



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, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА КОНСЕРВЫ



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2023

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.

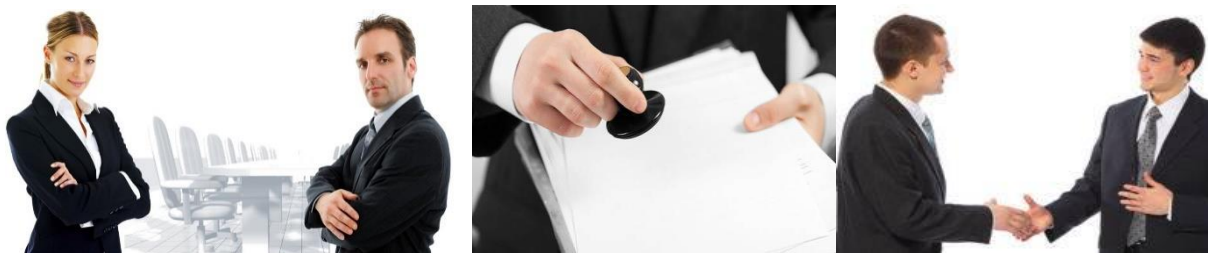
После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи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

КОНСЕРВЫ

ТУ,ТИ 10.20.25-538-37676459-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	7
ТУ,ТИ 10.13.15-462-37676459-2023 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	8
ТУ,ТИ 10.20.25-545-37676459-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ШПРОТЫ В МАСЛЕ».....	12
ТУ,ТИ 10.13.15-033-37676459-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	13
ТУ,ТИ 10.20.25-1050-37676459-2022 КОНСЕРВЫ. РИЕТЫ РЫБНЫЕ	17
ТУ,ТИ 10.13.15-1047-37676459-2022 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ.....	18
ТУ,ТИ 10.13.15-170-37676459-2021 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ.....	19
ТУ,ТИ 10.13.15-1035-37676459-2022 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	19
ТУ,ТИ 10.86.10-1041-37676459-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА.....	20
ТУ 10.86.10-1001-37676459-2021 КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	20
ТУ 10.13.15-784-37676459-2020 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	21
ТУ 10.89.19-412-37676459-2020 КАШИ. КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ	22
ТУ 10.85.19-977-37676459-2020 ХУМУС. КОНСЕРВЫ	22
ТУ 10.20.25-957-37676459-2019 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ.....	23
ТУ 10.39.16-939-37676459-2019 ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый. КОНСЕРВЫ.....	24
ТУ 10.39.22-928-37676459-2019 ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	24
ТУ 10.51.51-173-37676459-2019 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ.....	25
ТУ 10.13.15-790-37676459-2019 КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	25
ТУ 10.13.15-785-37676459-2019 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	26
ТУ 10.20.25-165-37676459-2019 КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ.....	27
ТУ 10.89.19-796-37676459-2019 КОНСЕРВЫ. СОУСЫ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ.....	28
ТУ 10.13.15-047-37676459-2019 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ С МЯСОМ КРОЛИКА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	29
ТУ 10.13.15-793-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ДИКОЙ ПТИЦЫ.....	30
ТУ 10.20.25-844-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ»	30
ТУ 10.39.22-746-37676459-2018 ДЖЕМЫ.....	31
ТУ 10.13.15-819-37676459-2019 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. СОУСЫ С МЯСНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ	32
ТУ 10.13.15-282-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННО-РУБЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	32
ТУ 10.89.19-771-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	33
ТУ 10.13.15-137-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ..	34
ТУ 10.39.17-589-37676459-2018 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ.....	34
ТУ 10.13.15-310-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	35
ТУ 10.13.15-431-37676459-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	35
ТУ 10.13.15-391-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ	37
ТУ 10.39.15-591-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ.....	37

ТУ 10.13.15-124-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ОХОТНИЧЬИ».....	38
ТУ 10.13.15-136-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»	39
ТУ 10.13.15-708-37676459-2017 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	41
ТУ 10.13.15-602-37676459-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. КОНСЕРВЫ	41
ТУ 10.13.15-689-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТРЕЛИЗОВАННЫЕ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД	43
ТУ 10.20.34-685-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ.....	44
ТУ 10.20.25-539-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	44
ТУ,ТИ 10.32.23-041-37676459-2017 МОРСЫ	45
ТУ 10.39.18-637-37676459-2017 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С УКСУСОМ.....	46
ТУ 10.39.17-636-37676459-2017 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА	46
ТУ 10.13.15-033-37676459-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ МЯСНЫЕ	47
ТУ 10.13.15-462-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	52
ТУ 10.39.17-588-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	53
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	54
ТУ 10.89.19-603-37676459-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	54
ТУ 10.13.15-454-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	55
ТУ 10.39.18-587-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ	56
ТУ 10.13.15-542-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	57
ТУ 10.13.14-171-37676459-2017 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ	58
ТУ 10.39.18-106-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ЛЕЧО	60
ТУ 10.13.15-145-37676459-2016 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	60
ТУ 10.13.15-315-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	62
ТУ 10.20.25-538-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	63
ТУ 10.13.15-525-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА	64

КОНСЕРВЫ

ТУ,ТИ 10.20.25-538-37676459-2024

14 900 РУБ.

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 10.20.25-538-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2023 год Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия на консервы из рыбы натуральные стерилизованные, изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция) с добавлением пищевой соли, пряностей, и других ингредиентов по рецептуре. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция, изготавливаемая по данному техническому условию, должна соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: белуга натуральная; бельдюга натуральная; баттерфиш натуральный; горбуша натуральная; голец натуральный; густера натуральная; зубатка натуральная; дорадо натуральная; камбала натуральная; карп натуральный; конь пёстрый натуральный; карась натуральный; корюшка натуральная; краснопёрка натуральная; кета натуральная; кижуч натуральный; лещ натуральный; ледяная рыба натуральная; лосось атлантический натуральный; минтай натуральный; минога натуральная; навага натуральная; налим натуральный; нерка натуральная; осетр натуральный; окунь дальневосточный (терпуг) натуральный; плотва натуральная; палтус натуральный; пелядь натуральная; путассу натуральная; пиленгас натуральный; пикша натуральная; рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуральное; рыба-сабля натуральная; ротан натуральный; сайра тихоокеанская натуральная; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная; сардина атлантическая натуральная; сардинелла натуральная; сардинопс натуральный; севрюга натуральная; сельдь атлантическая натуральная; сельдь тихоокеанская натуральная; скумбрия атлантическая натуральная; скумбрия курильская натуральная; скумбрия дальневосточная натуральная; ставрида океаническая натуральная; ставрида черноморская натуральная; сибас натуральный; сом натуральный; судак натуральный; тунец натуральный; треска натуральная; терпуг натуральный; толстолобик натуральный; форель радужная натуральная; хек натуральный; щука натуральная. **Виды разделки:** **Тушка** рыба, у которой удалены чешуя, "жучки" (костные образования), голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки (с разрезанием или без разрезания брюшка), черная пленка (при наличии); плавники; сгустки крови и почки зачищены, срезы ровные. Допускаются: чешуя у барабули, мойвы, скумбрии, ставриды; толстолобика длиной не более 30 см, у сельдевых и тресковых рыб; отдельные чешуйки у сардинеллы, сардины; толстолобика длиной свыше 30 см; плавники (включая хвостовой) у рыбы при длине тушки не более 10 см; плавники (кроме хвостового) у рыбы при длине тушки не более 14 см, у сельди, скумбрии, ставриды и хека; икра или молоки, остатки внутренностей у рыбы при длине тушки не более 14 см. Допускается срезать нижнюю часть брюшка у бычка и сельди. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом. У спинки минтая брюшная часть удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Срезы ровные. Минтай свыше 30 см разделяют только на спинку. **Филе** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки

крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Допускается удаление кожи и темного мяса у тунцов. **Кусок филе** филе, разрезанное поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках филе. **Рубленые кусочки** кусочки тушки рыбы рубленые, произвольной формы. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности:** консервов в металлических и стеклянных банках не более 3-х лет с даты изготовления; консервов в реторт-упаковке – не более 2-х лет с даты изготовления. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию 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,ТИ 10.13.15-462-37676459-2023
КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 10.13.15-462-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные, изготавливаемые из мяса птицы или субпродуктов или жиров птицы с использованием ингредиентов растительного происхождения (крупы, чеснока, моркови, пряностей и других) с добавлением или без добавления животных жиров, текстурированного соевого белка, концентрата белка, наполнителей (далее по тексту – консервы, или продукция/продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Консервы мясорастительные с мясом птицы, с крупами:** консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша гречневая с мясом кур»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша гречневая с мясом цыплят-бройлеров»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша гречневая с мясом индейки»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша гречневая с мясом уток»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша гречневая с мясом гусей»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша гречневая с мясом цесарок»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша рисовая с мясом кур»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша рисовая с мясом цыплят-бройлеров»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша рисовая с мясом индейки»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша рисовая с мясом уток»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша рисовая с мясом гусей»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша рисовая с мясом цесарок»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша перловая с мясом кур»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша перловая с мясом цыплят-бройлеров»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша перловая с мясом индейки»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша перловая с мясом уток»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша перловая с мясом гусей»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша перловая с мясом цесарок»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша ячневая с мясом кур»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша ячневая с мясом цыплят-бройлеров»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Каша ячневая с мясом индейки»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы

содержащие мясо птицы «Паштет с мясом кур»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Паштет с куриным мясом»; консервы мясорастительные содержащие мясо кур «Паштет с грибами»; консервы мясорастительные содержащие мясо кур «Паштет с овощами»; консервы мясорастительные содержащие мясо кур «Паштет с паприкой»; консервы мясорастительные содержащие мясо кур «Паштет с зеленью»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Паштет куриный с обжаренным луком»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Паштет «Нежный» с куриной печенью»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Паштет из мяса кур»; консервы мясорастительные содержащие мясо птицы «Паштет «Фуршетный». **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Мясорастительные консервы из мяса (субпродуктов) птицы** консервы из мяса и (или) субпродуктов птицы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мяса и (или) субпродуктов птицы составляет от 30 до 60 процентов включительно; **Рекомендуемый срок годности** консервов: в металлической и стеклянной таре не более 3-х лет; в полимерной таре – не более 1 года. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

ТУ,ТИ 10.20.25-545-37676459-2023

14 000 РУБ.

**КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ШПРОТЫ В МАСЛЕ»
(Взамен ТУ 10.20.25-545-37676459-2017)**

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбные консервы «Шпроты в масле», изготовленные из копченой мелкой рыбы семейства Сельдевые* (далее консервы), с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, пряностей, и других ингредиентов по рецептуре. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: шпроты в масле из копченой балтийской кильки; шпроты в масле из копченой североморской кильки; шпроты в масле из копченой черноморской кильки; шпроты в масле из копченой каспийской кильки; шпроты в масле из копченой салаки; шпроты в масле из копченой тюльки; шпроты в масле из копченой беломорской сельди «Полярные»; шпроты в масле «Каспийские» из копченой неразделанной каспийской кильки; шпроты в масле «Черноморские» из копченой неразделанной черноморской кильки; шпроты в масле «Прибалтийские» из копченой неразделанной балтийской кильки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Наименование консервов должны быть уточнены изготовителем в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011, ТР ЕАЭС 040/2016. **Рекомендуемые сроки годности:** консервов в металлических и стеклянных банках не более 30 месяцев с даты изготовления; После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, марки-

ровка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-033-37676459-2023
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
(взамен ТУ 10.13.15-033-37676459-2017)

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса птицы мясные, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желеобразующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса птицы мясные полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. **В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения консервы из мяса птицы производят:** с овощами; с крупами; с бобовыми; с макаронными изделиями.

АССОРТИМЕНТ: Группа – **КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – в собственном соку** мясо бедра цыпленка в собственном соку; голень цыпленка «Острая»; голень цыпленка «Барбекю»; голень цыпленка «Гриль»; гусь в собственном соку; индейка в собственном соку; курица в собственном соку; мясо гуся тушеное в собственном соку; мясо утки тушеное в собственном соку; мясо перепелов тушеное в собственном соку; мясо перепелов на кости тушеное в собственном соку; мясо куриное в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо цыпленка «Барбекю»; мясо цыпленка «Острое»; ножки цыпленка «Барбекю»; ножки цыпленка «Гриль»; ножки цыпленка «Острые»; перепелка в собственном соку; утка в собственном соку; грудка перепелов в собственном соку; грудка куриная в собственном соку; грудка цыпленка-бройлера в собственном соку; грудка цыпленка в собственном соку; грудка индейки в собственном соку; грудка утиная в собственном соку; грудка гусиная в собственном соку. цесарка в собственном соку; цыпленок в собственном соку; «Мясо перепелки томленое с медом и грушей»; «Мясо перепелки томленое с морковью»; «Мясо перепелки томленое с черносливом и курагой»; «Мясо перепелки томленое с клюквой и имбирем»; «Перепелиная тушка «Конфи»; «Утиный окорочок «Конфи». **Группа КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые в бульоне из мяса птицы** курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски» индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; курица «Пряная»; цыпленок «Пряный»; индейка «Пряная»; гусь «Пряный»; утка «Пряная»; цесарка «Пряная»; перепелка «Пряная»; курица «Славянская»; цыпленок «Славянский»; индейка «Славянская»; гусь «Славянский»; утка «Славянская»; цесарка «Славянская»; перепелка «Славянская»; курица

