУ 10.89.19-078-37676459-2018 ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ	24
ТУ 10.31.12-829-37676459-2018 КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ	25
ТУ,ТИ 10.39.21-621-37676459-2018 ФРУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ	25
ТУ 10.39.22-746-37676459-2018 ДЖЕМЫ	26
ТУ 10.39.17-002-37676459-2018 ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ.....	27
ТУ 10.89.19-369-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ	29
ТУ 10.39.25-797-37676459-2018 СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ.....	31
ТУ 10.31.14-783-37676459-2018 КАРТОФЕЛЬ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ.....	31
ТУ 10.39.21-778-37676459-2018 ФРУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД	32
ТУ 10.39.25-676-37676459-2018 ЧИПСЫ ФРУКТОВЫЕ.....	32
ТУ 10.39.17-589-37676459-2018 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	33
ТУ 10.39.25-213-37676459-2018 ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ИХ СМЕСИ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ	33
ТУ 10.84.12-221-37676459-2018 СОУСЫ ТОМАТНЫЕ.....	35
ТУ 10.85.13-754-37676459-2018 ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД	36
ТУ 10.39.25-723-37676459-2018 ФРУТОМУССЫ	37
ТУ 10.31.12-674-37676459-2017 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (СУШЕНЫЕ).....	38
ТУ 10.39.25-739-37676459-2017 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ.....	39

ТУ 10.39.25-572-37676459-2017 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СОЛЕННЫЕ И МОЧЕННЫЕ	39
ТУ 10.31.14-673-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	40
ТУ 10.39.15-591-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ .	40
ТУ 10.39.17-713-37676459-2017 ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ	41
ТУ 10.39.17-691-37676459–2017 РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ	42
ТУ 10.39.17-690-37676459-2017РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, КВАШЕННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ	43
ТУ 10.31.14-103-37676459-2017 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (ЖАРЕННЫЕ).....	44
ТУ 10.39.13-710-37676459-2017 ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕННЫЕ ФАСОВАННЫЕ	45
ТУ 10.89.19-465-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ В ТЕСТЕ С ОВОЩНЫМИ, ГРИБНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ, КРУПЯНЫМИ И СЫРНЫМИ НАЧИНКАМИ	46
ТУ 10.62.11-668-37676459-2017 КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ	47
ТУ,ТИ 10.32.23-041-37676459-2017 МОРСЫ	47
ТУ,ТИ 10.39.18-637-37676459-2017 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С УКСУСОМ	48
ТУ 10.39.17-636-37676459-2017 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА	48
ТУ 10.39.21-620-37676459-2017 ЯГОДЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ	49
ТУ 10.89.19-611-37676459-2017 ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ	50
ТУ 10.39.17-588-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	52
ТУ 10.85.13-607-37676459-2017 ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ	53
ТУ 10.39.18-590-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	53
ТУ 01.30.10-599-37676459-2017 МИКРОЗЕЛЕНЬ И ПРОРОСТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР.....	54
ТУ 10.39.14-585-37676459-2017 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИХ СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	55
ТУ 10.85.13-593-37676459-2017 ГАРНИРЫ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ	57
ТУ 10.39.11-586-37676459-2017 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	58
ТУ 10.39.18-587-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	59
ТУ 10.39.17-432-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ	60
ТУ 10.39.18-106-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ЛЕЧО.....	61
ТУ 10.39.17-571-37676459-2017 ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ, БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	62
ТУ 10.39.18-569-37676459-2017 ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	62
ТУ 10.39.17-570-37676459-2017 ОВОЩИ КВАШЕННЫЕ, СОЛЕННЫЕ, МОЧЕННЫЕ, МАЛОСОЛЬНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ	63
ТУ 10.39.18-568-37676459-2017 ОВОЩИ КВАШЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	64
ТУ 10.84.12-104-37676459-2017 ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ	66
ТУ 10.84.12-123-37676459-2017 ХРЕН СТОЛОВЫЙ	66
ТУ 10.39.22-507-37676459-2016 ПАСТЫ.....	67
ТУ,ТИ 10.31.14-521-37676459-2016 КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»	68

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

15 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.13-1044-37676459-2022
ОВОЩИ ОБЖАРЕННЫЕ СУШЁНЫЕ

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи нарезанные обжаренные сушёные, их смеси, изготовленные из свежих, быстрозамороженных овощей с добавлением /без добавления муки пшеничной, соли пищевой, масла растительного, специй и пряностей, пищевых добавок, консервантов, упакованные в потребительскую и транспортную упаковку, предназначенные для приготовления кулинарных блюд, пищевых концентратов (далее продукт, продукция). Продукт представляет собой овощи, предварительно подготовленные в соответствии с установленной технологией, обжаренные в растительном масле с добавлением /без добавления муки пшеничной, с добавлением/ без добавления различных добавок, специй и пряностей и других компонентов, высушенные путём термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность в течение длительного времени. Овощи обжаренные сушёные предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей переработки.

В зависимости от используемого сырья, овощи обжаренные сушёные выпускаются: *по виду используемого сырья делятся на: овощи капустные; овощи луковые (лук репчатый, чеснок); корнеплоды (морковь столовая, свекла столовая); овощи томатные (перец сладкий, перец острый); по технологии изготовления: обжаренные сушёные; Овощи обжаренные сушёные различаются технологией производства, рецептурами и выпускается следующих видов: без добавления компонентов капуста белокочанная обжаренная сушёная; лук репчатый обжаренный сушёный; морковь столовая обжаренная сушёная; перец сладкий обжаренный сушёный; перец стручковый острый обжаренный сушёный; свекла столовая обжаренная сушёная; чеснок обжаренный сушёный; смесь овощей обжаренных сушёных для борща; с добавлением компонентов капуста белокочанная обжаренная сушёная с добавлением соли; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли и чеснока; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; лук репчатый обжаренный сушёный с добавлением соли; лук репчатый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; лук репчатый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный, с добавлением соли и специй; морковь столовая обжаренная сушёная с солью; морковь столовая обжаренная сушёная с добавлением соли; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли и чеснока; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; перец сладкий обжаренный сушёный с солью; перец сладкий обжаренный сушёный с добавлением соли; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли и чеснока; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли, чеснока и специй; перец стручковый острый обжаренный сушёный с добавлением соли; перец стручковый острый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; перец стручковый острый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли и чеснока; свекла столовая обжаренная сушёная с добавлением соли; свекла столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; свекла столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; смесь обжаренных сушёных овощей для борща с добавлением соли; смесь обжаренных с пшеничной мукой сушёных овощей для борща с добавлением соли; смесь обжаренных с пшеничной мукой сушёных овощей для борща с добавлением соли, чеснока и специй.*

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов «Овощи обжаренные сушёные» при температуре хранения от 0 °С – плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: *не более 12 месяцев; упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 18 месяцев.* После вскрытия потребительской упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и использовать в пределах срока годности. Срок годности продуктов «Овощи обжаренные сушёные», 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.

