



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

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,  
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)  
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,  
факс: 8 (475-45) 5-14-13,  
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41  
эл. почта: [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

**АННОТИРОВАННЫЙ  
КАТАЛОГ  
ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ  
НА ПРОДУКЦИЮ ИЗ СОИ**



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



Отсканируйте QR код  
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ

2024

## 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.

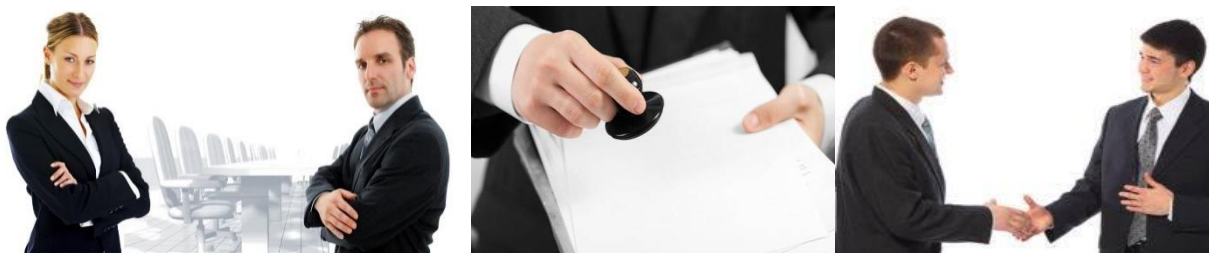
После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи 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](mailto:agropit@mail.ru) или [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru); или сформировать заявку на одном из наших сайтов: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru); [www.kupi-tu.ru](http://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](mailto:agropit@mail.ru), и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

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

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

**Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!**

ОГЛАВЛЕНИЕ  
**ПРОДУКЦИЯ ИЗ СОИ**

ТУ 10.89.19-369-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (СОЯ, НУТ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ).....	6
ТУ 10.85.19-926-37676459-2019 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТОФУ .....	7
ТУ 10.89.19-369-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ .....	8
ТУ 10.84.12-718-37676459-2017 СОЕВЫЙ СОУС .....	10
ТУ 10.89.19-715-37676459-2017ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ .....	10
ТУ 10.89.19-388-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ .....	11

## ПРОДУКЦИЯ ИЗ СОИ

12 900 РУБ.

ТУ 10.89.19-369-37676459-2018

ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (СОЯ, НУТ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ)

(Взамен ТУ 9165-369-37676459-2015)

*Дата введения в действие — 28.06.2018 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.

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.85.19-926-37676459-2019  
БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТОФУ**

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

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, изготавливаемые из тофу, овощей, фруктов, яиц и других ингредиентов (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве самостоятельных блюд.

**АССОРТИМЕНТ:** Жареный сыр тофу; Овощной салат «Взрыв вкуса» с тофу; Тофу, жаренный в панировке; Котлеты из сыра тофу; Закуска из тофу и авокадо; Жареный тофу с шампиньонами; Рисовая лапша с тофу, зеленым луком и арахисом; Салат с жареным тофу; Баклажаны под белым соусом из тофу; Легкий овощной салат с сыром тофу; Овощи стир-фрай с сыром тофу; Закусочный сэндвич с сыром тофу и огурцом; Вегетарианский сэндвич с тофу; Печеный картофель с сырной пастой; Быстрая пицца с тофу на завтрак; Лапша соба с грибами и сыром тофу; Тайское карри; Овощное соте с сыром тофу; Салат «Греческие мотивы»; Вегетарианское чили; Вкусный постный салатик; Ракушки с сыром тофу; Салат из тофу, горошка и моркови; Спаржевая фасоль с сырным соусом; Лапша собу с грибами и овощами; Рисовая лапша с овощами и сыром тофу; Грибной соус с тофу и стручковой фасолью; Салат из тофу, яблок и бананов; Закуска из сыра

тофу, каштанов и овощей; Овощной салат «Жульен»; Соус с жареным сыром тофу и салатом бок чой; Тайское овощное рагу с грибами и тофу; Салат из тофу с тыквой; Маринованный сыр тофу, жаренный «стир-фрай»; Сыр тофу маринуется в остром маринаде и жарится в воке методом стир-фрай; Коричневый рис басмати с тофу, болгарским перцем и апельсином; Жареный тофу с арахисовым соусом и пряностями; Запеканка «Полезный завтрак»; Салат из тофу с ананасом и жареным арахисом; Рис по-испански с тофу; Запеканка из тофу овощная.