«По-селянски»; цыпленок «По-селянски»; индейка «По-селянски»; гусь «По-селянски»; утка «По-селянски»; цесарка «По-селянски»; перепелка «По-селянски»; курица «По-городскому»; курица «По-домашнему»; курица тушеная «Элитная»; цыпленок тушеный «Элитный»; индейка тушеная «Элитная»; гусь тушеный «Элитный»; утка тушеная «Элитная»; цесарка тушеная «Элитная»; перепелка тушеная «Элитная»; «Пьяный цыпленок»; «Сациви» с грецким орехом; крылья куриные «Гриль»; филе цыпленка (кусочки); филе грудки цыплёнка (кусочки); крылышки куриные «Острые»; крылышки куриные «Баффало»; крылышки куриные «Барбекю». «Алтайская курица»; «Алтайская индейка»; мясо индейки тушеное; ножки конфи куриные; ножки конфи утиные; филе бедра индейки подкопченное; мясо для салата куриное; мясо для салата индейки; филе куриное «Томленное»; филе куриное тушеное; филе цыпленка-бройлера «Томленное»; филе цыпленка-бройлера тушеное; филе индейки «Томленное»; филе индейки тушеное; филе утиное «Томленное»; филе утиное тушеное; филе гусиное тушеное; филе гусиное «Томленное»; филе куриное; цыпленок тушеный «Семейный»; цыпленок тушеный «Офицерский»; цыпленок тушеный «Походный»; мясо цыпленка «ГРИЛЬ»; мясо цыпленка «Гриль»; филе грудки для салатов; филе грудки; желудки куриные в собственном соку; курица в собственном соку; куриные окорочка в собственном соку; куриные сердечки в собственном соку; утиное филе в собственном соку; филе индейки в собственном соку; **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы в бульоне с овощами** курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами. курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; курица «По-осетински»; цыпленок «По-осетински»; индейка «По-осетински»; гусь «По-осетински»; утка «По-осетински»; цесарка «По-осетински»; перепелка «По-осетински»; курица «Сельская»; цыпленок «Сельский»; индейка «Сельская»; гусь «Сельский»; утка «Сельская»; цесарка «Сельская»; перепелка «Сельская»; курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; мясное ассорти [с мясом гуся]; мясное ассорти [с мясом утки]; мясное ассорти [с мясом курицы]; томленные шейки гусиные; томленные шейки утиные; утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; курица «Дорожная» с капустой; цыпленок «Дорожный» с капустой; индейка «Дорожная» с капустой; гусь «Дорожный» с капустой; утка «Дорожная» с капустой; цесарка «Дорожная» с капустой; перепелка «Дорожная» с капустой. Чанфотта из курицы; «Чанфотта» из цыпленка; «Чанфотта» из индейки; «Чанфотта» из гуся; «Чанфотта» из утки; «Чанфотта» из цесарки; «Чанфотта» из перепелки; «Мясо перепелки томленное с морковью»; желудки куриные в собственном соку; курица в собственном соку; куриные окорочка в собственном соку; куриные сердечки в собственном соку; утиное филе в собственном соку; филе индейки в собственном соку; **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы с овощами в соусах** курица с овощами в томатном соусе; цыпленок с овощами в томатном соусе; индейка с овощами в томатном соусе; гусь с овощами в томатном соусе; утка с овощами в томатном соусе; цесарка с овощами в томатном соусе; перепелка с овощами в томатном соусе. куриная грудка в томатном соусе; куриная грудка в красном маринаде; куриная грудка в чесночном маринаде с травами; куриная грудка в остром маринаде; чахохбили из мяса кур. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с крупами** курица «Дачная» с рисом; курица «Дачная» с гречкой; цыпленок «Дачный» с

рисом; цыпленок «Дачный» с гречкой; индейка «Дачная» с рисом; индейка «Дачная» с гречкой; гусь «Дачный» с рисом; гусь «Дачный» с гречкой; утка «Дачная» с рисом; утка «Дачная» с гречкой; цесарка «Дачная» с рисом; цесарка «Дачная» с гречкой; перепелка «Дачная» с рисом; перепелка «Дачная» с гречкой; фрикасе из курицы с рисом; фрикасе из цыпленка с рисом; фрикасе из индейки с рисом; фрикасе из гуся с рисом; фрикасе из утки с рисом; фрикасе из цесарки с рисом; фрикасе из перепелки с рисом; ризотто из курицы; ризотто из курицы с грибами; ризотто из цыпленка; ризотто из цыпленка с грибами; ризотто из индейки; ризотто из индейки с грибами; ризотто из гуся; ризотто из гуся с грибами; ризотто из утки; ризотто из утки с грибами; ризотто из цесарки; ризотто из цесарки с грибами; ризотто из перепелки; ризотто из перепелки с грибами. «Куриная грудка с пшеничной крупой»; «Куриная грудка с перловкой»; «Куриная грудка с рисом»; «Куриная грудка с гречкой». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с бобовыми** курица «По-особому» с фасолью; цыпленок «По-особому» с фасолью; индейка «По-особому» с фасолью; гусь «По-особому» с фасолью; утка «По-особому» с фасолью; цесарка «По-особому» с фасолью; перепелка «По-особому» с фасолью; куриная грудка с фасолью; мясо перепелов с фасолью; мясо перепелов с нутом; мясо перепелов с чечевицей. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах** курица в грибном соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка в горчичном соусе; перепелка в горчичном соусе; курица в остром соусе; цыпленок в остром соусе; индейка в остром соусе; гусь в остром соусе; утка в остром соусе; цесарка в остром соусе; перепелка в остром соусе; курица в белом соусе; цыпленок в белом соусе; индейка в белом соусе; гусь в белом соусе; утка в белом соусе; цесарка в белом соусе; перепелка в белом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе»; голень куриная в соусе «Терияки»; голень куриная в сливочном соусе; голень куриная в соусе «Карри»; голень куриная «Традиционная» в соусе; голень куриная в соусе «Барбекю»; голень куриная в соусе «Чили»; голень куриная в медовом соусе; бедро куриное в соусе «Терияки»; бедро куриное в сливочном соусе; бедро куриное в соусе «Карри»; бедро куриное «Традиционное» в соусе; бедро куриное в соусе «Барбекю»; бедро куриное в соусе «Чили»; бедро куриное в медовом соусе; крылышки куриные в соусе «Терияки»; крылышки куриные в сливочном соусе; крылышки куриные в соусе «Карри»; крылышки куриные «Традиционные» в соусе; крылышки куриные в соусе «Барбекю»; крылышки куриные в соусе «Чили»; крылышки куриные в медовом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; цыпленок табака в орехово-чесночном соусе субпродукты гусиные томленные по-китайски; субпродукты утиные томленные по-китайски; субпродукты куриные томленные по-китайски; субпродукты гусиные томленные в соусе Демиглас; субпродукты утиные томленные в соусе Демиглас; субпродукты куриные томленные в соусе Демиглас; мясо кур бескостное в сливочном соусе с грибами; печень куриная в сливочном соусе; «Куриная грудка в томатном соусе»; «Куриная грудка в красном маринаде»; «Куриная грудка в чесночном маринаде с травами»; «Куриная грудка в остром маринаде». филе индейки в томате. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы в желе** курица с маслинами в желе; цыпленок с маслинами в желе;

индейка с маслинами в желе; гусь с маслинами в желе; утка с маслинами в желе; цесарка с маслинами в желе; перепелка с маслинами в желе; тушенка из перепелок в желе; мясо кур в желе; мясо утки в желе; мясо гуся в желе; мясо перепела в желе; курица тушеная в желе; цыпленок-бройлер тушеный в желе; индейка тушеная в желе; гусь тушеный в желе; утка тушеная в желе; цесарка тушеная в желе; перепелка тушеная в желе; мясо куриное в желе; мясо цыплят-бройлеров в желе; мясо индейки в желе; мясо гуся в желе; мясо утки в желе; мясо цесарки в желе; мясо перепелки в желе. курица с грибами в желе; цыпленок с грибами в желе; индейка с грибами в желе; гусь с грибами в желе; утка с грибами в желе; цесарка с грибами в желе; перепелка с грибами в желе; рагу из курицы в желе; рагу из цыпленка в желе; рагу из индейки в желе; рагу из гуся в желе; рагу из утки в желе; рагу из цесарки в желе; рагу из перепелки в желе; филе куриное в клюквенном желе; филе цыпленка в клюквенном желе; филе индейки в клюквенном желе; филе гуся в клюквенном желе; филе утки в клюквенном желе; филе цесарки в клюквенном желе; курица «Столичная» в желе; цыпленок «Столичный» в желе; индейка «Столичная» в желе; гусь «Столичный» в желе; утка «Столичная» в желе; цесарка «Столичная» в желе; перепелка «Столичная» в желе. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в желе с овощами** ассорти из курицы в желе с овощами; ассорти из цыпленка в желе с овощами; ассорти из индейки в желе с овощами; ассорти из гуся в желе с овощами; ассорти из утки в желе с овощами; ассорти из цесарки в желе с овощами. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы** «Закуска для путешественника»; «Закуска для путешественников». фарш колбасный «Для завтрака» куриный; фарш колбасный «Для завтрака» индюшиный; «Фарш колбасный из курицы с паприкой». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах** тефтели куриные в томатном соусе; голубцы куриные в томатном соусе; голубцы куриные в сметанном соусе; тефтели куриные в томатном соусе; фрикадельки куриные в белом соусе; зразы куриные с орехом в соусе ткемали; зразы куриные с сыром в соусе ткемали; зразы куриные с грибами в соусе ткемали; котлеты из куриного мяса в соусе; голубцы ленивые. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – фаршевые из мяса/субпродуктов птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – ветчинные из мяса птицы** мясо куриное ветчинное «Закусочное»; мясо цыпленка ветчинное «Закусочное»; мясо индейки ветчинное «Закусочное»; мясо гуся ветчинное «Закусочное»; мясо утиное ветчинное «Закусочное»; мясо цесарки ветчинное «Закусочное»; мясо перепела ветчинное «Закусочное»; мясо куриное ветчинное «Особенное»; мясо цыпленка ветчинное «Особенное»; мясо индейки ветчинное «Особенное»; мясо гуся ветчинное «Особенное»; мясо утиное ветчинное «Особенное»; мясо цесарки ветчинное «Особенное»; мясо перепела ветчинное «Особенное»; мясо куриное ветчинное «Застольное»; мясо цыпленка ветчинное «Застольное»; мясо индейки ветчинное «Застольное»; мясо гуся ветчинное «Застольное»; мясо утиное ветчинное «Застольное»; мясо цесарки ветчинное «Застольное»; мясо перепела ветчинное «Застольное»; ветчина «Московская» из курицы; ветчина «Московская» из цыпленка; ветчина «Московская» из индейки; ветчина «Московская» из гуся; ветчина «Московская» из утки; ветчина «Московская» из цесарки; ветчина «Московская» из перепела; ветчина «Домашняя» из мяса индейки; мясо куриное ветчинное «На любой вкус»; мясо цыпленка ветчинное «На любой вкус»; мясо индейки ветчинное «На любой вкус»; мясо гуся ветчинное «На любой вкус»; мясо утиное ветчинное «На любой вкус»; мясо цесарки ветчинное «На любой вкус»; мясо перепела ветчинное «На любой вкус»; ветчина «Янтарная» из курицы; рулет куриный «Янтарный»; рулет куриный «Нежный»; рулет

куриный «Деликатесный»; рулет куриный «Калининградский»; рулет куриный; рулет «Янтарный» из мяса цыпленка; рулет «Нежный» из мяса цыпленка; рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка; рулет «Калининградский» из мяса цыпленка; рулет из мяса цыпленка; рулет «Янтарный» из филе грудки цыпленка; рулет «Нежный» из филе грудки цыпленка; рулет «Деликатесный» из филе грудки цыпленка; рулет «Калининградский» из филе грудки цыпленка; рулет из филе грудки цыпленка. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – паштетные из мяса птицы** pate' di pollo (паштет из курицы); pate' di tacchino (паштет из индейки); pate' di anatra (паштет из утки); pate' di oca (паштет из гуся); pate' di struzzo (паштет из страуса); pate' di quaglia (паштет из перепела); pate' di faraona (паштет из цесарки). паштет с мясом индейки; паштет с мясом гуся; «Рийет перепелиный с ромом»; паштет из мяса курицы «Куку Сливочный с кориандром»; паштет из мяса курицы «Фермерский»; паштет из мяса курицы «С черной смородиной»; паштет из мяса курицы «Куку сливочный с кориандром»; паштет из мяса утки «Фермерский с черной смородиной»; паштет из мяса утки «С черной смородиной»; паштет из мяса утки «Фермерский»; паштет из мяса утки «Сливочный с черной смородиной». паштет из мяса гуся «Фермерский с черной смородиной»; паштет из мяса гуся «С черной смородиной»; паштет из мяса перепела «Фермерский с черной смородиной». «Рийет утиный с коньяком»; «Паштет Сливочный» из мяса перепелов»; паштет из гусиной печени «Домашний»; паштет из утиной печени «Домашний»; паштет из куриной печени «Домашний»; паштет из гусиной печени с клюквой; паштет из утиной печени с клюквой; паштет из куриной печени с клюквой; паштет с мясом индейки; паштет с мясом гуся. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках:** для стерилизованных консервов – *не более 3-х лет*; для пастеризованных консервов – *не более 2 лет*; Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке: для стерилизованных консервов – *не более 2-х лет*; для нестерилизованных консервов – *не более 1 года*; Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.25-1050-37676459-2022
КОНСЕРВЫ. РИЕТЫ РЫБНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на консервированные риеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, печени рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции, с использованием растительных компонентов, пищевых добавок, пряностей и других ингредиентов. Риеты рыбные предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕН: риет из тунца; риет из тунца «Оригинальный»; риет из тунца с зеленью; риет из тунца с оливками и зеленым луком; риет из тунца с маслинами и жареным луком; риет из лосося (горбуши, кеты, нерки); риет из горбуши с каперсами и оливками; риет из горбуши с томатами; риет из горбуши с овощами; риет из горбуши с морепродуктами; риет из трески; риет из трески с овощами; риет из скумбрии; риет из скумбрии с овощами; риет из сельди; риет из сельди с овощами; риет из минтая; риет из минтая с овощами; риет из судака; риет из судака с овощами; риет из кильки; риет из салаки; риет из леща; риет из леща с овощами; риет из сома; риет из сома с овощами; риет из пелагиды; риет из пелагиды с овощами.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** не более 24 месяцев. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ

ТУ,ТИ 10.13.15-1047-37676459-2022
КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы растительно-мясные стерилизованные с мясом птицы, с добавлением не мясных ингредиентов (далее продукция, консервы). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы растительно-мясные из мяса птицы с овощами индейка с овощами; крыло индейки с овощами; рагу с курицей»; рагу с индейкой; рагу с уткой; рагу с мясом гуся; рагу с мясом перепела; рагу с цесаркой; мясо кур с яблоком и черносливом; мясо индейки с яблоком и черносливом; мясо утки с яблоком и черносливом; мясо гуся с яблоком и черносливом; мясо перепела с яблоком и черносливом; мясо цесарки с яблоком и черносливом; **Консервы растительно-мясные из мяса птицы с крупами:** каша гречневая с индейкой; филе бедра индейки с гречкой; каша гречневая с мясом кур; каша гречневая с мясом утки; каша гречневая с мясом гуся; каша гречневая с мясом перепела; каша гречневая с мясом цесарки; каша ячневая с мясом кур; каша ячневая с мясом индейки; каша ячневая с мясом утки; каша ячневая с мясом гуся; каша ячневая с мясом перепела; каша ячневая с мясом цесарки; каша пшенная с мясом кур; каша пшенная с мясом индейки; каша пшенная с мясом утки; каша пшенная с мясом гуся; каша пшенная с мясом перепела; каша пшенная с мясом цесарки; каша рисовая с мясом кур; каша рисовая с мясом индейки; каша рисовая с мясом утки; каша рисовая с мясом гуся; каша рисовая с мясом перепела; каша рисовая с мясом цесарки; каша перловая с мясом кур; каша перловая с мясом индейки; каша перловая с мясом утки; каша перловая с мясом гуся; каша перловая с мясом перепела; каша перловая с мясом цесарки; **Консервы растительно-мясные из мяса птицы с бобовыми:** фасоль в соусе с мясом кур; фасоль в соусе с мясом индейки; фасоль в соусе с мясом утки; фасоль в соусе с мясом гуся; фасоль в соусе с мясом перепела; фасоль в соусе с мясом цесарки.