11 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.25-117-37676459-2022
КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ. КОНСЕРВЫ
(взамен ТУ 9163-117-37676459-2012)

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы «Компоты фруктовые», изготовленные из свежих, замороженных, сушёных фруктов и ягод, залитых сахарным сиропом, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, фасованные в герметичную упаковку и стерилизованные/пастеризованные, далее продукт или продукция. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья «Компоты фруктовые» выпускают следующих наименований: **из одного вида фруктов и ягод:** компот из абрикосов; компот из актинидии; компот из алычи; компот из айвы; компот из ананасов; компот из апельсинов; компот из боярышника; компот из брусники; компот из винограда; компот из вишни; компот из голубики; компот из груш; компот из ежемалины; компот из жимолости; компот из земляники (клубники); компот из инжира; компот из калины; компот из киви; компот из кизила; компот из красной смородины; компот из крыжовника; компот из клюквы; компот из лимонника; компот из малины; компот из мандаринов; компот из морошки; компот из облепихи; компот из персиков; компот из рябины обыкновенной; компот из сливы; компот из фейхоа; компот из черники; компот из черешни; компот из черноплодной рябины; компот из черной смородины; компот из шиповника; компот из яблок; **из смеси фруктов и ягод:** компот из айвы и облепихи; компот из айвы и шиповника; компот из боярышника и черноплодной рябины; компот из груш и черноплодной рябины; компот из инжира и облепихи; компот из кизила и инжира; компот из кизила и облепихи; компот из кизила и шиповника; компот из шиповника и калины; компот из шиповника и облепихи; компот из шиповника и боярышника; компот из яблок и черноплодной рябины.

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

Термины и определения: **Фруктовый [овощной] компот.** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14% из сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15%. Примечание Во фруктовый компот из клубники или земляники может быть добавлен пищевой краситель. **Фруктовые [овощные, грибные] консервы.** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 мес в установленных условиях хранения. **Примечание** Консервы подразделяются на два вида: полные консервы, подвергнутые термической обработке: стерилизации или пастеризации (тепловая обработка полных консервов обеспечивает гибель наиболее термоустойчивых возбудителей порчи), обеспечивающей соответствие требованиям промышленной стерильности со сроком хранения более 6 месяцев в установленных условиях хранения; неполные [полуконсервы] пищевые продукты, подвергнутые обработке физическими и химическими способами, отвечающие установленным микробиологическим показателям со сроком хранения менее 6 месяцев в установленных условиях хранения. **Рекомендуемые сроки годности консервов «Компоты фруктовые»** при температуре хранения от 0 °С 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: **для стерилизованных/пастеризованных консервов в стеклянной упаковке** не более 24 месяцев; **в металлической упаковке, в реторт упаковке, в упаковке из ламината, в упаковке из комбинированных материалов** не более 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** продукт рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и использовать в течение 24 часов. Срок годности консервов «Компоты фруктовые», 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.

11 900 РУБ.

ТУ,ТИ ТУ 10.39.22-390-37676459-2019
НАЧИНКИ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ «АРОМА»
(взамен ТУ 9168-390-37676459-2015)

Дата введения в действие — 29.08.2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на начинки термостабильные «Арома» (далее по тексту начинки «Арома», продукт или продукция), изготавливаемые из яблочного пюре, уваренного с сахаром с добавлением пектина, пищевых кислот, ароматических и красящих веществ, консервантов. Начинки «Арома» используются в качестве полуфабрикатов для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на пищевых предприятиях и в общественном питании.

АССОРТИМЕНТ: с ароматом: абрикоса, ананаса, апельсина, айвы, алычи, банана, барбариса, брусники, винограда, вишни, груши, жимолости, земляники (клубники), клюквы, кизила, киви, крыжовника, лимона, мандарина, малины, персика, рябины, сливы, чернослива, черной смородины, цитрусов, черешни, черники, лесной ягоды, ежевики, яблока.

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

Термины и определения: Начинки термостабильные: начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170 °С. Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0 °С до 22 °С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить начинки вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** без консерванта с массовой долей сухих веществ 65 % 9 месяцев; с консервантов с массовой долей сухих веществ 55 % 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 10.82.23-1019-37676459-2021
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 40°C, 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-чия»; снеки «Лен-свекла-киноа»; снеки «Лен-тыква-киноа»; снеки «Лен-кабачок-чия»; снеки «Лен-морковь» со специями; снеки «Лен-помидор-чия» с зеленью; снеки «Лен-помидор-чия» с чесноком; снеки «Лен-свекла-киноа» с чесноком и зеленью; снеки «Лен-кабачок-чия» с укропом; снеки «Лен-кабачок-чия» 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±3°C 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°C, 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 «Супер-энергетические»; 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±20C 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. **Недозревшие 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: съemная, 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 распространяются 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°C до 25°C, 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°C до 10°C шесть месяцев; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°C до 10°C девять месяцев; в бутылках из полимерных материалов – 12 месяцев. Сроки годности предприятие-изготовитель устанавливает и подтверждает по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

11 900 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

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 °С: 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 °С 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.

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; алычьевый; 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 °С 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, фруктовое-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 °С до плюс 25°С 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 °С до плюс 8°С 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 *Actinidia kolomikta*, барбарис *Berberis amurensis*; боярышник *Crataegi fructus*, брусника *Vaccinium vitis-idaea L.*, вишня обыкновенная *Prunus cerasus*; годжи *Lycium barbarum*; голубика *Vaccinium uliginosum Linnaeus*, гumi *Elaeagnus multiflora*; ежевика *Rubus fruticosus Linnaeus*, жимолость *Lonicera caerulea*, земляника лесная *Fragaria vesca L.* Липра; ирга *Amelanchier ovalis Medik*, калина *Viburnum opulus*, киви *Actinidia chinensis*, кизил *Cornus mas*, клубника *Fragaria moschata Duchesne*, клюква – *Oxycoccus*, красника *Vaccinium praestans*, костяника *Rubus saxatilis*, крыжовник *Ribes uva-crispa*, куманика *Rubus pessensis*, лимонник китайский *Schisandra chinensis*; малина *Rubus idaeus Linnaeus*, морошка *Rubus chamaemorus*, облепиха – *Hippophae*, рябина обыкновенная *Sorbus aucuparia*, рябина черноплодная *Argonia melanocarpa*, смородина белая *Ribes niveum*, смородина красная *Ribes rubrum Linnaeus*, смородина черная *Ribes nigrum Linnaeus*, фейхоа *Acca sellowiana*, черешня *Prunus avium*, черника *Vaccinium myrtillus Linnaeus*. **Облучение пищевых про-**

дуктов (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 °С 6 °С 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-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:** вишнево-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.