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

**Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции без применения консервантов при температуре +2-6°C: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6°C – не более 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**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 жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со вкусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики,



бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый со вкусом копчения; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная; фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

*Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.*

**Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °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.

**12 900 РУБ.****ТУ 10.84.12-718-37676459-2017****СОЕВЫЙ СОУС***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на соевые соусы, изготовленные из соевых бобов и пшеницы или соевого ферментативного концентрата, с добавлением воды, соли, сахара, различных пищевкусковых добавок и консервантов и (или) других ингредиентов, разрешенных к применению в пищевой промышленности нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Таможенного Союза, фасованные в потребительскую тару. Соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** соевый соус; соевый соус ферментативный; соевый соус концентрированный; соевый соус «Классический»; соевый соус «Классический Премиум»; соевый соус «Легкий»; соевый соус «Японский»; соевый соус «Табаско»; соевый соус «Пряный»; соевый соус «Пикантный»; соевый соус «Терияки»; соевый соус «Оригинальный»; соевый соус для суши; соевый соус к пельменям; соевый соус с ароматом грибов; соевый соус с ароматом жареного мяса.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°C до 25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей: **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре стерилизованный – не более 18 месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов с добавлением консервантов – не более 12 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**12 900 РУБ.****ТУ 10.89.19-715-37676459-2017****ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые (далее продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** коктейль соевый; майонез на основе соевого молока; молоко соевое; молоко сухое соевое; напиток на основе соевой сыворотки персиковый; окара; паста соевая; паста соевая сладкая; паста соевая пряно-острая; паста соевая с грецким орехом, зеленью и чесноком; паста соевая с оливками и зеленью; паста соевая с маслинами и зеленью; паста соевая с паприкой; паста соевая пряная с имбирем; паста соевая с томатами и луком; паста соевая острая с луком и морковью; паста соевая с грибами и луком; йогурт на основе соевого молока персиковый; йогурт на основе соевого молока вишневым; сырок соевый; творог соевый; тофу; тофу сладкий; тофу классический; тофу с зеленью и чесноком; тофу с грецким орехом, зеленью и чесноком; тофу с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; тофу с оливками и зеленью; тофу с маслинами и зеленью; тофу с каперсами, тимьяном и чесноком; тофу с паприкой; тофу пряный с имбирем; тофу с томатами и луком; тофу с водорослями нори; тофу с грибами и луком; тофу «Итальянский» тофу «Песто базилик» тофу «Барбекю» тофу «Кокос и Ананас» тофу «Апельсин и Кумкват» тофу «Клюква и тыквенные семечки» тофу «Клубника и Банан» тофу «Шоколад и Мята» тофу «Фундук и Кешью» тофу «Миндаль и Кофе» тофу «Вишня и Миндаль» тофу «Абрикос и Миндаль» тофу «Миндаль, Яблоко, Корица» тофу с ким чи; тофу с овощами; тофу «По-китайски»; тофу «По-японски»; тофу «По-корейски»; тофу в кисло-сладком соусе; тофу в соусе «Терияке»; тофу копченый; тофу запеченный; тофу маринованный в масле; тофу маринованный в соевом соусе; «Тофу» классический; «Тофу» с зеленью и чесноком; «Тофу» с грецким орехом, зеленью и чесноком; «Тофу» с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; «Тофу» с оливками и зеленью; «Тофу» с маслинами и зеленью; «Тофу» с каперсами, тимьяном и чесноком; «Тофу» с паприкой «Тофу» пряный с имбирем; «Тофу» с томатами и луком; «Тофу» с водорослями нори; «Тофу» с грибами и луком.

**Изменение № 1. Дата введения в действие — 04.09.2019 год.** Полуфабрикат «Спаржа соевая»; полуфабрикат «Спаржа соевая» свежий в вакуумной упаковке; полуфабрикат «Спаржа соевая» свежемороженый.

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

**Срок годности сухих соевых продуктов** при соблюдении условий хранения – 12 мес. **Замороженную продукцию** хранят при температуре от минус 10°C до 25°C. **Замороженная продукция** должна иметь в толще продукта температуру не выше минус 8 °C минус 10°C. Замораживанию могут быть подвержены следующие соевые продукты: окара, тофу, соевый творог,

сырки, соевая паста. **Не допускается повторное замораживание продукции!** Охлажденную продукцию хранят и реализуют в торговой сети при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности (70-80) %. Охлажденная продукция должна иметь температуру в толще продукта от 0°C до 6°C. Рекомендуемый срок годности соевой продукции с момента изготовления: для охлажденной продукции 30 суток; для охлажденной продукции в вакуумной упаковке – не более 90 суток; для охлажденной продукции, упакованной в газо-модифицированную среду – не более 90 суток; для замороженной продукции – 180 суток. для стерилизованной продукции упакованной под вакуумом – не более 180 суток; Особые условия и рекомендуемые сроки годности с момента изготовления для следующих соевых продуктов: для окары холодного отжима при температуре от 0 до 6°C – не более 5 суток; для окары холодного отжима упакованной под вакуумом или в газомодифицированной среде при температуре от 0 до 6°C – не более 25 суток; для майонезов соевого при температуре не более 6°C не более 60 суток; для йогуртов соевого при температуре не более 6°C – не более 14 суток. для соевой пасты при температуре от 0°C до 18°C – 36 месяцев, при температуре выше плюс 18°C – 12 месяцев; для соевой пасты с компонентами при температуре от 0°C до 18°C – 12 месяцев, при температуре от плюс 18°C до 24°C – 6 месяцев; для соевой пасты сладкой при температуре от 0°C до 18°C – 1 месяц, при температуре выше плюс 18°C – 10 суток для пастеризованного Тофу запеченного и упакованного под вакуумом или в газомодифицированной среде при температуре 2-6°C – не более 60 суток; для тофу маринованного в масле или в соевом соусе при температуре 2-6°C 30 суток для пастеризованных соевых продуктов тофу маринованного в масле или в соевом соусе при температуре 2-6°C – не более 6 месяцев. для стерилизованных и упакованных под вакуумом соевых продуктов тофу (тофу классический, тофу сладкий, тофу с вкусовыми компонентами в соответствии с ассортиментом) при температуре 2°C до 25°C – не более 180 суток; Моментом окончания технологического процесса является достижение упакованного продукта температуры, равной температуре хранения, но не более 4 часов после упаковывания. Для всех продуктов не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 500 РУБ.**