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

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в п. 2.1-2.9; 4.1-4.8; 5.1-5.8; 8.1-8.9. Пример записи условного обозначения продукции при заказе: Консервы растительно-мясные с мясом птицы стерилизованные «Фасоль в соусе с мясом утки» по ТУ 10.13.15-1047-37676459-2022». Настоящие технические условия могут быть использованы в качестве собственных доказательственных материалов при подтверждении соответствия (декларировании, сертификации, государственной регистрации) требованиям Технических регламентов Таможенного союза. При использовании настоящих Технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимента) продукции на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. За использование компанией-производителем зарегистрированных названий других предприятий НПЦ «Агропищепром» ответственности не несет. По поводу приобретения права пользования товарным знаком обращайтесь к компании-обладателю или в Федеральную службу по интеллектуальной собственности.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-170-37676459-2021
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
(взамен ТУ 9216-170-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на производство мясных стерилизованных кусковых консервов, вырабатываемых из мяса сельскохозяйственных животных с добавлением не мясных ингредиентов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: Говядина тушеная натуральная в желе; Свинина тушеная натуральная в желе; Конина тушеная натуральная в желе; Оленина тушеная натуральная в желе; Говядина тушеная слободская; Свинина тушеная слободская; Конина тушеная слободская; Оленина тушеная слободская; Говядина тушеная застольная; Свинина тушеная застольная; Конина тушеная застольная; Оленина тушеная застольная; Говядина тушеная по-домашнему; Свинина тушеная по-домашнему; Конина тушеная по-домашнему; Оленина тушеная по-домашнему; Говядина тушеная традиционная; Свинина тушеная традиционная; Конина тушеная традиционная; Оленина тушеная традиционная; «Свинина тушеная «Пикантная»; «Свинина тушеная «Походная»; «Свинина тушеная «Пряная»; «Свинина тушеная «Острая»; «Свинина тушеная «Сельская»; «Свинина тушеная в томате»; «Говядина тушеная с зеленью»; «Говядина тушеная с чесночком»; «Говядина тушеная со сладким перцем»; «Говядина тушеная «Пикантная»; «Говядина тушеная «Походная»; «Говядина тушеная «Пряная»; «Говядина тушеная «Особенная»; «Свинина тушеная «Особенная».

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

Рекомендуемый срок годности консервов: в жестяной и стеклянной таре – не более 3-х лет. в полимерной таре – не более 1 года. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1035-37676459-2022
КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 06.05.2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы паштетные из мяса птицы стерилизованные мясные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), изготовленные из мяса сельскохозяйственной птицы с добавлением немясных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса птицы паштетные: куриное патэ с грибами; куриное патэ с апельсинами; куриное патэ с оливками; патэ из индейки с пряной зеленью; патэ из индейки орехами; патэ из индейки с сыром; патэ из индейки с ананасами; патэ по-бретонски; патэ де Шампань; патэ утиное с печенью, инжиром и фисташками; патэ гусиное с печенью, инжиром и фисташками; патэ из мяса курицы с кориандром; патэ из мяса утки с черной смородиной; патэ из мяса индейки с лесными грибами; печеночное патэ утиное с инжиром; печеночное патэ гусиное с инжиром; паштет «К ужину»; паштет из потрохов; паштет «К чаю»; паштет с черносливом и орехами; паштет с апельсином и инжиром; паштет «К столу»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «К завтраку с грибами»; паштет из утки с оливками; паштет из утки с вялеными томатами; паштет из утки с черносливом; паштет утиный с черносливом и орехами; паштет гусиный с черносливом и орехами; паштет утиный с апельсином и инжиром; паштет гусиный с апельсином и инжиром; паштет из утиной печени; паштет из гусиной печени; паштет из утиной печени фуа-гра; паштет из гусиной печени фуа-гра; террин из утки с апельсиновой цедрой и оливками; террин из гуся с апельсиновой цедрой и оливками; террин из фуа-гра с фруктами; террин из фуа-гра с грибами и сладким перцем; террин из фуа-гра; террин из фуа-гра «Столичный»; террин из фуа-гра с сельдерем; террин из фуа-гра с грибами; террин из фуа-гра с инжиром; террин из фуа-гра с болгарским перцем; террин из фуа-гра с манго; террин из фуа-гра с изюмом; террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром; рьет из мяса утки с курицей; рьет из мяса гуся с курицей; рьет из мяса утки «По-деревенски»; рьет из мяса гуся «По-деревенски»; утиный рьет со свиной; гусиный рьет со свиной; утиный рьет с тыквой; гусиный рьет с тыквой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов** не более 2-х лет со дня изготовления.

15 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.86.10-1041-37676459-2022

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ.

КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, предназначенные для питания детей раннего возраста (от одного года и старше), вырабатываемые на предприятиях различных форм собственности, изготовленные из овощей свежих, отварных, соленых, квашеных, фруктов, рыбы, морепродуктов, яиц и других продуктов, с добавлением или без добавления растительного масла, кисломолочных продуктов, соусов, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные (далее продукт, продукция). Консервы «Салаты и винегреты» предназначены для питания детей раннего возраста (с одного года жизни) в организованных детских коллективах, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: консервы на овощной основе винегрет овощной; салат из белокочанной капусты; салат из горошка зеленого консервированного; салат из кабачков; салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца; салат из картофеля с солеными огурцами; салат из картофеля с огурцами; салат из картофеля с помидорами; салат из картофеля с зеленым горошком; салат из консервированной кукурузы; салат из моркови; салат из репчатого лука; салат из свежих огурцов; салат из свежих помидоров с луком; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свеклы; салат из свеклы с зеленым горошком; салат из свеклы с огурцами солеными; салат из соленых огурцов; салат «Летний». **консервы на овощной основе с добавлением фруктов** салат из моркови с яблоками; салат из моркови с черносливом; салат из моркови с яблоками и курагой; салат из моркови с курагой; салат из моркови, яблок с финиками; салат из моркови, яблок с черносливом; салат из редиса с яблоками и огурцами; салат из свежих овощей с яблоками; салат из свеклы с курагой и изюмом; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с яблоками и огурцами; салат овощной с яблоками; салат овощной с яблоками и свеклой; **консервы на овощной основе с добавлением морепродуктов** винегрет с кальмарами; винегрет с морской капустой; салат из белокочанной и морской капусты; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из овощей с морской капустой; **консервы на овощной основе с добавлением сыра** салат из свеклы с сыром; **В зависимости от степени измельчения и используемого сырья консервы изготавливают следующих видов:** нарезанные кусочками. **Консервы по технологии изготовления выпускают стерилизованными; пастеризованными.**

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

Рекомендуемые сроки годности консервов «Салаты и винегреты» для питания детей раннего возраста (с одного года жизни) при температуре хранения 0°С – плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: **для стерилизованных/пастеризованных консервов в стеклянной упаковке** не более 24 месяцев; **в металлической упаковке** 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.

25 000 РУБ.

ТУ 10.86.10-1001-37676459-2021

КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ

НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой массы разной степени измельчения, состав и свойства которых должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям и обеспечивать эффективную усвояемость и максимальное сохранение всех полезных питательных веществ в готовом продукте [далее по тексту консервы мясосодержащие, продукция]. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья предназначены в качестве готового блюда для питания детей раннего возраста. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья вырабатываются гомогенизированными, пюреобразными или крупноизмельченными [фаршевыми]: гомогенизированные: размер частиц не более 0,3 мм для детей старше 6 мес.; пюреобразные: размер частиц не более 1,5 мм для детей старше 7-8 мес.; крупноизмельченные [фаршевые]: размер частиц не более 3,0 мм для детей старше 9 мес.

АССОРТИМЕНТ: Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания выпускают в следующем ассортименте: **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс»:** Оленина с гречневой крупой; Оленина с гречневой крупой и лизоцимом. **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид»:** Говядина с гречкой; Говядина с тыквой. **Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид»:** Печень с говядиной и овощами; Печень с говядиной, сыром и овощами; Печень с говядиной, яйцом, сыром и овощами. **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс» для детского питания** вырабатываются из мяса северных оленей с добавлением животного и (или) расти-

тельного жира, овощных, крупяных и других натуральных компонентов, а также лизоцима (или без него). **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид» для детского питания** вырабатываются из говядины, свинины и натуральных молочных (с применением сухой деминерализованной сыворотки), овощных, крупяных и других компонентов. **Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид» для детского питания** вырабатываются из свиной или говяжьей печени, длиннейшей мышцы поясницы спинно-реберного отруба КРС, сыра сычужного (или без него) с добавлением яичного и молочных компонентов, животного и (или) растительного жира, круп, овощей и других натуральных компонентов. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

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

Рекомендуемый срок годности консервов поликомпонентных на основе мясного сырья должен быть не более 24 месяцев с даты выработки.

15 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-784-37676459-2020

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «По-восточному»; говядина тушеная «Пряная»; говядина тушеная «К празднику»; телятина тушеная «По-восточному»; телятина тушеная «Пряная»; телятина тушеная «К празднику»; баранина тушеная «По-восточному»; баранина тушеная «Пряная»; баранина тушеная «К празднику»; конина тушеная «По-восточному»; конина тушеная «Пряная»; конина тушеная «К празднику». Консервы мясные кусковые из субпродуктов: печень говяжья в собственном соку «Новая»; сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; язык говяжий в собственном соку «Обеденный». Консервы мясные кусковые в желе: говядина тушеная в желе; говядина тушеная в желе «Восточная традиция»; говядина тушеная в желе «Ароматная»; телятина тушеная в желе; телятина тушеная в желе «Восточная традиция»; телятина тушеная в желе «Ароматная»; баранина тушеная в желе; баранина тушеная в желе «Восточная традиция»; баранина тушеная в желе «Ароматная»; конина тушеная в желе; конина тушеная в желе «Восточная традиция»; конина тушеная в желе «Ароматная». Консервы мясные кусковые в соусе: говядина тушеная в белом соусе; говядина тушеная в красном соусе; говядина тушеная в грибном соусе; говядина тушеная в сметанном соусе; телятина тушеная в белом соусе; телятина тушеная в красном соусе; телятина тушеная в грибном соусе; телятина тушеная в сметанном соусе; баранина тушеная в белом соусе; баранина тушеная в красном соусе; баранина тушеная в грибном соусе; баранина тушеная в сметанном соусе; конина тушеная в белом соусе; конина тушеная в красном соусе; конина тушеная в грибном соусе; конина тушеная в сметанном соусе. Консервы мясные фаршевые: фарш колбасный из говядины «К завтраку»; фарш колбасный из говядины «Три перца»; фарш колбасный из говядины с грибами; фарш колбасный из телятины «К завтраку»; фарш колбасный из телятины «Три перца»; фарш колбасный из телятины с грибами; фарш колбасный из баранины «К завтраку»; фарш колбасный из баранины «Три перца»; фарш колбасный из баранины с грибами; фарш колбасный из конины «К завтраку»; фарш колбасный из конины «Три перца»; фарш колбасный из конины с грибами. Консервы мясные паштетные: паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из телятины со сливками; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками; паштет из говяжьей печени «Деликатесный».

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

Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.**ТУ 10.89.19-412-37676459-2020
КАШИ. КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ***Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на консервы растительные стерилизованные (далее – консервы, продукт, продукция) изготовленные из различных круп с добавлением или без добавления овощей, грибов, сухофруктов, ягод, соли, специй, пряностей и других пищевкусовых добавок. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от применяемого сырья консервы.

АССОРТИМЕНТ: каша геркулесовая с корицей и сухофруктами; каша геркулесовая с изюмом и ванилью; каша геркулесовая с цукатами и имбирем; каша монастырская с грибами; каша монастырская; каша монастырская постная с грибами; плов с сухофруктами; плов с цукатами; плов с орехами и сухофруктами; каша вкуснейшая; каша из чечевицы с огурчиками вариант; каша из чечевицы с баклажанами; каша рисовая с баклажанами; каша из белой фасоли; каша из красной фасоли; каша из красной фасоли с лисичками; каша рисовая с шампиньонами и имбирем; каша гречневая с баклажаном в томате; каша гречневая с болгарским перцем; каша гречневая с грибами; каша гречневая с грибами и овощами; каша перловая с грибами и овощами; каша рисовая с грибами и овощами; каша геркулесовая с сухофруктами «Летнее утро»; каша геркулесовая с сухофруктами «Для завтрака»; каша перловая с сухофруктами; каша кукурузная с сухофруктами; каша ячневая с капустой; каша ячневая с капустой и грибами; каша гороховая с грибами в томате; каша из булгура «Ароматная» каша из булгура «Сытная»; каша из булгура «По-королевски»; каша из киноа; каша из киноа с каперсами и грибами; каша из маша с грибами и кабачками; каша из нута с белыми грибами. каша рисовая «Шоколадная»; каша пшенная с фруктами; каша с сухофруктами «Дружба»; нут с овощами; каша рисовая с кокосом, ананасом и миндалем; каша пшенная с кокосом, ананасом и миндалем; каша рисовая с изюмом и цукатами; каша пшенная с изюмом и цукатами; каша рисовая с ягодами, медом и грецкими орехами; каша пшенная с ягодами, медом и грецкими орехами; каша рисовая с маком, медом и грецкими орехами; каша гречневая с маком, медом и грецкими орехами; каша перловая с маком, медом и грецкими орехами; каша рисовая с сушеными яблоками, корицей и миндалем; каша перловая с сушеными яблоками, корицей и миндалем; каша гречневая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша рисовая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша перловая с кабачками, морковью и болгарским перцем; каша гречневая с луком и жареными грибами; каша перловая с луком и жареными грибами; каша гречневая с луком, жареными грибами и болгарским перцем; каша перловая с луком, жареными грибами и болгарским перцем; каша гречневая с луком и морковью; каша рисовая с луком и морковью; каша перловая с луком и морковью; каша гречневая с кабачками, морковью и помидорами; каша рисовая с кабачками, морковью и помидорами; каша перловая с кабачками, морковью и помидорами.