12 900 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; пластовой, 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; глянцевавшийся; 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 «Ткемалиевый»; 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 пластовой:** мармелад «Черничный»; мармелад «Вишневый сад»; мармелад «Ткемалиевый»; мармелад «Виноградный»; мармелад «Мандариновый пластовой»; мармелад «Пластовый клубничный»; мармелад «Пластовый черносмородиновый»; мармелад «Пластовый цитрусовый»; мармелад «Рябиனுшка»; 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 фуцелярии:** 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 жележный мармелад на свекловичном пектине:** мармелад «Жележный формовой». **Формовой мармелад на желатине:** мармелад «Забавный». **Формовой жележно-фруктовый мармелад на агаре:** мармелад «Бананы»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Майский»; мармелад «Ягодный в шоколаде». **Формовой жележно-фруктовый мармелад на агароиде:** мармелад «Золушка». **Формовой жележно-фруктовый мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Арония»; мармелад «Айва»; мармелад «Свекольный»; мармелад «Кизилловый»; мармелад «Солнечный зайчик»; мармелад «Цидаро»; мармелад «Цидония»; мармелад «Яблонька»; мармелад «Яблонька в шоколаде»; мармелад «Золотая осень»; мармелад «Изабелла». **Жележный 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». **Жележный резной мармелад на агаре из фурцеллярии:** мармелад «Балтика». **Жележный 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». **Жележный 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 жележный 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 железирующего 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 жележно-фруктового (жележно-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 жележно-формового и резного на агаре и пектине; **1,5 месяца** для мармелада жележно-формового на агароиде; **1,5 месяца** для мармелада жележно-формового и резного на агаре из морской водоросли фурцеллярии; **2 месяца** для жележно-фруктового, жележного и жележно-фруктового на желатине; **15 суток** для фасованного и фасованного в коробки; **2 месяца** для фасованного в пакеты из целлофана полимерных пленок; **1 месяц** для диабетического мармелада. **Срок годности** жележного и жележно-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.

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 резанный; 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.

11 500 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, кизилловый, 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** – желеобразующий продукт, содержащий кусочки проваренных в сиропе плодов, ягод, овощей, не растекающийся на горизонтальной поверхности и сохраняющий свою форму после нагревания при температуре более 170°C. **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 железной 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 распространяются 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; смква 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.25-399-37676459-2018

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ

ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ 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 протертые с сахаром; фейхоа дробленые 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 01.11.2021 г. Лайм с имбирём протёртые с сахаром; лайм с имбирём дроблёные с сахаром; лимон с имбирём протёртые с сахаром; лимон с имбирём дроблёные с сахаром; лимон с корицей протёртые с сахаром; лимон с корицей дроблёные с сахаром; лимон с мятой протёртые с сахаром; лимон с мятой дроблёные с сахаром; лимон с ромашкой протёртые с сахаром; лимон с ромашкой дроблёные с сахаром; лимон с чабрецом протёртые с сахаром; лимон с чабрецом дроблёные с сахаром.

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°C до 25°C 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°C до плюс 6°C 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°C 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.

11 900 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-альчевое; грушево-вишневое; дынно-ананасовое; дынно-банановое; из дыни и киви; ежевично-голубичное; жерделевое-альчевое; 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, желеобразующих 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°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:** 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°C – 9 месяцев, при температуре от +10 до +25°C 6 месяцев; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до +12°C 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.

11 900 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 20°C 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.

11 900 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.

Изменение № 1 Дата введения в действие 09.07.2018 г. Хренодёр «Огонёк»; хренодёр «Ядрёный»; хренодёр чесночный.

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 1°С до плюс 2°С 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.

11 900 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 пищевкусковых 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.

11 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.39.21-621-37676459-2018

ФРУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на фрукты 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: фрукты замороженные и быстрозамороженные (в том числе с наименованием «Снегурочка»): абрикос; айва; алыча; ананас; апельсин; вишня; гранат; грейпфрут; груша; гуава; дыня; жердели; инжира; киви; кинканы; лайм; лимон; манго; мандарины; маракуйя; папайя; персик; слива; терн; ткемали; фейхоа; физалис; хурма; черешня; яблоко; «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и ягод в различной комбинации); смесь фруктов для компота (персики, яблоки, груши, клубника); ассорти «Фруктовая сказка» (дыня, абрикосы, черешня, слива); «Компотная смесь» (яблоки, слива, смородина, абрикос, черника, вишня); «Компотная смесь» (яблоки, груша, слива (терн), абрикос, смородина, вишня, малина, черника) **фрукты замороженные и быстрозамороженные в сахаре и их смеси (а также с наименованием «Снежная королева»):** абрикос; айва; алыча; ананас; апельсин; вишня; гранат; грейпфрут; груша; гуава; дыня; жердели; инжира; киви; кинканы; лайм; лимон; манго; мандарины; маракуйя; папайя; персик; слива; терн; ткемали;

фейхоа; физалис; хурма; черешня; яблоко; «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и ягод в различной комбинации); смесь фруктов для компота (персики, яблоки, груши, клубника); ассорти «Фруктовая сказка» (дыня, абрикосы, черешня, слива); «Компотная смесь» (яблоки, слива, смородина, абрикос, черника, вишня); «Компотная смесь» (яблоки, груша, слива (терн), абрикос, смородина, вишня, малина, черника) **фрукты замороженные и быстрозамороженные в сахарном сиропе и их смеси (а также с наименованием «Олимпийские»):** абрикос; айва; алыча; ананас; апельсин; вишня; гранат; грейпфрут; груша; гуава; дыня; жердели; инжира; киви; кинканы; лайм; лимон; манго; мандарины; маракуйя; папайя; персик; слива; терн; ткемали; фейхоа; физалис; хурма; черешня; яблоко; «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и ягод в различной комбинации); смесь фруктов для компота (персики, яблоки, груши, клубника); ассорти «Фруктовая сказка» (дыня, абрикосы, черешня, слива); «Компотная смесь» (яблоки, слива, смородина, абрикос, черника, вишня); «Компотная смесь» (яблоки, груша, слива (терн), абрикос, смородина, вишня, малина, черника)

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

Рекомендуемые сроки хранения фруктов замороженных или их смесей при температуре не выше минус 18°C со дня выработки не более 24 месяцев. В торговой сети допускается кратковременное хранение фруктов замороженных не более 7 суток (с учетом времени на перевозку) (рекомендуемое) при температуре минус (12±1)°C. Размораживание и повторное замораживание не допускается.