**ТУ 10.89.19-388-37676459-2017**

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

**(взамен ТУ 9165-388-37676459-2016)**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из соевых продуктов: окары, тофу, соевого творога, соевого молока, соевой муки и соевых текстуратов (далее – продукт, продукция, полуфабрикаты), приготовленных с добавлением пищевкусных и вкусо-ароматических компонентов и подвергшихся замораживанию. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации через розничные и оптовые торговые сети и для приготовления кулинарных блюд на предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** *Сырники:* соевые; соевые с чесноком и грецким орехом; соевые с зеленью; соевые пикантные; соевые с морковью и чесноком; соевые сладкие; соевые сладкие с изюмом; соевые сладкие с черносливом; соевые сладкие с курагой; соевые сладкие с морковью и орехами; *Вареники:* соевые с картофелем и луком; соевые с картофелем, грибами и луком; с соевым творогом, чесноком, грецким орехом и зеленью; с тофу и пряными травами; с окаррой, грибами и луком; сладкие с соевым творогом; сладкие с соевым творогом, грецким орехом и сухофруктами; сладкие с тофу; сладкие с соевым творогом, яблоком и корицей; сладкие с морковью и орехами; с соевым творогом (тофу); с соевым творогом (тофу) и изюмом; с соевым творогом (тофу) и курагой; с соевым творогом (тофу) и ягодами (смородиной, черникой, малиной, клубникой, земляникой); с соевым творогом (тофу) и клубникой; с соевым творогом (тофу) и вишней; с соевым творогом (тофу) и малиной; с соевым творогом (тофу) и смородиной; с соевым творогом (тофу) и черникой; с соевым творогом (тофу) и ананасом; с соевым творогом (тофу) и апельсином; с соевым творогом (тофу) и бананом; с соевым творогом (тофу) и маком; с соевым творогом (тофу) и зеленым луком; с соевым творогом (тофу) и абрикосом; с соевым творогом (тофу) и персиком; с соевым творогом (тофу), курагой и черносливом; с соевым творогом (тофу) и манго; с соевым творогом (тофу) и кокосом; с соевым творогом (тофу) и черносливом; с соевым творогом (тофу) и цукатами; с соевым творогом (тофу) и инжиром; с соевым творогом (тофу) и орехами; с соевым творогом (тофу) и черемшой; с соевым творогом (тофу) и тмином; с соевым творогом (тофу) и сметаной; с соевым творогом (тофу) и морской капустой; с соевым творогом (тофу) и капустой; соевым творогом (тофу) и грибами; с соевым творогом (тофу) и морепродуктами; *Пельмени:* -с тофу; с тофу и овощами; *Штрумбы соевые:* с чечевицей и грибами; с горохом; с перловой крупой; *Фрикадельки соевые:* с рисом; с горохом с перловкой; с чечевицей; *Тефтели соевые:* с рисом; с горохом с перловкой; с чечевицей; *Котлеты соевые:* с чечевицей; с горохом; с гречкой; с рисом. *Нагетсы из тофу:* в панировке; в декоративной обсыпке; в пряностях.

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

**Термины и определения:** Окара соевая пульпа, продукт, получаемый при производстве соевого молока. Является ценным пищевым продуктом, содержит много клетчатки и белка. Используется для приготовления различных кулинарных блюд.

**Соевый творог и тофу**– пищевые продукты, получаемые из сквашенного соевого молока, с массовой долей влаги от 60 до 80 %. Тофу получают из подпрессованного соевого творога. **Ферментированный рис** (красный рис, монаскус) – натуральный пищевой краситель для мясных продуктов, не имеющий индекса Е, производится с помощью ферментации риса плесневыми грибами рода *Monascus*, которые образуют на рисе красящие пигменты красного, желтого, оранжевого цветов. Краситель представляет собой порошок темно-красного цвета с нейтральным вкусом и запахом, устойчивый к окислению, воздействию высоких температур и света. **Рекомендуемые сроки годности** при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % **12 месяцев** со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.