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

Рекомендуемые сроки годности: не более 2-х лет со дня изготовления; **Рекомендуемые условия хранения и срок годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.**ТУ 10.85.19-977-37676459-2020
ХУМУС. КОНСЕРВЫ***Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на производство хумуса консервированного, изготовленного из нута, фасоли и других зернобобовых, с добавлением или без добавления овощей, грибов, орехов, соли, специй, пряностей и других пищевкусовых добавок. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. В зависимости от применяемого сырья консервы.

АССОРТИМЕНТ: хумус; хумус классический; хумус традиционный; хумус из чечевицы; хумус из фасоли; хумус нутовый свекольный; хумус с тахини; хумус без тахини; хумус с обжаренным красным перцем; хумус с зирой; хумус с петрушкой и травами; хумус с чесноком и петрушкой; хумус с кедровым орехом и кайенским перцем; свекольно-нутовый хумус с кедровыми орешками; хумус из белой фасоли; хумус из темной фасоли; хумус из гарбанзо; хумус с болгарским перцем; хумус с маслинами; хумус с вялеными томатами; хумус из фасоли с грецким орехом; хумус из фасоли с шампиньонами; хумус острый.

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

Рекомендуемые сроки годности: не более 2-х лет со дня изготовления; **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.20.25-957-37676459-2019
КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на консервированные паштеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, печени рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции, с использованием растительных компонентов, пищевых добавок, пряностей и других ингредиентов. Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: паштет лососевый; паштет из лосося подкопчённого; паштет из тунца; паштет из тунца подкопчённого; паштет из скумбрии; паштет из скумбрии подкопчённой; паштет из сайры; паштет из сайры подкопчённой; паштет из сардины; паштет из сардины подкопчённой; паштет шпротный; паштет из печени и икры тресковых рыб; паштет из печени тресковых рыб по-беломорски; паштет из печени трески по-мурмански; паштет из печени минтая; паштет из трески; паштет из трески подкопчённой; паштет из сельди; паштет из сельди подкопчённой; паштет рыбный из кильки; паштет рыбный из ставриды; паштет «Керченский»; паштет «Острый».

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.05.2020 год. Паштет из лосося «Нежный»; паштет из лосося острый; паштет из лосося копченого; паштет из тунца «Нежный»; паштет из хека «Нежный»; паштет из трески «Нежный»; паштет из трески острый; паштет из трески копченой; паштет из лосося с кусочками кальмара; паштет из трески с кусочками кальмара.

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.09.2020 год. Паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки); паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши); паштет из горбуши; паштет из кеты; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) с добавлением томата; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) с добавлением томата; паштет из горбуши с добавлением томата; паштет из кеты с добавлением томата; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) острый; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) острый; паштет из горбуши острый; паштет из кеты острый; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки) с томатно-овощным соусом; паштет из тихоокеанских лососевых рыб (кеты, горбуши) с томатно-овощным соусом; паштет из горбуши с томатно-овощным соусом; паштет из кеты с томатно-овощным соусом; паштет из речного окуня; паштет из речного окуня с томатно-овощным соусом; паштет из судака; паштет из судака с томатно-овощным соусом; паштет из минтая; паштет из минтая с овощами; паштет из тунца с томатно-овощным соусом; паштет из язя; паштет из язя с томатно-овощным соусом; паштет из печени тресковых рыб.

Изменение № 3. Дата введения в действие 09.06.2021 год. Паштет из печени минтая по-приморски.

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

Рекомендуемый срок годности консервов: не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 500 РУБ.**ТУ 10.39.16-939-37676459-2019
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ. КОНСЕРВЫ***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные овощные консервы «Горошек зеленый», изготовленные из свежих или сушеных или быстрозамороженных зерен овощного гороха в стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и пищевой поваренной соли (далее консервы). Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве гарнира, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: горошек зеленый консервированный; горошек зеленый «Салатный» консервированный.

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

Термины и определения **Продукты переработки овощей, грибов:** Продукты из овощей, грибов с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки.

Овощные, грибные консервы: Продукты переработки овощей, грибов в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 мес в установленных условиях хранения. **Рекомендуемые сроки годности,** в течение которых консервы сохраняют свое качество (при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) со дня изготовления, не более: в стеклянных банках трех лет; металлических банках двух лет; металлических банках с эмалевым внутренним покрытием четырех лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

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 пищевых компонентов, герметично укупоренные стерилизованные. Джемы предназначены для непосредственного употребления в пищу и могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от используемого сырья джемы изготавливают следующих наименований: **фруктовые:** абрикосовый, айвовый; алычовый, ананасовый, апельсиновый, барбарисовый, брусничный, вишневый, голубичный, грушевый, ежевичный, земляничный (клубничный), инжирный, из киви, 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** – желеобразный 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 желеобразной консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75% стерилизованных: в стеклянной таре 2 года; в металлической таре один год; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов

в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.51.51-173-37676459-2019

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы молочные составные сгущенные с сахаром (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока и/или продуктов переработки молока с добавлением сахара и вкусоароматических компонентов, произведенные путем пастеризации, стерилизации и частичного удаления воды. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания. Продукция различается массовой долей жира, сырьем и выпускаются **в следующем ассортименте:** сгущенное молоко с сахаром и кофе с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и какао с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и цикорием с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %.

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

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

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

12 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-790-37676459-2019

КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы рыбораствительные стерилизованные изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением круп, бобовых, овощей, вкусоароматических добавок, соусов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети и сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с бобовыми в томатном соусе: Бычки разделанные с фасолью в томатном соусе; Бычки разделанные с горохом в томатном соусе; Бычки разделанные с нутом в томатном соусе; Бычки разделанные с чечевицей в томатном соусе; Бычки разделанные обжаренные с фасолью в томатном соусе; Бычки разделанные обжаренные с горохом в томатном соусе; Бычки разделанные обжаренные с нутом в томатном соусе; Бычки разделанные обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Килька балтийская разделанная с фасолью в томатном соусе; Килька балтийская разделанная с горохом в томатном соусе; Килька балтийская разделанная с нутом в томатном соусе; Килька балтийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; Килька балтийская разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Килька балтийская разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Килька балтийская разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Килька балтийская разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Килька каспийская разделанная с фасолью в томатном соусе; Килька каспийская разделанная с горохом в томатном соусе; Килька каспийская разделанная с нутом в томатном соусе; Килька каспийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; Килька каспийская разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Килька каспийская разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Килька каспийская разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Килька каспийская разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Килька черноморская разделанная с фасолью в томатном соусе; Килька черноморская разделанная с горохом в томатном соусе; Килька черноморская разделанная с нутом в томатном соусе; Килька черноморская разделанная с чечевицей в томатном соусе; Килька черноморская разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Килька черноморская разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Килька черноморская разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Килька черноморская разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Корюшка разделанная с фасолью в томатном соусе; Корюшка разделанная с горохом в томатном соусе; Корюшка разде-

ланная с нутом в томатном соусе; Корюшка разделанная с чечевицей в томатном соусе; Корюшка разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Корюшка разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Корюшка разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Корюшка разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Салака разделанная с фасолью в томатном соусе; Салака разделанная с горохом в томатном соусе; Салака разделанная с нутом в томатном соусе; Салака разделанная с чечевицей в томатном соусе; Салака разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Салака разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Салака разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Салака разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Сардина разделанная с фасолью в томатном соусе; Сардина разделанная с горохом в томатном соусе; Сардина разделанная с нутом в томатном соусе; Сардина разделанная с чечевицей в томатном соусе; Сардина разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Сардина разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Сардина разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Сардина разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе; Скумбрия разделанная с фасолью в томатном соусе; Скумбрия разделанная с горохом в томатном соусе; Скумбрия разделанная с нутом в томатном соусе; Скумбрия разделанная с чечевицей в томатном соусе; Скумбрия разделанная обжаренные с фасолью в томатном соусе; Скумбрия разделанная обжаренные с горохом в томатном соусе; Скумбрия разделанная обжаренные с нутом в томатном соусе; Скумбрия разделанная обжаренные с чечевицей в томатном соусе. **Консервы с крупами:** Бычки разделанные обжаренные с гречкой; Бычки разделанные обжаренные с рисом; Бычки разделанные обжаренные с перловкой; Бычки разделанные обжаренные с пшеницей; Карп обжаренный с гречкой; Карп обжаренный с рисом; Карп обжаренный с перловкой; Карп обжаренный с пшеницей; Минтай обжаренный с гречкой; Минтай обжаренный с рисом; Минтай обжаренный с перловкой; Минтай обжаренный с пшеницей; Сом обжаренный с гречкой; Сом обжаренный с рисом; Сом обжаренный с перловкой; Сом обжаренный с пшеницей; Скумбрия обжаренная с гречкой; Скумбрия обжаренная с рисом; Скумбрия обжаренная с перловкой; Скумбрия обжаренная с пшеницей; Треска обжаренная с гречкой; Треска обжаренная с рисом; Треска обжаренная с перловкой; Треска обжаренная с пшеницей. **Консервы с овощами:** Бычки разделанные обжаренные с капустой и сладким перцем; Бычки разделанные обжаренные с морковью и луком; Карп обжаренный с капустой и сладким перцем; Карп обжаренный с квашеной капустой; Карп обжаренный с морковью и луком; Минтай обжаренный с грибами и луком; Минтай обжаренный со спаржей; Минтай обжаренный со сладким перцем; Минтай обжаренный с квашеной капустой; Сом обжаренный с грибами и луком; Сом обжаренный со спаржей; Сом обжаренный со сладким перцем; Сом обжаренный с квашеной капустой; Скумбрия обжаренная с капустой и сладким перцем; Скумбрия обжаренная с морковью и луком; Скумбрия обжаренная с квашеной капустой; Скумбрия обжаренная с морской капустой и луком; Треска обжаренная с грибами и луком; Треска обжаренная с капустой и сладким перцем; Треска обжаренная с морковью и луком; Треска обжаренная с морской капустой и луком.

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре и стеклянной таре – **не более 12 месяцев**. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	ТУ 10.13.15-785-37676459-2019 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
--------------------	---

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные «Халаль» стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготавливаемые из мяса говядины, телятины, баранины, конины, с добавлением или без добавления субпродуктов, круп, бобовых, овощей, соевых белков, грибов, сухофруктов, вкусоароматических добавок предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с крупами: каша гречневая с говядиной; каша гречневая с телятиной; каша гречневая с бараниной; каша гречневая с кониной; каша перловая с говядиной; каша перловая с телятиной; каша перловая с бараниной; каша перловая с кониной; каша рисовая с говядиной; каша рисовая с телятиной; каша рисовая с бараниной; каша рисовая с кониной; каша пшенная с говядиной; каша пшенная с телятиной; каша пшенная с бараниной; каша пшенная с кониной; каша ячневая с говядиной; каша ячневая с телятиной; каша ячневая с бараниной; каша ячневая с кониной. Консервы с бобовыми: говядина с фасолью в томатном соусе; телятина с фасолью в томатном соусе; баранина с фасолью в

томатном соусе; конина с фасолью в томатном соусе; говядина с горохом в томатном соусе; телятина с горохом в томатном соусе; баранина с горохом в томатном соусе; конина с горохом в томатном соусе; говядина с нуттом в томатном соусе; телятина с нуттом в томатном соусе; баранина с нуттом в томатном соусе; конина с нуттом в томатном соусе. Консервы с овощами: говядина с капустой и специями; телятина с капустой и специями; баранина с капустой и специями; конина с капустой и специями; говядина со сладким перцем и специями; телятина со сладким перцем и специями; баранина со сладким перцем и специями; конина со сладким перцем и специями; говядина с овощным ассорти и специями; телятина с овощным ассорти и специями; баранина с овощным ассорти и специями; конина с овощным ассорти и специями; говядина с «кабачковой икрой»; телятина с «кабачковой икрой»; баранина с «кабачковой икрой»; конина с «кабачковой икрой». Консервы паштетные: паштет с говядиной и сухофруктами; паштет с телятиной и сухофруктами; паштет с бараниной и сухофруктами; паштет с кониной и сухофруктами; паштет «Восточный» с говядиной; паштет «Восточный» с телятиной; паштет «Восточный» с бараниной; паштет «Восточный» с кониной; паштет «Пряный» с говядиной; паштет «Пряный» с телятиной; паштет «Пряный» с бараниной; паштет «Пряный» с кониной.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 10.05.2020 год. Консервы с бобовыми: говядина с фасолью; говядина с горохом; говядина с нуттом.

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – не более 2-х лет; в реторт-упаковке – не более 6 месяцев со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные рекомендуемые сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.20.25-165-37676459-2019
КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ**

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы стерилизованные, изготовленные из печени макруросовых, мерлузовых, нототениевых, тресковых, лососевых тихоокеанских рыб, осетровых и других рыб натуральные или в томатном соусе, или с добавлением масла, и консервы из измельченной печени (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: печень макруруса натуральная; печень минтая в томатном соусе; печень минтая «Дальневосточная»; печень минтая натуральная; печень минтая по-приморски; печень налима в томатном соусе; печень налима натуральная; печень нототении натуральная; печень полярной тресочки в томатном соусе; печень полярной тресочки натуральная; печень путассу натуральная; печень трески в томатном соусе; печень трески натуральная; печень трески по-мурмански; печень трески по-приморски; печень хека натуральная; печень форели натуральная; печень осетровых рыб (осетр, севрюга, белуга, калуга, бестер, стерлядь) натуральная; печень тихоокеанских лососевых рыб натуральная; печень судака натуральная; печень щуки натуральная; печень сома натуральная; печень форели с добавлением масла; печень осетровых рыб (осетр, севрюга, белуга, калуга, бестер, стерлядь) с добавлением масла; печень тихоокеанских лососевых рыб с добавлением масла; печень судака с добавлением масла; печень щуки с добавлением масла; печень сома с добавлением масла; печень налима с добавлением масла; печень минтая с добавлением масла; печень трески с добавлением масла.