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.

11 900 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; кизилловый; 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 железной 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°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 – 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 °C до плюс 10 °C: 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 °C 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.

11 900 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 добавлением 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 добавлением 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 добавлением 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, фруктовое-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°C до 20°C: 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.

12 900 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 жареная 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 °С 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 °С: 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.

11 900 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; «Мастарда» 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».

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.09.2020 год. Брусника к мясу; брусничный острый; вишневый к сыру и десертам; мастарда «Вишня»; вишня-бальзамик; ежевичный десертный; ежевичный к мясу; ежевичный ткемали; ежевичный с кайенским перцем; ежевика-бальзамик; жимолость к десертам; жимолость –бальзамик; клубничный к сыру и десертам; клюква с пряностями; красносмородиновый к десертам; красносмородиновый к мясу; красносмородиновый бальзамик; мастарда «Красная смородина»; малиновый к сыру и десертам; малиновый с пряностями; малиновый ткемали; мастарда «Малина»; малина-бальзамик; сливовый десертный; сливовый к мясу; сливовый ткемали; черносмородиновый к десертам; черносмородиновый к мясу; черная смородина – бальзамик; мастарда «Черная смородина».

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.

11 900 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 пищевкусных 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.

15 000 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 томленные в красном вине; Груши sous vide томленные в каберне; Груши sous vide с ванилью и кардамоном; Груши томленные sous vide с портвейном, вишнями и сыром горгонзола; Груши sous vide томленные 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 томленные в меду с лавандой; Румтопф (фрукты томленные 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; Томленные 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 собственными 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°C до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 70-80%, не более 20 суток.

11 900 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).

Изменение № 1. Дата введения в действие — 05.11.2019 год. Чипсы фруктовые «Конопляные».

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 5-20°C 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.

11 900 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 овощи – 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°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:** от 0⁰ С до + 25⁰ С не более 2 лет со дня изготовления; от 0⁰ С до + 6⁰ 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.

11 900 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 (кумкваты) сушеные (кубики, кольцо); кокос жареный (кубик, соломка); кокосовая стружка (белая, цветная, прессованная); карамбола сушеная (старфрут); канталуп сушеный (тайская дыня); лимон сушеный; лайм су-

шенный; 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 сердцевин, 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 черная, малина; клубника, смородина черная, 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.09.2020 год. Смеси сухофруктов: смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко, груша, мандарин с корицей и имбирем»; смесь сушеных фруктов «Яблоко с корицей и банан»; смесь сушеных фруктов «Яблоко и банан»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко, груша и апельсин»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко, груша и апельсин со специями»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко и манго»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко, груша и манго»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко и груша с какао»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко и груша с корицей»; смесь сушеных фруктов «Яблоко и груша с ванилью»; смесь сушеных фруктов «Яблоко и груша»; фруктово-ореховая смесь «Яблоко, груша с кешью»; фруктово-ореховая смесь «Яблоко, груша с орехом pekan»; фруктово-ореховая смесь «Яблоко, груша со специями и кешью»;

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.

11 900 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».

Изменение № 1. Дата введения в действие 09.06.2018 год. Соус «Тверской»; соус «Сибирский»; соус «Дальневосточный»; соус «Алтайский»; соус «Кавказский»; соус «Итальянский»; соус «Китайский».

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.05.2019 год. Соус томатный «Краснодарский сладкий»; соус томатный «Шашлычный барбекю» (вариант 2); соус томатный «Острый карри»; соус томатный «Астраханский сладкий»; соус томатный «Пикантный».

Изменение № 3. Дата введения в действие 26.08.2019 год. Кетчуп «Острый»; кетчуп «Краснодарский»; кетчуп «Шашлычный»; кетчуп «Чесночный»; кетчуп «Грибной»; кетчуп «Ароматный»; кетчуп «Паприка»; кетчуп «По-Татарски»; кетчуп «Шашлычный «Барбекю»; кетчуп «Томатный»; кетчуп «Сладкий»; кетчуп «Острый «Карри»; кетчуп «Болгарский»; кетчуп «По-Испански»; кетчуп «По-Грузински»;

Изменение № 4. Дата введения в действие 04.10.2019 год. Астраханский душистый; Краснодарский мускатный; Кубанский пряный; соус томатный; Шашлычный с чесноком.

Изменение № 6. Дата введения в действие 11.08.2020 год. Соус красный пикантный.

Изменение № 7. Дата введения в действие 11.09.2021 год. Соус томатный для пиццы.

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.

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 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 фри-касе; легкая 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 под 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; козлородник в маринаде; желтая свекла; морковь в маринаде; томатное конфи; пряная морковь по-мароккански; овощное ассорти (кабачки, морковь, спаржа).

Изменение № 1. Дата введения в действие 11.09.2018 год. Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 2. Дата введения в действие 17.03.2020 год. Картофель пастеризованный цельный; картофель пастеризованный цельный с соусом «Базиликовый»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Базовый с паприкой»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Грибной»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Грузинский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Итальянские травы»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чесночный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Мексиканский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Нежный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Папричный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Пикантный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Пряный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сибирский гриль»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сливочный с травами»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сливочный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Средиземноморский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чесночный с травами»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чили с беконом»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Итальянский»; картофель пастеризованный в нарезке; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Базиликовый»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Базовый с паприкой»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Грибной»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Грузинский»;

картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Итальянские травы»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чесночный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Мексиканский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Нежный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Папричный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Пикантный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Пряный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сибирский гриль»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сливочный с травами»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сливочный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Средиземноморский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чесночный с травами»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чили с беконом»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Итальянский».