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

Термины и определения «натуральные рыбные консервы» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации; **«натуральные рыбные консервы с добавлением масла»** пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха

не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** натуральные из печени трески и минтая в цельнотянутых металлических банках-не более 30 месяцев; натуральные, с добавлением масла и из измельченной печени не более 24 месяцев; в томатном соусе не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-796-37676459-2019
КОНСЕРВЫ. СОУСЫ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы-соусы кавказской кухни, изготовленные из фруктов и/или смеси фруктов, из овощей и/или смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления ягод, концентрированных томатных продуктов, фруктового или овощного пюре, молочных продуктов, соли, сахара, уксуса, зелени, пряностей, пищевых кислот, растительного масла, орехов, фруктовых и овощных соков, мясного бульона (воды) стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам. Соусы могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: огуречный соус к шашлыку; острый грузинский соус Гаро; острый чесночный соус с зеленью; грузинский острый соус из граната с орехом; азербайджанский соус из граната Наршараб; абхазская острая красная аджика с орехами; острый хрен с отварной свеклой по-Русски; грузинский острый ореховый соус Бажи; пикантный ореховый соус Баже по-Мегрельски; кавказский острый соус из фейхоа с зеленью и специями; кавказская острая приправа с помидором, хреном и чесноком; кавказская острая аджика с яблоками и овощами; соус ткемали из алычи по-Абхазски; абхазская острая зеленая аджика с орехами; домашний соус ткемали; острый соус из арбуза по-Осетински; соус из сока ежевики и неспелого винограда; соус виноградный; соус виноградный (из сока); соус виноградный с орехами; соус из зеленого винограда с орехом; соус ежевичный с орехами; соус из барбариса; соус из зеленой алычи; соус чесночный с кориандром; соус чесночно-уксусный; соус чесночный с томатом; соус чесночный со сметаной; соус чесночный по-Чеченски; соус луковый; соус с фасолью; соус по-Аджарски; соус укропный; соус щавелевый; соус чесночный по-Черкесски; томатно-чесночная приправа к пельменям, галушкам; соус маринад из гранатового сока; соус из перца; соус из чеснока по-Осетински; соус из черемши; острая приправа к мясу; соус из терна; соус сацебели; соус сациви; соус ткемали.

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

Термины и определения овощные консервы: Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес. **овощной соус:** Овощные консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей, или их полуфабрикатов, или из смеси овощей, пряно ароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75% стерилизованных в стеклянной таре 2 года; стерилизованных в металлической таре и упаковке из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. нестерилизованные – при температуре от 0 °С до 6 °С: в течение 6 месяцев с даты изготовления. После нарушения целостности потребительской упаковки срок годности соусов кавказской кухни при температуре от 0 °С до 6°С включительно составляет не более: 5 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности соусов кавказской кухни, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-047-37676459-2019
КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ
С МЯСОМ КРОЛИКА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на растительно-мясные консервы с мясом кролика, фасованные в герметично укупоренную тару и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп, бобовых, и/или свежих, замороженных, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом кролика, с добавлением или без добавления, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы кусковые: тушенка с мясом кролика; тушенка с мясом кролика «Острая»; тушенка с мясом кролика «Пряная»; тушенка с мясом кролика и чесноком; тушенка с мясом кролика и паприкой; тушенка с мясом кролика и зеленью. **Консервы кусковые с бобовыми:** фасоль с мясом кролика; фасоль с мясом кролика в томатной заливке; горох с мясом кролика; горох с мясом кролика в томатной заливке; нут с мясом кролика; нут с мясом кролика в томатной заливке; чечевица с мясом кролика; чечевица с мясом кролика в томатной заливке. **Консервы кусковые с овощами:** овощи с мясом кролика; картофель с грибами и мясом кролика; кабачки с грибами и мясом кролика; капуста с грибами и мясом кролика; овощи с мясом кролика и паприкой; овощи с мясом кролика «По-губернски»; овощное рагу с мясом кролика и специями; овощное рагу с мясом кролика в томатной заливке. **Консервы кусковые с крупами:** каша перловая с мясом кролика; каша гречневая с мясом кролика; каша рисовая с мясом кролика; каша пшенная с мясом кролика; каша перловая с мясом кролика и черносливом; каша гречневая с мясом кролика и курагой; каша рисовая с мясом кролика и сладким перцем. **Консервы паштетные:** паштет «Деликатесный»; паштет «Праздничный»; паштет с мясом кролика и копченостями; паштет «Объеденье»; паштет с мясом кролика, луком и грибами; паштет «Нежность»; паштет «Сливочный»; паштет с чесноком; паштет «Аристократ»; паштет с печенью кролика; паштет «Нежный» с грибами. **Консервы фаршевые:** фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный «Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Турист»; голубцы ленивые с кроликом; голубцы ленивые с кроликом «Особые»; фрикадельки с мясом кролика, в томатном соусе; фрикадельки с мясом кролика, в томатном соусе «Особые».

Изменение № 1. Дата введения в действие 19.08.2019 г. Консервы паштетные: паштет с печенью кролика; паштет с печенью кролика и морковью.

Изменение № 2. Дата введения в действие 19.08.2019 г. Консервы кусковые с крупами: каша гречневая с мясом кролика; каша перловая с мясом кролика; каша рисовая с мясом кролика.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре – не более 2-х лет; в реторт-упаковке – не более 1 года со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.**ТУ 10.13.15-793-37676459-2018
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ДИКОЙ ПТИЦЫ***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на мясные стерилизованные консервы, изготовленные из мяса дикой птицы с добавлением или без добавления немясных ингредиентов. Продукция полностью готова к употреблению и приготовлению различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из мяса птицы. Вид – в собственном соку. фазан в собственном соку; крякva в собственном соку; чирок в собственном соку; бекас в собственном соку; дикий гусь в собственном соку; глухарь в собственном соку; лысуха в собственном соку; коростель в собственном соку; вальдшнеп в собственном соку; вяхирь в собственном соку; куропатка в собственном соку; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые.** фазан «По-сибирски»; крякva «Трофейная»; чирок «Изысканный»; бекас «Дворянский»; дикий гусь «Южный»; глухарь «По-сибирски»; лысуха «По-европейски»; коростель «Дворянский»; вальдшнеп «По-графски»; вяхирь «По-охотничьи»; куропатка «Боярская»; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с растительными компонентами.** фазан с черносливом; крякva с черносливом; чирок с черносливом; бекас с черносливом; дикий гусь с черносливом; глухарь с черносливом; лысуха с черносливом; коростель с черносливом; вальдшнеп с черносливом; вяхирь с черносливом; куропатка с черносливом; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами.** фазан со сладким перцем; крякva со сладким перцем; чирок со сладким перцем; бекас со сладким перцем; дикий гусь со сладким перцем; глухарь со сладким перцем; лысуха со сладким перцем; коростель со сладким перцем; вальдшнеп со сладким перцем; вяхирь со сладким перцем; куропатка со сладким перцем; куропатка с капустой; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – с овощами, в соусах.** фазан в томатном соусе; крякva в томатном соусе; чирок в томатном соусе; бекас в томатном соусе; дикий гусь в томатном соусе; глухарь в томатном соусе; лысуха в томатном соусе; коростель в томатном соусе; вальдшнеп в томатном соусе; вяхирь в томатном соусе; куропатка в томатном соусе; куропатка в сметанном соусе; куропатка в грибном соусе; **Группа – консервы из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – в желе.** фазан в желе; крякva в желе; чирок в желе; бекас в желе; дикий гусь в желе; глухарь в желе; лысуха в желе; вальдшнеп в желе; вяхирь в желе; куропатка в желе.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в стекле, ламистере – не более 2-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, вакуумный пакет «Фолио-Пак» – не более 1 года. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.**ТУ 10.20.25-844-37676459-2018
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ»***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы натуральные стерилизованные «Ассорти», изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из рыбы натуральные: ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и нерка натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и кижуч натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и кета натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и голец натуральные; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб. Горбуша и чавыча натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, форель радужная натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, минтай атлантический натуральные; ассорти. Горбуша тихоокеанская, семга атлантическая, минтай тихоокеанский натуральные; ассорти. Скумбрия атлантическая и ставрида черноморская натуральные; ассорти. Скумбрия курильская и ставрида черноморская натуральные; ассорти. Скумбрия курильская(японская) и ставрида океаническая натуральные; ассорти. Скумбрия курильская(японская) и сардина тихоокеанская натуральные.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной и жестяной таре – не более 3-х лет. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; калиновый; из красной смородины; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; морошковый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый; черничный; черешневый; яблочный; яблочно-тыквенный; яблочно-дынный; фруктово-ягодный микс.

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

Термины и определения Фруктовый [овощной] джем: Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. Примечание Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен и в виде полуфабриката. Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре 3 мес. при температуре от 0 °С до плюс 10 °С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6 мес.; нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм³ 3 мес. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 4 до плюс 6 °С не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-819-37676459-2019

**КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. СОУСЫ С МЯСНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на растительно-мясные консервы фаршевые, соусы с мясными ингредиентами, фасованные в герметично укупоренную тару, металлические, стеклянные банки и в реторт упаковку стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные на основе бульона/воды, с использованием овощей, томатной пасты, сметаны, мяса свинины, говядины, баранины, оленины и птицы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус «Белый» со свининой; соус «Белый» с говядиной; соус «Белый» с говядиной и свининой; соус «Белый» с бараниной; соус «Белый» с бараниной и курицей; соус «Белый» с бараниной и индейкой; соус «Белый» с олениной; соус «Красный» со свининой; соус «Красный» с говядиной; соус «Красный» с говядиной и свининой; соус «Красный» с бараниной; соус «Красный» с бараниной и курицей; соус «Красный» с бараниной и индейкой; соус «Красный» с олениной; соус «Томатный» со свининой; соус «Томатный» с говядиной; соус «Томатный» с говядиной и свининой; соус «Томатный» с бараниной; соус «Томатный» с бараниной и курицей; соус «Томатный» с бараниной и индейкой; соус «Томатный» с олениной; соус «Пряный» со свининой; соус «Пряный» с говядиной; соус «Пряный» с говядиной и свининой; соус «Пряный» с бараниной; соус «Пряный» с бараниной и курицей; соус «Пряный» с бараниной и индейкой; соус «Пряный» с олениной; соус «Острый» со свининой; соус «Острый» с говядиной; соус «Острый» с говядиной и свининой; соус «Острый» с бараниной; соус «Острый» с бараниной и курицей; соус «Острый» с бараниной и индейкой; соус «Острый» с олениной; соус «Ткемали» со свининой; соус «Ткемали» с говядиной; соус «Ткемали» с говядиной и свининой; соус «Ткемали» с бараниной; соус «Ткемали» с бараниной и курицей; соус «Ткемали» с бараниной и индейкой; соус «Ткемали» с олениной; соус «Грибной» со свининой; соус «Грибной» с говядиной; соус «Грибной» с говядиной и свининой; соус «Грибной» с бараниной; соус «Грибной» с бараниной и курицей; соус «Грибной» с бараниной и индейкой; соус «Грибной» с олениной; соус «Сырный» со свининой; соус «Сырный» с говядиной; соус «Сырный» с говядиной и свининой; соус «Сырный» с бараниной; соус «Сырный» с бараниной и курицей; соус «Сырный» с бараниной и индейкой; соус «Сырный» с олениной; соус «Сметано-перечный» со свининой; соус «Сметано-перечный» с говядиной; соус «Сметано-перечный» с говядиной и свининой; соус «Сметано-перечный» с бараниной; соус «Сметано-перечный» с бараниной и курицей; соус «Сметано-перечный» с бараниной и индейкой; соус «Сметано-перечный» с олениной; соус «Неаполитанский» со свининой; соус «Неаполитанский» с говядиной; соус «Неаполитанский» с говядиной и свининой; соус «Неаполитанский» с бараниной; соус «Неаполитанский» с бараниной и курицей; соус «Неаполитанский» с бараниной и индейкой; соус «Неаполитанский» с олениной; соус «Болонский» со свининой; соус «Болонский» с говядиной; соус «Болонский» с говядиной и свининой; соус «Болонский» с бараниной; соус «Болонский» с бараниной и курицей; соус «Болонский» с бараниной и индейкой; соус «Болонский» с олениной; соус «Болоньезе»; соус «Карбонара».

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

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – не более 3-х лет; в реторт-упаковке – не более 2-х лет со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные рекомендуемые сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-282-37676459-2017

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ
ВЕТЧИННО-РУБЛЕННЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9216-282-37676459-2016)**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные ветчинно-рубленые консервы стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из свинины, говядины, птицы, оленины, конины с добавлением или без добавления крупы манной, крахмала, комплексных пищевых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные рубленые: фарш ветчинно-рубленый «Любительский»; фарш ветчинно-рубленый «Обеденный»; фарш ветчинно-рубленый «Петровский»; фарш ветчинно-рубленый «Экстра»; фарш ветчинно-рубленый «К завтраку»; фарш ветчинно-рубленый «Застольный»; фарш ветчинно-рубленый «Аппетитный»; фарш ветчинно-рубленый «Восточный»; фарш ветчинно-рубленый «Туристический»; фарш ветчинно-рубленый «Пикник»; мясо ветчинно-рубленное «Любительское»; мясо ветчинно-рубленное «Обеденное»; мясо ветчинно-рубленное «Петровское»; мясо ветчинно-рубленное «Экстра»; мясо ветчинно-рубленное «К завтраку»; мясо ветчинно-рубленное «Застольное»; мясо ветчинно-рубленное «Аппетитное»; мясо ветчинно-рубленное «Восточное»; мясо ветчинно-рубленное «Туристическое»; мясо ветчинно-рубленное «Пикник».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 2 лет; **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере – не более 1 года. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-771-37676459-2018
ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты консервированные, приготовленные из вареных, очищенных яиц сельскохозяйственной птицы (далее продукт, продукция) с добавлением или без добавления пищевкусных и/или вкусоароматических добавок, залитых маринадной заливкой, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Из яиц вареных перепелиных: яйца перепелиные; яйца перепелиные с чесноком; яйца перепелиные с горчицей и перцем; яйца перепелиные с пряностями; яйца перепелиные «Ароматные» со специями; яйца перепелиные копченые; яйца перепелиные копченые с чесноком; яйца перепелиные деликатесные; яйца перепелиные в свекольном рассоле; яйца перепелиные в соевом соусе; яйца перепелиные маринованные; яйца перепелиные маринованные с хреном; яйца перепелиные маринованные с прованскими травами; яйца перепелиные деликатесные с зеленью; яйца перепелиные «по-русски»; яйца перепелиные маринованные «по-китайски»; яйца перепелиные маринованные «по-грузински»; яйца перепелиные деликатесные «по-китайски»; яйца перепелиные с шампиньонами и зеленью; яйца перепелиные с перцем; яйца перепелиные с луком; яйца перепелиные с овощами. **Из яиц вареных куриных:** яйца куриные; яйца куриные с чесноком; яйца куриные с горчицей и перцем; яйца куриные с пряностями; яйца куриные «Ароматные» со специями; яйца куриные копченые; яйца куриные копченые с чесноком; яйца куриные деликатесные; яйца куриные в свекольном рассоле; яйца куриные в соевом соусе; яйца куриные маринованные; яйца куриные маринованные с хреном; яйца куриные маринованные с прованскими травами; яйца куриные деликатесные с зеленью; яйца куриные «по-русски»; яйца куриные маринованные «по-китайски»; яйца куриные маринованные «по-грузински»; яйца куриные деликатесные «по-китайски»; яйца куриные с шампиньонами и зеленью; яйца куриные с перцем; яйца куриные с луком; яйца куриные с овощами.

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

Термины и определения: пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы): Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания. Примечание Пищевые яйца в зависимости от вида птицы могут подразделять, например, на куриное, перепелиное, индюшиное. **пищевой продукт переработки яиц (сельскохозяйственной птицы):** Пищевой продукт, полученный в промышленных условиях в результате проведения комплекса технологических процессов и/или операций, изменяющих начальные свойства пищевого яйца сельскохозяйственной птицы. **сортировка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Технологическая операция, направленная на отделение яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к пищевым яйцам сельскохозяйственной птицы. **санитарная обработка пищевых яиц (сельскохозяйственной птицы):** Мойка и дезинфекция поверхности скорлупы пищевых яиц сельскохозяйственной птицы. Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до +25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** не более 1

года. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до +6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-137-37676459-2018
КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
ИЗ ОЛЕНИНЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9217-137-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы из оленины, герметически укупоренные и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготавливаемые с использованием круп, бобовых, овощей, вкусоароматических добавок или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Консервы с крупами:* каша рисовая с олениной; каша перловая с олениной; каша гречневая с олениной; каша пшенная с олениной; каша ячневая с олениной; плов с олениной. *Консервы с бобовыми:* оленина с фасолью; оленина с горохом; оленина с нуттом; оленина с чечевицей; каша гороховая с олениной. *Консервы с овощами:* азу из оленины с картофелем; оленина с овощным ассорти; оленина со сладким перцем; оленина с картофелем и капустой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре **не более 2-х лет**, в реторт упаковке и ламистере **не более 1 года**. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.17-589-37676459-2018
КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБ-
НЫЕ 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 «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°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые**

сроки годности: от 0 °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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-310-37676459-2018
КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ
МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9216-310-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные, стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы, вырабатываемые из мяса говядины, свинины, баранины, козлятины, конины, оленины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, крахмала, пищевых добавок и других вспомогательных продуктов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая. Вид – паштетные. паштет с печенью; паштет свиной; паштет яичный; паштет «Мясной»; паштет «К обеду»; паштет «Пате»; паштет «Чиполино»; паштет «Праздничный»; паштет «По-домашнему»; паштет «С печенью и грибами»; паштет «С печенью и сыром»; паштет «С печенью и копченостями»; паштет «Сливочный вкус»; паштет «Сибирский».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов во всех видах тары не более 2-х лет со дня изготовления. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-431-37676459-2018
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ
ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9216-431-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковых из субпродуктов стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных мясных говяжьих, свиных, бараньих, оленьих, конских субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод, специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые из субпродуктов в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Сердце говяжье в собственном соку «По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленья в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленья в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное». Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в

собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-мичурински». **Консервы мясные кусковые из субпродуктов в томате:** Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Мичуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные». **Консервы мясные кусковые из субпродуктов в соусе:** Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши говяжьи (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши свиные (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкое, или уши (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или губы, или уши олени (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»); Печень или сердце, или язык, или диафрагма, или легкие, или уши конские (в белом соусе; в красном соусе; в соусе бешамель; в неаполитанском соусе; в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в сметано-перечном; в белом перечном; в темном соусе; в сырном соусе; в красном сладком; в красном кисло-сладком соусе; в соусе «Наршараб»). **Консервы мясные кусковые из ассорти субпродуктов в соусе:** Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршараб» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное. **Консервы мясные кусковые из субпродуктов в желе:** Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце оленья в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленья в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык конский в желе «Новый». **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.** Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 2-х лет; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** в реторт упаковке, стекле, ламистере: для печени в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; для сердца в собственном соку, в соусе, в желе, субпродуктов в томате и ассорти из субпродуктов в соусе – не более 1 года; для языка в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. **Срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-391-37676459-2017
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ
(взамен ТУ 9216-391-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковые стерилизованные, изготавливаемые из оленины с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, говядины, конины, бобовых, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые тушеные из оленины: оленина кусковая тушеная «Вкусная»; оленина кусковая тушеная «Лучшая». **Консервы мясные кусковые из оленины с горохом:** оленина с горохом «Сытная»; оленина с горохом «По-московски»; оленина с горохом «Оригинальная»; оленина с горохом «Аппетитная»; оленина с горохом «Ароматная»; оленина с горохом «Восточная»; оленина с горохом «Экстра»; оленина с горохом «Острая»; оленина с горохом «Сибирский вкус». **Консервы мясные кусковые из оленины с фасолью:** оленина с фасолью «По-мичурински»; оленина с фасолью «Экстра»; оленина с фасолью «Оригинальная»; оленина с фасолью «Новая»; оленина с фасолью «По-французски»; оленина с фасолью «Пряная»; оленина с фасолью «Ароматная»; оленина с фасолью и карри; оленина с фасолью и пряностями; оленина с фасолью «Столичная»; оленина с фасолью «По-сибирски»; оленина с фасолью «Обеденная»; оленина с фасолью «По-королевски»; оленина с фасолью «По-боярски»; оленина с фасолью «Имперская»; оленина с фасолью «Инь-Янь». **Консервы мясные кусковые из оленины с нутом:** оленина с нутом «Оригинальная»; оленина с нутом «Экстра»; оленина с нутом «Станичная»; оленина с нутом «Походная»; оленина с нутом и паприкой; оленина с нутом «Пряная»; оленина с нутом «Ароматная». **Консервы мясные кусковые из оленины с чечевицей:** оленина с чечевицей «Застольная»; оленина с чечевицей «Новая»; оленина с чечевицей «Ароматная»; оленина с чечевицей «Аппетитная»; оленина с чечевицей «Экстра»; оленина с чечевицей «Оригинальная». **Консервы мясные кусковые из оленины со спаржевой фасолью:** оленина со спаржевой фасолью «По-русски»; оленина со спаржевой фасолью и грибами; оленина со спаржевой фасолью, грибами и луком; оленина со спаржевой фасолью «По-купечески»; оленина со спаржевой фасолью «Острая»; оленина со спаржевой фасолью «Новая». **Консервы мясные кусковые из оленины с сухофруктами и пряностями:** оленина с курагой; оленина с черносливом; оленина с яблоками; оленина с финиками; оленина с имбирем.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов не более 3-х лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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°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 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 °C 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.

ТУ 10.13.15-124-37676459-2017

14 000 РУБ.

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»
(взамен ТУ 9216-124-37676459-2013)**

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные стерилизованные «Охотничьи» (далее по тексту – консервы, продукты, продукция) изготовленные из мяса диких животных: кабана, косули, лося, марала, медведя, изюбря, с добавлением специй, пряностей и вкусоароматических добавок или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: мясо кабана тушеное; мясо косули тушеное; мясо лося тушеное; мясо марала тушеное; мясо медведя тушеное; мясо изюбря тушеное. **Консервы мясные ветчинные:** ветчина из мяса кабана; ветчина из мяса косули; ветчина из мяса лося; ветчина из мяса марала; ветчина из мяса медведя; ветчина из мяса изюбря. **Консервы мясные фаршевые:** фарш из мяса кабана; фарш из мяса косули; фарш из мяса лося; фарш из мяса марала; фарш из мяса медведя; фарш из мяса изюбря.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.11.2018 год. Консервы мясные кусковые: мясо оленя тушеное.

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.11.2021 год. Консервы мясные кусковые: мясо бобра тушеное.

Изменение № 3. Дата введения в действие 06.11.2021 год. Консервы мясные паштетные: паштет из оленины; паштет из мяса лося; паштет из мяса косули; паштет из мяса бобра; паштет из мяса марала; паштет из мяса медведя; паштет из мяса изюбря; паштет из мяса кабана.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-136-37676459-2017
КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изготовление мясорастительных стерилизованных консервов «Охотничьи» (далее — консервы), выработанных из мяса промысловых животных в смеси с овощами, крупами, бобовыми, фруктами и пряностями герметически укупоренных и предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы с крупами: «Каша охотничья перловая с мясом лося»; «Каша охотничья гречневая с мясом лося»; «Каша охотничья рисовая с мясом лося»; «Каша охотничья пшеничная с мясом лося»; «Каша охотничья ячневая с мясом лося»; «Каша охотничья перловая с мясом кабана»; «Каша охотничья гречневая с мясом кабана»; «Каша охотничья рисовая с мясом кабана»; «Каша охотничья пшеничная с мясом кабана»; «Каша охотничья ячневая с мясом кабана»; «Каша охотничья перловая с мясом косули»; «Каша охотничья гречневая с мясом косули»; «Каша охотничья рисовая с мясом косули»; «Каша охотничья пшеничная с мясом косули»; «Каша охотничья ячневая с мясом косули»; «Каша охотничья перловая с олениной»; «Каша охотничья гречневая с олениной»; «Каша охотничья рисовая с олениной»; «Каша охотничья пшеничная с олениной»; «Каша охотничья ячневая с олениной»; «Каша охотничья перловая с мясом марала»; «Каша охотничья гречневая с мясом марала»; «Каша охотничья рисовая с мясом марала»; «Каша охотничья пшеничная с мясом марала»; «Каша охотничья ячневая с мясом марала»; «Каша охотничья перловая с мясом медведя»; «Каша охотничья гречневая с мясом медведя»; «Каша охотничья рисовая с мясом медведя»; «Каша охотничья пшеничная с мясом медведя»; «Каша охотничья ячневая с мясом медведя»; **Консервы с крупами и овощами:** «Лесная дичь из мяса лося по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса кабана по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса косули по-охотничьи»; «Лесная дичь из оленины по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса марала по-охотничьи»; «Лесная дичь из мяса медведя по-охотничьи»; «Мясо лося с овощами и крупой»; «Мясо кабана с овощами и крупой»; «Мясо косули с овощами и крупой»; «Оленина с овощами и крупой»; «Мясо марала с овощами и крупой»; «Мясо медведя с овощами и крупой»; «Голубцы фаршированные мясом лося и рисом»; «Голубцы фаршированные мясом кабана и рисом»; «Голубцы фаршированные мясом косули и рисом»; «Голубцы фаршированные олениной и рисом»; «Голубцы фаршированные мясом марала и рисом»; «Голубцы фаршированные мясом медведя и рисом»; «Перец фаршированный мясом лося и рисом»; «Перец фаршированный мясом кабана и рисом»; «Перец фаршированный мясом косули и рисом»; «Перец фаршированный олениной и рисом»; «Перец фаршированный мясом марала и рисом»; «Перец фаршированный медвежатиной и рисом»; «Плов с мясом лося по-охотничьи»; «Плов с мясом кабана по-охотничьи»; «Плов с мясом косули по-охотничьи»; «Плов с олениной по-охотничьи»; «Плов с мясом марала по-охотничьи»; «Плов с мясом медведя по-охотничьи»; **Консервы с макаронными изделиями:** «Макаронные изделия с мясом лося»; «Макаронные изделия с мясом кабана»; «Макаронные изделия с мясом косули»; «Макаронные изделия с олениной»; «Макаронные изделия с мясом марала»; «Макаронные изделия с медвежатиной»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса лося»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса косули»; «Макаронные изделия с фаршем из оленины»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса марала»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса кабана»; «Макаронные изделия с фаршем из мяса медведя»; **Консервы с бобовыми:** «Горох с мясом лося»; «Горох с мясом кабана»; «Горох с мясом косули»; «Горох с олениной»; «Горох с мясом марала»; «Горох с мясом медведя»; «Горох с мясом лося и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом косули и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом кабана и овощами по-охотничьи»; «Горох с олениной и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом марала и овощами по-охотничьи»; «Горох с мясом медведя и овощами по-охотничьи»; «Лось» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Кабан» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Косуля» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Олень» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Марал» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Медведь» с фасолью в кисло-сладком соусе»; «Бобовые с мясом лося в томатном соусе»; «Бобовые с мясом косули в томатном соусе»; «Бобовые с олениной в томатном соусе»; «Бобовые с мясом марала в томатном соусе»; «Бобовые с мясом кабана в томатном соусе»; «Бобовые с мясом медведя в томатном соусе»; **Консервы с овощами:** «Солянка с мясом кабана охотничья»; «Солянка с мясом лося охотничья»; «Солянка с мясом косули охотничья»; «Солянка с олениной охотничья»; «Солянка с мясом марала охотничья»; «Солянка с мясом медведя охотничья»; Гуляш с мясом лося и картофелем; Гуляш с мясом кабана и картофелем; Гуляш с мясом косули и картофелем; Гуляш с олениной и картофелем; Гуляш с мясом марала и картофелем; Гуляш с мясом медведя и картофелем; Мясо лося в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо косули в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо оленя в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо марала в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо кабана в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо медведя в кисло-сладком соусе по-китайски с овощами и брусникой; Мясо лося в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо косули в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо оленя в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо марала в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо кабана в кисло-сладком соусе по-китайски с баклажанами; Мясо медведя в кисло-сладком соусе по-

китайски с баклажанами; «Жаркое из мяса лося с клюквой»; «Жаркое из мяса кабана с клюквой»; «Жаркое из мяса косули с клюквой»; «Жаркое из мяса марала с клюквой»; «Жаркое из оленины с клюквой»; «Жаркое из мяса медведя с клюквой»; «Мясо лося с картофелем»; «Мясо косули с картофелем»; «Оленина с картофелем»; «Мясо марала с картофелем»; «Мясо кабана с картофелем»; «Мясо медведя с картофелем»; «Рагу по-охотничьи с мясом кабана»; «Рагу по-охотничьи с мясом лося»; «Рагу по-охотничьи с мясом косули»; «Рагу по-охотничьи с олениной»; «Рагу по-охотничьи с мясом марала»; «Рагу по-охотничьи с мясом медведя»; «Мясо лося с картофелем в грибном соусе»; «Мясо кабана с картофелем в грибном соусе»; «Мясо косули с картофелем в грибном соусе»; «Оленина с картофелем в грибном соусе»; «Мясо марала с картофелем в грибном соусе»; «Мясо медведя с картофелем в грибном соусе»; «Жаркое по-охотничьи с мясом лося»; «Жаркое по-охотничьи с мясом кабана»; «Жаркое по-охотничьи с мясом косули»; «Жаркое по-охотничьи с мясом марала»; «Жаркое по-охотничьи с олениной»; «Жаркое по-охотничьи с мясом медведя»; «Гуляш из мяса лося по-охотничьи»; «Гуляш из мяса кабана по-охотничьи»; «Гуляш из мяса косули по-охотничьи»; «Гуляш из оленины по-охотничьи»; «Гуляш из мяса марала по-охотничьи»; «Гуляш из мяса медведя по-охотничьи»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса лося»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса кабана»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса косули»; «Фрикасе по-охотничьи из оленины»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса марала»; «Фрикасе по-охотничьи из мяса медведя»; «Мясо лося рубленое по-охотничьи»; «Мясо кабана рубленое по-охотничьи»; «Мясо косули рубленое по-охотничьи»; «Оленина рубленая по-охотничьи»; «Мясо марала рубленое по-охотничьи»; «Мясо кабана рубленое по-охотничьи»; «Мясо лося «Лесная диковинка»; «Мясо кабана «Лесная диковинка»; «Мясо косули «Лесная диковинка»; «Оленина «Лесная диковинка»; «Мясо марала «Лесная диковинка»; «Мясо медведя «Лесная диковинка»; «Тажин из мяса лося с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса кабана с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса косули с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из оленины с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса марала с черносливом по-охотничьи»; «Тажин из мяса медведя с черносливом по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса лося по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса кабана по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса косули по-охотничьи»; «Чилиндрон из оленины по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса марала по-охотничьи»; «Чилиндрон из мяса медведя по-охотничьи»; «Чанахи» с мясом лося; «Чанахи» с мясом кабана; «Чанахи» с мясом косули; «Чанахи» с олениной; «Чанахи» с мясом марала; «Чанахи» с мясом медведя.