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 +1°C 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°C до 3°C 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. **Рекомендуемый срок годности** овощей и их смесей, приготовленных по технологии Су-Вид, упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от плюс 2°C до плюс 7°C и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: в пакетах из пищевого пластика [в т. ч. высокобарьерных] не более 90 суток со дня выработки. **Рекомендуемый срок годности** овощей и их смесей, приготовленных по технологии Су-Вид при использовании оптимизированных технологий подготовки, охлаждения, и хранения до 4 месяцев со дня выработки. 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 фрутомуcсы, 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). Фрутомуcсы 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: фрутомуcс из абрикосов с цельными злаками; фрутомуcс из айвы с цельными злаками; фрутомуcс из алычи с цельными злаками; фрутомуcс из актинидии с цельными злаками; фрутомуcс из апельсинов с цельными злаками; фрутомуcс из брусники с цельными злаками; фрутомуcс из вишни с цельными злаками; фрутомуcс из голубики с цельными злаками; фрутомуcс из груши с цельными злаками; фрутомуcс из ежевики с цельными злаками; фрутомуcс из жимолости с цельными злаками; фрутомуcс из ирги с цельными злаками; фрутомуcс из клубники (земляники) с цельными злаками; фрутомуcс из крыжовника с цельными злаками; фрутомуcс из малины с цельными злаками; фрутомуcс из облепихи с цельными злаками; фрутомуcс из сливы с цельными злаками; фрутомуcс из черники с цельными злаками; фрутомуcс из черешни с цельными злаками; фрутомуcс из черной смородины с цельными злаками; фрутомуcс из яблок с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – актинидиевый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – апельсиновый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – брусничный с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – банановый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – вишневый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – ежевичный с цельными злаками; фрутомуcс

яблочно – жимолостный с цельными злаками; фруктомусс яблочно – клубничный (земляничный) с цельными злаками; фруктомусс яблочно – крыжовниковый с цельными злаками; фруктомусс яблочно – клюквенный с цельными злаками; фруктомусс яблочно – калиновый с цельными злаками; фруктомуу яблочно – лимонный с цельными злаками; фруктомусс яблочно – малиновый с цельными злаками; фруктомусс яблочно – облепиховый с цельными злаками; фруктомусс яблочно – сливовый с цельными злаками; фруктомусс яблочно – черничный с цельными злаками; фруктомусс яблочно – черносмородиновый с цельными злаками; фруктомусс яблочно – шиповниковый с цельными злаками; фруктомусс яблочно – черноплоднорябиновый с цельными злаками; фруктомусс грушево – крыжовниковый с цельными злаками; фруктомусс грушево – жимолостный с цельными злаками; фруктомусс грушево – персиковый с цельными злаками; фруктомусс грушево – облепиховый с цельными злаками; фруктомусс грушево – актинидиевый с цельными злаками; фруктомусс чернично – малиновый с цельными злаками; фруктомусс грушево – земляничный с цельными злаками; фруктомусс грушево – яблочный с цельными злаками; фруктомусс из абрикосов; фруктомусс из айвы; фруктомусс из алычи; фруктомусс из актинидии; фруктомусс из апельсинов; фруктомусс 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 яблочно – актинидиевый; фруктомусс яблочно – апельсиновый; фруктомусс яблочно – абрикосовый; фруктомусс яблочно – брусничный; фруктомусс яблочно – банановый; фруктомусс яблочно – вишневый; фруктомусс яблочно – ежевичный; фруктомусс яблочно – жимолостный; фруктомусс яблочно – клубничный (земляничный); фруктомусс яблочно – крыжовниковый; фруктомусс яблочно – калиновый; фруктомусс яблочно – малиновый; фруктомусс яблочно – облепиховый; фруктомусс яблочно – сливовый; фруктомусс яблочно – черничный; фруктомусс яблочно – черносмородиновый; фруктомусс яблочно – черноплоднорябиновый; фруктомусс яблочно – 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 1года. 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.

11 900 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 5-20°C 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.

11 900 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°C. 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 01.02.2019 год. Начинка термофруктовая на крахмале.

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°C до 25°C не более 6 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, без консерванта, при температуре от 2°C до 6°C не более 1 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в стеклянные банки, укупоренные металлическими лакированными крышками при температуре хранения от 0°C до 25°C не более двух лет с даты изготовления; нестерилизованные фасованные в металлические банки при температуре хранения от 0°C до 25°C не более 12 мес с даты изготовления; фасованные в асептические трехслойные мешки при температуре хранения от 0°C до 25°C 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.25-572-37676459-2017
ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СОЛЕННЫЕ И МОЧЕННЫЕ

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 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 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.

11 900 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 резанный; 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; draniki 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±2°С: 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, резанные) и смеси овощей не более 4 суток; фасованная с применением газомодифицированной среды: овощи очищенные (целые, резанные) и смеси овощей не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности охлажденной весовой продукции с момента изготовления при температуре от 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.

11 900 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; фасоль 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»; фасолевого 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.

11 900 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 дробленном томате; огурцы, нарезанные кружками с луком и чесноком в дробленном томате; огурцы, нарезанные кружками с луком и зеленью в дробленном 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 дробленном томате; томаты неочищенные в томатном соке; томаты очищенные в дробленном томате; томаты очищенные в томатном соке; томаты нарезанные в дробленном томате; томаты нарезанные в томатном соке; томаты с зеленью в дробленном томате; томаты с зеленью в томатном соке; томаты с луком в дробленном 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.17-691-37676459-2017

**РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ,
СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ 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 квашенные:** 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 12.03.2018 год. Овощи консервированные: горошек зеленый салатный.

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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ – 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.17-690-37676459-2017
РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, КВАШЕННЫЕ 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 корневого 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 09.29.2017 год. Дополнить ассортимент: морковь маринованная «По-корейски»; черемша маринованная.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 15.10.2018 год. Овощи маринованные: морковь гарнирная.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 16.10.2019 год. Дополнить ассортимент следующим наименованием: оливки маринованные с косточкой (без косточки).

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°C до 25°C 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°C – 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 соч-

ного 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°C до 20°C 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.

11 900 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 сохранность. 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 °C 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 °C 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.

12 000 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, ravioli, 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 нуттом; 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; ravioli с сыром «Классические»; ravioli с сыром «Нежные»; ravioli с сыром «Студенческие»; ravioli с сыром «Миланские»; ravioli с брынзой «Деревенские»; ravioli с сыром «Лесные»; ravioli с сыром «Снежные»; ravioli с сыром «Острые»; ravioli с сыром «Ленивые».

Изменение № 1. Дата введения в действие 17.07.2019 год. С овощными начинками: пельмени «Китайские» с овощной начинкой.

Изменение № 2. Дата введения в действие 04.06.2020 год. С овощными начинками: посикунчики со свежей капустой; посикунчики с квашеной капустой и салом; посикунчики с квашеной капустой; посикунчики с капустой и грибами; посикунчики с картофелем и грибами; посикунчики с картофелем; посикунчики с зеленым луком №1; посикунчики с зеленым луком №2; посикунчики с капустой и морковью; посикунчики с капустой и яйцом; посикунчики с редькой; посикунчики с тушеной капустой; **с фруктовыми начинками:** посикунчики с яблоками.

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 18°C 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 12°C 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.

11 900 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.

11 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 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 мультягодный (из двух и более видов сока и (или) пюре).