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

Термины и определения мясорастительные консервы: Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно. **мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, которая является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость либо содержит костные включения (при использовании механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя. **составная часть консервов:** Часть содержимого консервов, которую можно отделить механическим разделением (сливанием, отделением с помощью пинцета, шпателя и т.п.). **мясо промышленного животного:** Мясо, полученное в результате переработки промышленного животного независимо от вида, пола и возраста. Примечание — К мясу промышленного животного относят мясо кабана, медведя, косули, лося, оленя и др. Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности мясорастительных консервов «Охотничьи»** не более **двух лет** с даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.**ТУ 10.13.15-708-37676459-2017
КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ***Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на производство растительно-мясных консервов, фасованных в герметично укупоренную тару и стерилизованных (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп, бобовых, и/или свежих, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом говядины, свинины, баранины, с добавлением или без добавления, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *В зависимости от используемых мясных ингредиентов растительно-мясные консервы подразделяют:* **Кусковые:** тушенка с говядиной; тушенка со свининой; тушенка с бараниной; тушенка с кониной; тушенка с олениной; тушенка с говядиной и грибами; тушенка со свининой и пряностями; тушенка с кониной «Степная»; тушенка с олениной «Северный паек». **С крупами:** каша рисовая с говядиной «Алтайская»; каша гречневая с говядиной «Алтайская»; каша перловая с говядиной «Алтайская»; каша ячневая с говядиной «Алтайская»; каша гречневая со свининой «Алтайская»; каша перловая со свининой «Алтайская»; каша ячневая со свининой «Алтайская»; каша рисовая с бараниной «Алтайская»; каша гречневая с бараниной «Алтайская»; каша перловая с говядиной «Алтайская»; каша ячневая с говядиной «Алтайская»; каша перловая «Семейная» с говядиной; каша гречневая «Семейная» с говядиной; каша рисовая «Семейная» с говядиной; каша перловая «Семейная» со свининой; каша гречневая «Семейная» со свининой; каша рисовая «Семейная» со свининой. **С бобовыми:** горох с олениной «Особенный»; горох со свининой «Особенный»; говядина «Фермерская» с горохом; свинина «Фермерская» с горохом. **С овощами:** говядина «По-особенному»; картофель с бараниной «Походный»; солянка со свининой «Дорожная»; свинина с капустой «По-сельски»; рагу «По-деревенски»; мясо с картофелем в грибном соусе; «Чанахи».

Изменение № 1. Дата введения в действие 22.03.2019 год. С овощами: овощи с говядиной.

Изменение № 2. Дата введения в действие 22.03.2019 год. С крупами: каша рисовая с кусочками говядины; каша гречневая с кусочками говядины; каша перловая с кусочками говядины; каша пшенная с кусочками говядины; каша рисовая с говядиной «По-деревенски»; каша гречневая с говядиной «По-деревенски»; каша перловая с говядиной «По-деревенски»; каша пшенная с говядиной «По-деревенски». **С бобовыми:** каша гороховая с кусочками говядины; каша «По-деревенски» с говядиной.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов** в жестяной и стеклянной таре – не более 2-х лет; в реторт-упаковке – не более 1 года со дня изготовления. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.**ТУ 10.13.15-602-37676459-2017
БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. КОНСЕРВЫ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда мясосодержащие консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из круп и/или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением и говядины, свинины или другого мяса, курицы, индейки, изделий колбасных, копченостей, с добавлением или без добавления круп, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления первых обеденных блюд. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: блюда первые обеденные консервированные мясосодержащие: борщ мясной со свежей капустой; борщ мясной с квашенной капустой; борщ мясной «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой и зеленью; борщ со свежей капустой и фасолью; борщ с квашеной капустой и зеленью; борщ с квашенной капустой и эфирными маслами; борщ «По-московски»; борщ украинский с мясом «По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; рассольник; рассольник с зеленью; рассольник «По-ленинградски»; рассольник с мясом «По-домашнему»; свекольник; свекольник с мясом «По-домашнему» солянка сборная мясная; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый с мясом; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый с мясом «По-домашнему»; суп гороховый с копченостями; суп гороховый с мясом; суп гороховый с овощами и мясом; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной с мясом «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп картофельный с фрикадельками; суп мясной с крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп макаронный с фрикадельками; суп мясной; суп мясной с крупой и овощами; суп мясной с картофелем и крупой; суп мясо-овощной; суп мясо-овощной с пюре зеленого горошка; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с мясом; суп рисовый; суп рисовый с мясом; суп рисовый с мясом «По-домашнему»; суп тартуский; суп с лапшой; суп харчо; суп харчо с говядиной; суп фасолевый с мясом; суп фасолевый с мясом «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп шурпа «Узбекский»; суп-пюре из тыквы; суп-пюре мясной; суп-пюре щавелевый с мясом; суп-пюре картофельный с овощами и мясом; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи мясные со свежей капустой; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из квашеной капусты с мясом; щи из свежей капусты с мясом «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами. **Блюда первые обеденные консервированные с мясом птицы:** борщ с курицей и свежей капустой; борщ с индейкой и свежей капустой; борщ с курицей и квашенной капустой; борщ с индейкой и квашенной капустой; борщ с курицей «Украинский»; борщ с индейкой «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой и зеленью; борщ со свежей капустой и фасолью; борщ с квашеной капустой и зеленью; борщ с квашенной капустой и эфирными маслами; борщ «По-московски»; борщ украинский с курицей «По-домашнему»; борщ украинский с индейкой «По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; рассольник с курицей; рассольник с индейкой; рассольник с зеленью; рассольник с эфирными маслами; рассольник «По-ленинградски»; рассольник с курицей «По-домашнему»; рассольник с индейкой «По-домашнему»; свекольник; свекольник с курицей «По-домашнему»; свекольник с индейкой «По-домашнему»; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый с курицей; суп бобовый с индейкой; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый с курицей «По-домашнему»; суп гороховый с индейкой «По-домашнему»; суп гороховый с копченой курицей; суп гороховый с курицей; суп гороховый с индейкой; суп гороховый с овощами и курицей; суп гороховый с овощами и индейкой; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной с курицей «По-домашнему»; суп грибной с индейкой «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп с курицей и крупой «По-домашнему»; суп с индейкой и крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп куриный; суп с курицей с крупой и овощами; суп с курицей с картофелем и крупой; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с курицей; суп перловый с индейкой; суп рисовый; суп рисовый с курицей; суп рисовый с индейкой; суп рисовый с курицей «По-домашнему»; суп рисовый с индейкой «По-домашнему»; суп с лапшой; суп фасолевый с курицей; суп фасолевый с индейкой; суп фасолевый с курицей «По-домашнему»; суп фасолевый с индейкой «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп-пюре из тыквы; суп-пюре куриный; суп-пюре из индейки; суп-пюре щавелевый с курицей; суп-пюре щавелевый с индейкой; суп-пюре картофельный с овощами и курицей; суп-пюре картофельный с овощами и индейкой; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи с мясом курицы; щи с мясом индейки; щи с мясом курицы и свежей капустой; щи с мясом индейки и свежей капустой; щи с квашеной капустой и мясом курицы; щи с квашеной капустой и мясом индейки; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из свежей капусты с мясом курицы «По-домашнему»; щи из свежей капусты с мясом индейки «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 08.11.2018 г. Блюда первые обеденные консервированные мясосодержащие: суп-лапша из оленины; суп-шурпа из оленины. **Блюда первые обеденные консервированные с мясом птицы:** суп-шурпа из гуся; суп-шурпа из куропатки.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке – не более 3 лет; металлической упаковке с эмалевым покрытием – не более 3 лет; металлической упаковке с лаковым покрытием – не более 2 лет; упаковке из полимерных материалов – не более 1 года; упаковке из комбинированных материалов – не более 2 лет.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-689-37676459-2017

**КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТРЕЛИЗОВАННЫЕ.
ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД**

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

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов мясодержащих, представляющие собой полуфабрикаты первых обеденных блюд стерилизованные требующие разбавления водой фасованные в герметично укупоренную тару (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп и/или свежих, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом говядины, свинины, шпика, топленого жира, баранины, курицы, индейки, с добавлением или без добавления бобовых, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатпродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после разбавления водой и разогрева. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Блюда первые обеденные консервированные, мясодержащие: борщ из свежей капусты с говядиной и зеленью; борщ из свежей капусты с говядиной и фасолью; борщ из свежей капусты со свининой и зеленью; борщ из свежей капусты со свининой и фасолью; борщ из квашеной капусты со свининой и зеленью; борщ из квашеной капусты с говядиной и зеленью; щи из свежей капусты с говядиной и зеленью; щи из свежей капусты со свининой и зеленью; щи из свежей капусты с бараниной и зеленью; щи из свежей капусты с говядиной и фасолью; щи из свежей капусты со свининой и фасолью; щи из свежей капусты с бараниной и фасолью; щи из квашеной капусты с говядиной и зеленью; щи из квашеной капусты со свининой и зеленью; щи из квашеной капусты с бараниной и зеленью; рассольник с говядиной; рассольник со свининой; рассольник с бараниной; свекольник с говядиной; свекольник со свининой; свекольник с бараниной; суп рисовый с говядиной; суп рисовый со свининой; суп рисовый с бараниной; суп гороховый с говядиной; суп гороховый со свининой; суп гороховый с бараниной; суп гороховый с копченостями суп перловый с говядиной; суп перловый со свининой; суп перловый с бараниной; суп картофельный с говядиной; суп картофельный со свининой; суп картофельный с бараниной; суп фасолевый с говядиной; суп фасолевый со свининой; суп фасолевый с бараниной; суп грибной с говядиной; суп грибной со свининой; суп грибной с бараниной; суп-харчо с говядиной; суп-харчо со свининой; суп-харчо с бараниной; суп овощной с говядиной; суп овощной со свининой; суп овощной с бараниной; суп «Охотничий»; похлебка «Старомосковская». **Блюда первые обеденные консервированные мясодержащие с добавлением мяса птицы:** борщ из свежей капусты с курицей и зеленью; борщ из свежей капусты с индейкой и зеленью; борщ из квашеной капусты с курицей и зеленью; борщ из квашеной капусты с индейкой и зеленью; борщ из свежей капусты с курицей и фасолью; борщ из свежей капусты с индейкой и фасолью; борщ из квашеной капусты с курицей и фасолью; борщ из квашеной капусты с индейкой и фасолью; щи из свежей капусты с курицей и зеленью; щи из свежей капусты с индейкой и зеленью; щи из свежей капусты с курицей и фасолью; щи из свежей капусты с индейкой и фасолью; щи из квашеной капусты с курицей и зеленью; щи из квашеной капусты с индейкой и зеленью; рассольник с курицей; рассольник с индейкой; свекольник с курицей; свекольник с индейкой; суп рисовый с курицей; суп рисовый с индейкой; суп гороховый с курицей; суп гороховый с индейкой; суп гороховый с копченостями; суп перловый с курицей; суп перловый с индейкой; суп картофельный с курицей; суп картофельный с индейкой; суп фасолевый с курицей; суп фасолевый с индейкой; суп грибной с курицей; суп грибной с индейкой; суп харчо с курицей; суп харчо с индейкой; суп-лапша с курицей; суп-лапша с индейкой; суп овощной с курицей; суп овощной с индейкой; похлебка грибная с курицей; похлебка грибная с индейкой.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной и жестяной таре не более 3-х лет; в реторт-упаковке – не более 2 лет со дня изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.**ТУ 10.20.34-685-37676459-2017
КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов натуральных и в масле (далее по тексту продукт/продукция), изготавливаемых из мороженого или варено-мороженого мяса ракообразных, в частности краба видов: *Paralithodes camtschatica* (камчатского), *Paralithodes platurus* (синего), *Lithodes aegvispina* (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригуна опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipes* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый); креветки видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), *Pandalus multidentatus* (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (*Euphausia superba*), а так же из кальмара, мидий, морского гребешка, трубача, омаров, осьминогов, и прочих морепродуктов с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы «Мясо краба в собственном соку»; Консервы «Краб в собственном соку»; Консервы «Краб салатный в собственном соку»; Консервы «Краб в панцире»; Консервы «Креветка натуральная»; Консервы «Кальмар натуральный»; Консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Консервы «Осьминог в ароматизированном масле»; Консервы «Осьминог в остром ароматном соусе»; Консервы «Морские деликатесы в ароматизированном масле»; Консервы «Мясо морского гребешка натуральное»; Консервы «Ассорти морское с морским гребешком»; Консервы «Трубач натуральный»; Консервы «Трубач в ароматизированном масле»; Консервы «Трубач копченый в масле»; Консервы «Мидии черноморские в собственном соку». Консервы «Мидии копченые в масле».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, уточнять в наименовании продукта способ разделки, биологический вид конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования. **Рекомендуемые сроки годности** консервов из краба в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%, не более 36 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности** консервов из кальмара и каракатицы при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** консервов из мидий при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха, не более 75%, с даты изготовления, месяцев, не более: 12 мидии копченые в масле; 18 мидии в масле, мидии в ароматизированном масле; 24 мидии натуральные. **Рекомендуемый срок годности** консервов из креветки при температуре от 0 до 20 °C и относительной влажности воздуха 75% не более 12 месяцев. **Рекомендуемые срок годности** консервов из прочих морепродуктов при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха, не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.**ТУ 10.20.25-539-37676459-2017
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ
И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ***Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы в масле и с добавлением масла стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением масла, вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из рыбы в масле: пелядь копченая в масле; килька копченая в масле; сардины копченые в масле; салака копченая в масле; сельдь бланшированная в масле; тунец бланшированный в масле; сайра бланшированная в масле; ряпушка бланшированная в масле; треска бланшированная в масле; бычки бланшированные в масле; карп бланшированный в масле; минтай бланшированный в масле; мойва бланшированная в масле; мойва подвяленная в масле; путассу бланшированная в масле; сазан бланшированный в масле; сайра атлантическая бланшированная в масле; сайра тихоокеанская бланшированная в масле; сардина атлантическая бланшированная в масле; сардина тихоокеанская

(иваси) бланшированная в масле; сардинелла бланшированная в масле; сельдь атлантическая бланшированная в масле; скумбрия атлантическая бланшированная в масле; ставрида океаническая бланшированная в масле; толстолобик бланшированный в масле; треска бланшированная в масле; хек бланшированный в масле **Консервы рыбные с добавлением масла:** карп натуральный с добавлением масла; минтай натуральный с добавлением масла; путассу натуральная с добавлением масла; сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла; сардина атлантическая натуральная с добавлением масла; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная с добавлением масла; сардинелла натуральная с добавлением масла; сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла; скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла; скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла; ставрида океаническая натуральная с добавлением масла; толстолобик натуральный с добавлением масла; треска натуральная с добавлением масла; хек натуральный с добавлением масла.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 2 лет. **После вскрытия упаковки хранить** в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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 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.