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.08.2019 год. Облепиха-манго; облепиха-апельсин; облепиха-розмарин; малина-имбирь; малина-апельсин; малина-гвоздика; брусника-мята; брусника-корица; брусника-розмарин; брусника-гвоздика; вишня-корица; вишня-ваниль; вишня-мята; вишня-мята-тимьян; смородина-корица; смородина-мята; смородина-кардамон; смородина-базилик; розмарин-яблоко; клюква-груша; клюква-бадьян(анис); клубник-базилик-мята; облепиха-имбирь-мед; облепиха-мята-лайм; имбирь-мята-мед; клюква-мята; клюква-корица; клюква-гвоздика; клюква-розмарин; вишня-малина-лимон; шиповник-яблоко-лимон; брусника-апельсин; клюква-апельсин; малина-чили; вишня-миндаль; виноград-лимон; клубника-мята-лимон; смородина и базилик; малина и гвоздика; облепиха-мед и имбирь; вишня и мята.

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.02.2020 год. Морсы с добавлением фруктозы: морс апельсиновый; морс брусничный; морс барбарисовый; морс вишневый; морс из голубики; морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс калиновый; морс из крыжовника; морс клубничный; морс малиновый; морс из морошки; морс облепиховый; морс черноплоднорябиновый; морс из красной смородиновый; морс из черной смородины; морс черничный; морс из шиповника; 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 мультягодный (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 бутылках из полиэтилентерефталата (ПЭТ), методом «горячего розлива», при температуре хранения от 0 до плюс 10 °С – не более 9 месяцев; в бутылках из полиэтилентерефталата (ПЭТ), методом «горячего розлива», при температуре хранения от 0 до плюс 25 °С – 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.

11 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 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.

11 900 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.

11 900 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 Н&В; 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 туюсок» (клюква, брусника, черника). ассорти ягодное «Земляничная полянка» (земляника, малина, смородина, голубика); ассорти ягодное «Смородиновое» (жимолость, смородина, голубика); ассорти ягодное «Кисличка» (облепиха, брусника, смородина, жимолость); ассорти ягодное «Фантазия» (облепиха, клубника, смородина); 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 туюсок» (клюква, брусника, черника). ассорти ягодное «Земляничная полянка» (земляника, малина, смородина, голубика); ассорти ягодное «Смородиновое» (жимолость, смородина, голубика); ассорти ягодное «Кисличка» (облепиха, брусника, смородина, жимолость); ассорти ягодное «Фантазия» (облепиха, клубника, смородина); 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 туюсок» (клюква, брусника, черника). ассорти ягодное «Земляничная полянка» (земляника, малина, смородина, голубика); ассорти ягодное «Смородиновое» (жимолость, смородина, голубика); ассорти ягодное «Кисличка» (облепиха, брусника, смородина, жимолость); ассорти ягодное «Фантазия» (облепиха, клубника, смородина); 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°C 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)°C. 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.

11 900 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 кабачков 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 пастер-

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°C и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°C и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°C и относительной влажности воздуха не более 75 % с добавлением консервантов не более 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°C 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°C 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.

12 000 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 «Компанийский»; 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 «По-борисовски»; 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°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:** 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.

12 000 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°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:** 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 10.39.18-590-37676459-2017
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 «Остричек»; 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°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:** от 0 °С до + 25 °С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 °С до + 6 °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.

11 900 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.03.2018 год. Брокколи; брюква; душица; капуста пак чой; киноа; кольраби; кориандр; кинза; майоран; мангольд; маш; Melissa; мизуна; мята; настурция; огурец; орегано; рапс; редька; репа; руккола; свекла; соя; тархун; фенхель; цикорий; шисо; шнитт-лук; шпинат; щавель; щавель красный.

Изменение № 2. Дата введения в действие 11.04.2019 год. Микрозелень гречки; микрозелень кукурузы; микрозелень бораго; микрозелень лук порей; микрозелень лук зеленый. салат-микс из свежей микрозелени; салат-микс из свежей микрозелени гороха, подсолнечника, свеклы, шнитт-лука; салат-микс из свежей микрозелени гороха, дайкона, брокколи; салат-микс из свежей микрозелени подсолнечника, гороха, дайкона, петрушки; салат-микс из свежей микрозелени гороха, дайкона, подсолнечника; салат-микс из свежей микрозелени гороха, подсолнечника, свеклы, шнитт-лука; салат-микс из свежей микрозелени подсолнечника, дайкона, рукколы; салат-микс из свежей микрозелени подсолнечника, гороха, дайкона, шнитт-лука, проростков маша.

Изменение № 3. Дата введения в действие 01.10.2019 год. Микрозелень: салат Батавия в горшке; салат листовой Lollo rossa в горшке; салат листовой Lollo bionda в горшке; салат Ромэн в горшке; салат Хрустящий Ромэн в горшке; салат Дуболистный в горшке; салат Айсберг в горшке; салат Айсберг листовой в горшке; салат Саланова в горшке; салат Хрустящий Фризе в горшке; салат фриссе в горшке; салат Романо в горшке; салат Радиччо в горшке; капуста кейл в горшке; руккола культурная в горшке; шпинат в горшке; мангольд в горшке; мизуна в горшке; базилик в горшке; салатный микс №1 (капуста Кейл, салат Айсберг, салат Родичо); салатный микс №2 (Капуста кейл, салат Романо, Салат Lollo rossa, Шпинат); салатный микс №3 (салат Айсберг, салат Родичо, салат Фриссе); салатный микс №4 (Салат Lollo rossa, салат Фриссе, салат Романо); салатный микс №5 (салат Фриссе, салат Романо, Мангольд); салатный микс №6 (салат Айсберг, капуста Кейл, Мангольд); салатный микс №7 (Мангольд, Руккола); салатный микс №8 (Мизуна, Мангольд); салатный микс №9 (салат Фриссе, Шпинат, Мангольд); салатный микс №10 (салат Родичо, салат Фриссе, Салат Lollo rossa); салатный микс №11 (Мизуна, Шпинат, Салат Lollo rossa).

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, при температуре от +1⁰ до +6⁰ 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.

11 900 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; лобio (фасоль с луком); лобio (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, фризe, руккола, цикорий Радиччио, айсберг, моркови, валерианелла, шпинат, мангольд. микс из салатных листьев: эскариоль, цикорий «Радиччио», валерианелла, шпинат; микс из салатных листьев: эскариоль, фризe, цикорий «Радиччио» валерианелла; микс из салатных листьев: эскариоль, фризe, руккола, цикорий «Радиччио»; микс из салатных листьев: эскариоль, руккола, цикорий «Радиччио», шпинат; микс из салатных листьев: фризe, 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 (цельный, резанный); салат «Айсберг» (цельный, резанный); салат «Кори» (цельный, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапуцель); салат «Лоза Россо» (цельный, резанный); салат «Мексиканский»; салат «Мизуна»; салат «Новониколаевский»; салат «Романо» (цельный, резанный); салат «Фризе» (цельный, 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) (цельный, 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 «Тажная»; 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 (цельный, резанный); щавель (цельный, резанный); щи из свежей капусты; щи «Дворянские» с грибами; щи из капусты; чеснока дольки неочищенные; чеснока дольки очищенные; чеснок очищенный; эстрагон.

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.10.2018 год. Дополнить ассортимент следующими наименованиями морковь вареная целая стерилизованная; морковь вареная нарезанная стерилизованная; морковь (соломка) вареная стерилизованная; свёкла вареная целая стерилизованная; свёкла вареная нарезанная стерилизованная; свёкла (соломка) вареная стерилизованная

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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$: 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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$: 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.

11 900 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 цукини; 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 85°C – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных блюд** при температуре от плюс 2 до плюс 6°C: 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 18°C 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 2°C до плюс 6°C: 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.

11 900 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 шей; 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 (цельный, резанный); салат «Айсберг» (цельный, резанный); салат «Кори» (цельный, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапуцель); салат «Лоза Россо» (цельный, резанный); салат «Мексиканский»; салат «Мизуна»; салат «Новониколаевский»; салат «Романо» (цельный, резанный); салат «Фризе» (цельный, 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) (цельный, 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 Эскарриоль; цикорий Радиккью Кастельфранко; цуккини рифленый кружок «Новинка»; цуккини кубики «Новинка»; шалфей; шампиньоны целые; шампиньоны нарезанные; шампиньоны с овощами; шницели капустные; шпинат (цельный, резанный); щавель (цельный, 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 18°C: 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 18°C-** 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.

ТУ 10.39.18-587-37676459-2017

11 900 РУБ.

**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 «Провансаль»; 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 подливке; 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.04.2017 год. Фасоль печеная с овощами; фасоль печеная с грибами; фасоль печеная в томатном соусе.

Изменение № 2. Дата введения в действие 13.08.2017 год. Закуска «Воронежская».

Изменение № 3. Дата введения в действие 20.03.2018 год. Солянка из капусты с грибами; закуска «Фирменная» с фасолью и грибами.

Изменение № 4. Дата введения в действие 11.07.2018 год. Салат «Украинский»; салат «Донской»; салат «Белоцерковский»; салат «Неженский»; салат «Пуста»; салат «Закусочный»; салат «Осенний»; салат «Южный»; салат «Кубанский»; салат «Херсонский»; салат «Ташкентский»; закуска «Закарпатская».

Изменение № 5. Дата введения в действие 15.05.2019 год. Закуска «Венгерская».

Изменение № 6. Дата введения в действие 12.04.2020 год. Закуска «Венгерская»; закуска «Воронежская».

Изменение № 7. Дата введения в действие 23.03.2021 год. Винегрет «Вкусный».

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°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:** 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 °C 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.

11 900 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».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 14.11.2019 год. Обновлены ссылки на ГОСТы.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 20.03.2020 год. Томатная паста «Краснодарская экстра»; томатная паста «Краснодарская Люкс»; томатная паста «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, уварен-

ных 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 0-25°C 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.

11 900 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 «Объединение»; 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)

Изменение № 2. Дата введения в действие — 09.08.2019 г. Лечо по-болгарски (вариант 2).

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°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 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.17-571-37676459-2017

**ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ, 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 пищевкусных 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.

Рекомендуемые сроки годности для продукции: Фасованной в стеклянные банки: отварных грибов при температуре от минус 1°C до минус 2°C – 6 месяцев; отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°C – не более 12 месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения, фасованные в пластиковую тару с консервантами:** от +2°C +6°C – не более четырех месяцев. **Грибы бланшированные при температуре хранения фасованные в пластиковую тару без консервантов:** от +2°C +6°C – не более 20 дней. **Фасованной в стеклянные банки без консервантов:** от минус 1°C до плюс 25°C – не более двух месяцев; от минус 0 С до плюс 10°C – не более трех месяцев; **Фасованной в стеклянные банки с консервантами:** от минус 1°C до плюс 25°C – не более четырех месяцев; от минус 0 С до плюс 10°C – 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 2-8°C – 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.

11 900 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 пищевкусных 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.

Изменение № 1. Дата введения в действие 12.08.2020 год. Грузди по-корейски; грибное ассорти по-корейски; грузди подервенски; грибы по-домашнему; опята по-корейски; салат «Гребешки по-корейски».

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°C до плюс 25°C – не более двух лет; от минус 0°C до плюс 10°C – не более трех лет; при минус 15°C – не более 12 месяцев; *Фасованных в полимерную тару:* при температуре 2-8°C – не более 12 месяцев; при температуре от минус 2 до плюс 5°C с применением консерванта (-ов) – не более 2 мес; при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C с применением консерванта (-ов) – не более 30 суток. *Икра грибная маринованная, фасованная в полимерную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°C – 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.17-570-37676459-2017

**ОВОЩИ КВАШЕННЫЕ, СОЛЕННЫЕ, МОЧЕННЫЕ, МАЛОСОЛЬНЫЕ
БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на овощи квашенные, соленые, моченые, малосоленные 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 пищевкусных 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 квашенные: ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; баклажаны квашенные; баклажаны фаршированные квашенные; баклажаны фаршированные квашенные «По – мичурински»; бобы квашенные; голубцы овощные квашенные; 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 квашенные; морковь маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная; спаржа маринованная «По-корейски»; стрелки чеснока квашенные; чеснок квашенный; чеснок белый квашенный; чеснок красный квашенный. **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.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 04.05.2019 год. Дополнить область определения.

Изменение № 2. Дата введения в действие -11.07.2020 год. Овощи солёные: ассорти овощное солёное; набор для рассольника; овощи малосольные: ассорти овощное малосольное; томаты красные (бурые) 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°C до плюс 25°C – не более 24 месяцев; при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – 36 месяцев; **Фасованной в полимерные ведра, пакеты:** при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – не более 3 месяцев; при температуре до 18-20°C – 5 суток; от минус 2°C до плюс 6°C – не более 45 суток; при температуре 0-+6°C с применением консерванта (-ов) – 75 суток; капусты квашенной в негерметичной полимерной таре при температуре от минус 1 до плюс 4°C – 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°C до плюс 4°C – не более 30 суток. **Фасованные в полимерную тару:** при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.18-568-37676459-2017

**ОВОЩИ КВАШЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ
С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

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

Настоящие технические условия распространяются на овощи квашенные 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 пищевкусковых 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 квашенные: ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; баклажаны квашенные; баклажаны фаршированные квашенные; баклажаны фаршированные квашенные «По – мичурински»; бобы квашенные; голубцы овощные квашенные; капуста квашенная с оливками; капуста кочанная квашенная; капуста квашенная с морковью; капуста квашенная с морковью и яблоками; капуста квашенная рубленая с острым перцем и чесноком; капуста квашенная с морковью, брусникой и яблоками; капуста квашенная с морковью и болгарским перцем; капуста квашенная с клюквой; капуста квашенная с брусникой; капуста квашенная с тмином; капуста квашенная с хреном; капуста квашенная с лавровым листом; капуста квашенная со свеклой; капуста квашенная острая со свеклой; капуста квашенная с грибами; капуста квашенная с укропом; капуста квашенная с огурцами; капуста квашенная с сахаром; капуста квашенная со вкусом хрена. капуста савойская квашенная; капуста цветная квашенная; капуста цветная квашенная со свёклой; капуста цветная квашенная со спе-

циями; 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 закубочная; капуста закубочная с клюквой; капуста закубочная 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-корейски»; 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 закубочные; 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 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; от минус 2°С до плюс 6°С – не более 45 суток; овощей маринованных при температуре -2-+5°С с применением консерванта (-ов) – не более 2 мес; моркови маринованной «Пикантная», моркови маринованной «Пикантная» со спаржей; спаржи маринованной «По-корейски»: при температуре 0-+6°С с применением консерванта (-ов) – 75 суток; при температуре 0-+5°С без консерванта (-ов) – 10 суток. при температуре 0-+6°С с применением консерванта (-ов) – 1 месяц. капусты квашенной в негерметичной полимерной таре при температуре от минус 1 до плюс 4°С – не более 2 месяцев. маслины и оливки маринованные при температуре 0-4°С 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.

11 900 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».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 11.03.2019 год. Горчица «По-домашнему».

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.

11 900 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 °С до 10 °С – не более 12 месяцев; в стеклянной упаковке при температуре от 10 °С до 20 °С – не более 6 месяцев; в полимерные упаковки при температуре от 0 °С до 15 °С – не более 6 месяцев; полуфабрикат в полимерные упаковки при температуре от 0 °С до 4 °С – 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.

11 900 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».

Изменение № 1. Дата введения в действие 27.04.2017 г. Паста арахисовая (вариант 2); паста арахисовая с кокосом; паста арахисовая с корицей; паста арахисовая кусочками арахиса; паста арахисовая с миндалем и кокосом; паста арахисовая с сухофруктами; паста арахисовая с фундуком; паста арахисовая с фундуком и какао; паста арахисовая с фундуком и шоколадом; паста арахисовая с белым шоколадом; паста арахисовая с медом; паста арахисовая с фисташками; паста арахисовая шоколадная; паста из кешью с кокосом; паста из ореха пекан.

Изменение № 2. Дата введения в действие 21.12.2018 г. Паста арахисовая «Классическая»; паста арахисовая со специями; паста арахисовая с молочным шоколадом; паста из грецких орехов с мёдом; паста миндальная «Классическая»; паста миндальная с белым шоколадом; паста миндальная с кокосом; паста миндальная с корицей; паста миндальная с кусочками миндаля; паста миндальная с мёдом; паста миндальная с молочным шоколадом; паста миндальная со специями; паста миндальная шоколадная; паста фисташковая «Классическая»; паста фисташковая с мёдом; паста из фундука с белым шоколадом; паста из фундука с молочным шоколадом; паста из фундука шоколадная.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.05.2019 г. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 4. Дата введения в действие 11.03.2020 г. Арахисовая паста с мёдом; арахисовая паста с финиковым сиропом; арахисовая паста с кокосом; арахисовая паста с курагой; арахисовая паста с финиковой пастой; арахисово-шоколадная паста; арахисово-шоколадная паста с финиковым сиропом; арахисово-шоколадная паста с кокосом; арахисовая паста с белым шоколадом; урбеч из семян льна; урбеч из семян конопли; урбеч из кокоса; урбеч из семян подсолнечника; урбеч из кокоса с какао; урбеч из абрикосовых ядер; урбеч из фундука жаренного; урбеч из арахиса с корицей.

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 0°C до плюс 25°C и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей: в стеклянной таре – не более 24 мес; в метал-

лической 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 20°C 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 0°C до плюс 20°C 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.

11 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.31.14-521-37676459-2016

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 или 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, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: картофель «фри»; картофель «фри» со вкусом перца «Чили»; картофель «фри» со вкусом мексиканского жгучего перца «Табаско»; картофель «фри» со вкусом пряной смеси «Карри»; картофель «фри» со вкусом сыра; картофель «фри» со вкусом укропа; картофель «фри» со вкусом чеснока; картофель «фри» со вкусом сливок и чеснока; картофель «фри» со вкусом сочного зеленого лука; картофель «фри» со вкусом грибов; картофель «фри» со вкусом грибов со сметаной; картофель «фри» со вкусом хрена; картофель «фри» со вкусом бекона; картофель «фри» со вкусом томата; картофель «фри» со вкусом креветок; картофель «фри» со вкусом вареных раков; картофель «фри» со вкусом жареной 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 томатного кетчупа; картофель «фри» со вкусом аджики; картофель «фри» со вкусом салями; картофель «фри» со вкусом копченых охотничьих колбасок; картофель «фри» со вкусом креветок; картофель «фри» со вкусом паприки; картофель «фри» со вкусом пиццы; картофель «фри» со вкусом копченой рыбы; картофель «фри» со вкусом селедки и лука; картофель «фри» со вкусом шашлыка; картофель «фри» со вкусом маринованных огурчиков; картофель «фри» со вкусом сметаны и зелени; картофель «фри» со вкусом сыра и лука; картофель «фри» со вкусом холодца и хрена; картофель «фри» со вкусом крабов; картофель «фри» со вкусом вассаби.

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

Картофель «фри» должен храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Относительная влажность воздуха в помещении не выше 75%. **Рекомендуемые сроки годности** при температуре хранения от 0 °С до плюс 5°C и относительной влажности воздуха не более 75% -180 суток; при температуре хранения от 0 до 20⁰С: 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. при температуре хранения с консервантами от 0 до 20⁰С: обжаренного во всех видах масел – не более 60 дней; обжаренного во всех видах масел и упакованного в металлизированную пленку – не более 180 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.