16 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-033-37676459-2023

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ МЯСНЫЕ

(взамен ТУ 10.13.15-033-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса/субпродуктов птицы (мясные, мясорастительные, растительно-мясные), изготовленные из мяса/субпродуктов кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. **В зависимости от технологии производства консервы подразделяют:** на консервы в собственном соку, выработанные из мяса птицы на костях с добавлением специй и пищевой соли (возможна выработка консервов в собственном соку без специй); паштетные консервы из мяса (пищевых субпродуктов) птицы мажущейся консистенции, выработанные с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре; фаршевые консервы из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, выработанные из колбасного фарша из мяса (пищевых субпродуктов) птицы; консервы из мяса (пищевых субпродуктов) в желе, выработанные с применением желирующих компонентов; консервы из мяса (пищевых субпродуктов) птицы в соусе, выработанные из кусочков кускового бескостного мяса или кусочков мяса на костях, с добавлением соуса согласно установленной рецептуре; ветчинные консервы из мяса птицы, выработанные из кускового бескостного мяса, подвергнутого выдержке в посоле. **В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения мясорастительные и растительно-мясные консервы из мяса птицы подразделяют на:** с овощами; с крупами; с бобовыми; с макаронными изделиями; с другими компонентами растительного происхождения. **В зависимости от используемых режимов тепловой обработки консервы подразделяют:** на стерилизованные консервы, выработанные при температуре выше 100 °С, консервы длительного хранения; пастеризованные консервы, выработанные при температуре ниже 100 °С, консервы недлительного хранения.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из мяса птицы мясные вид – в собственном соку мясо бедра цыпленка в собственном соку; голень цыпленка «Острая»; голень цыпленка «Барбекю»; голень цыпленка «Гриль»; гусь в собственном соку; индейка в собственном соку; курица в собственном соку; мясо гуся тушеное в собственном соку; мясо утки тушеное в собственном соку; мясо перепелов тушеное в собственном соку; мясо перепелов на кости тушеное в собственном соку; мясо куриное в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо цыпленка «Барбекю»; мясо цыпленка «Острое»; ножки цыпленка «Барбекю»; ножки цыпленка «Гриль»; ножки цыпленка «Острые»; перепелка в собственном соку; утка в собственном соку; грудка перепелов в собственном соку; грудка куриная в собственном соку; грудка цыпленка-бройлера в собственном соку; грудка цыпленка в собственном соку; грудка индейки в собственном соку; грудка утиная в собственном соку; грудка гусиная в собственном соку. цесарка в собственном соку; цыпленок в собственном соку; «Мясо перепелки томленое с медом и грушей»; «Мясо перепелки томленое с морковью»; «Мясо перепелки томленое с черносливом и курагой»; «Мясо перепелки томленое с клюквой и имбирем»; «Перепелиная тушка «Конфи»; «Утиный окорочок «Конфи»; Группа – консервы из мяса птицы мясные/мясорастительные с мясом птицы **Мясные вид – кусковые в бульоне из мяса птицы** курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски» индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; курица «Пряная»; цыпленок «Пряный»; индейка «Пряная»; гусь «Пряный»; утка «Пряная»; цесарка «Пряная»; перепелка «Пряная»; курица «Славянская»; цыпленок «Славянский»; индейка «Славянская»; гусь «Славянский»; утка «Славянская»; цесарка «Славянская»; перепелка «Славянская»; курица «По-селянски»; цыпленок «По-селянски»; индейка «По-селянски»; гусь «По-селянски»; утка «По-селянски»; цесарка «По-селянски»; перепелка «По-селянски»; курица «По-городскому»; курица «По-домашнему»; курица тушеная «Элитная»; цыпленок тушеный «Элитный»; индейка тушеная «Элитная»; гусь тушеный «Элитный»; утка тушеная «Элитная»; цесарка тушеная «Элитная»; перепелка тушеная «Элитная»; «Пьяный цыпленок»; «Сациви» с грецким орехом; крылья куриные «Гриль»; филе цыпленка (кусочки); филе

грудки цыплёнка (кусочки); крылышки куриные «Острые»; крылышки куриные «Баффало»; крылышки куриные «Барбекю». «Алтайская курица»; «Алтайская индейка»; мясо индейки тушеное; ножки конфи куриные; ножки конфи утиные; филе бедра индейки подкопченное; мясо для салата куриное; мясо для салата индейки; филе куриное «Томленное»; филе куриное тушеное; филе цыпленка-бройлера «Томленное»; филе цыпленка-бройлера тушеное; филе индейки «Томленное»; филе индейки тушеное; филе утиное «Томленное»; филе утиное тушеное; филе гусяное тушеное; филе гусяное «Томленное»; филе куриное; цыпленок тушеный «Семейный»; цыпленок тушеный «Офицерский»; цыпленок тушеный «Походный»; мясо цыпленка «ГРИЛЬ»; мясо цыпленка «Гриль»; филе грудки для салатов; филе грудки; **Мясораствительные с мясом птицы вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы в бульоне** курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски» индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; **Группа – консервы из мяса птицы мясные/мясорастительные с мясом птицы Мясные вид – кусковые из мяса птицы в бульоне с другими растительными компонентами** курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами. курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; курица «По-осетински»; цыпленок «По-осетински»; индейка «По-осетински»; гусь «По-осетински»; утка «По-осетински»; цесарка «По-осетински»; перепелка «По-осетински»; курица «Сельская»; цыпленок «Сельский»; индейка «Сельская»; гусь «Сельский»; утка «Сельская»; цесарка «Сельская»; перепелка «Сельская»; **Мясораствительные с мясом птицы вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы в бульоне с другими растительными компонентами** курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами. курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; **Группа – консервы из мяса птицы мясные/мясорастительные с мясом птицы Мясные вид – кусковые из мяса птицы в бульоне с овощами** курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; мясное ассорти [с мясом гуся]; мясное ассорти [с мясом утки]; мясное ассорти [с мясом курицы]; томленные шейки гусяные; томленные шейки утиные; утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; курица «Дорожная» с капустой; цыпленок «Дорожный» с капустой; индейка «Дорожная» с капустой; гусь «Дорожный» с капустой; утка «Дорожная» с капустой; цесарка «Дорожная» с капустой; перепелка «Дорожная» с капустой. Чанфотта» из курицы; «Чанфотта» из цыпленка; «Чанфотта» из индейки; «Чанфотта» из гуся; «Чанфотта» из утки; «Чанфотта» из цесарки; «Чанфотта» из перепелки; «Мясо перепелки томленное с морковью»; **Мясораствительные с мясом птицы вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы в бульоне с овощами** курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; **Группа – консервы из мяса птицы мясные/мясорастительные с мясом птицы Мясные вид – кусковые из мяса птицы с овощами в соусах** курица с овощами в томатном соусе; цыпленок с овощами в томатном соусе; индейка с овощами в томатном соусе; гусь с овощами в томатном соусе; утка с овощами в томатном соусе; цесарка с овощами в томатном соусе; перепелка с овощами в томатном соусе. куриная грудка в томатном соусе; куриная грудка в красном маринаде; куриная грудка в чесночном маринаде с травами; куриная грудка в остром маринаде; чахохбили из мяса кур; **Мясораствительные с мясом птицы вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы с овощами в соусах** куриная грудка в томатном соусе; куриная грудка в красном маринаде; куриная грудка в чесночном маринаде с травами; куриная грудка в остром маринаде; чахохбили из мяса кур; **Группа – консервы из мяса птицы мясные/мясорастительные с мясом птицы Мясные вид – кусковые из мяса птицы с крупами** курица «Дачная» с рисом; курица «Дачная» с гречкой; цыпленок «Дачный» с рисом; цыпленок «Дачный» с гречкой; индейка «Дачная» с рисом; индейка «Дачная» с гречкой; гусь «Дачный» с рисом; гусь «Дачный» с гречкой; утка «Дачная» с рисом; утка «Дачная» с гречкой; цесарка «Дачная» с рисом; цесарка «Дачная» с гречкой; перепелка «Дачная» с рисом; перепелка «Дачная» с гречкой; фрикасе из курицы с рисом; фрикасе из цыпленка с рисом; фрикасе из индейки с рисом; фрикасе из гуся с рисом; фрикасе из утки с рисом; фрикасе из цесарки с рисом; фрикасе из перепелки с рисом; ризотто из курицы; ризотто из курицы с грибами; ризотто из цыпленка; ризотто из цыпленка с грибами; ризотто из индейки; ризотто из индейки с грибами; ризотто из гуся; ризотто из гуся с грибами; ризотто из утки; ризотто из утки с грибами; ризотто из цесарки; ризотто из цесарки

с грибами; ризотто из перепелки; ризотто из перепелки с грибами. «Куриная грудка с пшеничной крупой»; «Куриная грудка с перловкой»; «Куриная грудка с рисом»; «Куриная грудка с гречкой»; **Мясорастительные с мясом птицы вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы с крупами** ризотто из курицы; ризотто из курицы с грибами; ризотто из цыпленка; ризотто из цыпленка с грибами; ризотто из индейки; ризотто из индейки с грибами; ризотто из гуся; ризотто из гуся с грибами; ризотто из утки; ризотто из утки с грибами; ризотто из цесарки; ризотто из цесарки с грибами; ризотто из перепелки; ризотто из перепелки с грибами. **Группа – консервы с мясом птицы мясные/растительно-мясные/ мясорастительные с мясом птицы Мясные вид – кусковые из мяса птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями; **Мясорастительные с мясом птицы вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями; **Растительно-мясные с мясом птицы вид – кусковые растительно-мясные с мясом птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями; **Группа – консервы из мяса птицы мясные/растительно-мясные/ мясорастительные с мясом птицы Мясные вид – кусковые из мяса птицы с бобовыми** курица «По-особому» с фасолью; цыпленок «По-особому» с фасолью; индейка «По-особому» с фасолью; гусь «По-особому» с фасолью; утка «По-особому» с фасолью; цесарка «По-особому» с фасолью; перепелка «По-особому» с фасолью; куриная грудка с фасолью; мясо перепелов с фасолью; мясо перепелов с нутом; мясо перепелов с чечевицей; **Мясорастительные с мясом птицы вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы с бобовыми** курица «По-особому» с фасолью; цыпленок «По-особому» с фасолью; индейка «По-особому» с фасолью; гусь «По-особому» с фасолью; утка «По-особому» с фасолью; цесарка «По-особому» с фасолью; перепелка «По-особому» с фасолью; куриная грудка с фасолью; мясо перепелов с фасолью; мясо перепелов с нутом; мясо перепелов с чечевицей; **Растительно-мясные с мясом птицы вид – кусковые растительно-мясные с мясом птицы с бобовыми** курица «По-особому» с фасолью; цыпленок «По-особому» с фасолью; индейка «По-особому» с фасолью; гусь «По-особому» с фасолью; утка «По-особому» с фасолью; цесарка «По-особому» с фасолью; перепелка «По-особому» с фасолью; куриная грудка с фасолью; мясо перепелов с фасолью; курица «По-особому» с горохом; цыпленок «По-особому» с горохом; индейка «По-особому» с горохом; гусь «По-особому» с горохом; утка «По-особому» с горохом; цесарка «По-особому» с горохом; перепелка «По-особому» с горохом; куриная грудка с фасолью; мясо перепелов с фасолью; мясо перепелов с нутом; мясо перепелов с чечевицей; **Группа – консервы из мяса/субпродуктов птицы мясные/растительномясные/ мясорастительные с мясом/субпродуктами птицы Мясные вид – кусковые из мяса птицы в соусах** курица в грибном соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка в горчичном соусе; перепелка в горчичном соусе; курица в остром соусе; цыпленок в остром соусе; индейка в остром соусе; гусь в остром соусе; утка в остром соусе; цесарка в остром соусе; перепелка в остром соусе; курица в белом соусе; цыпленок в белом соусе; индейка в белом соусе; гусь в белом соусе; утка в белом соусе; цесарка в белом соусе; перепелка в белом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе»; голень куриная в соусе «Терияки»; голень куриная в сливочном соусе; голень куриная в соусе «Карри»; голень куриная «Традиционная» в соусе; голень куриная в соусе «Барбекю»; голень куриная в соусе «Чили»; голень куриная в медовом соусе; бедро куриное в соусе «Терияки»; бедро куриное в сливочном соусе; бедро куриное в соусе «Карри»; бедро куриное «Традиционное» в соусе; бедро куриное в соусе «Барбекю»; бедро куриное в соусе «Чили»; бедро куриное в медовом соусе; крылышки куриные в соусе «Терияки»; крылышки куриные в сливочном соусе; крылышки куриные в соусе «Карри»; крылышки куриные «Традиционные» в соусе; крылышки куриные в соусе «Барбекю»; крылышки куриные в соусе «Чили»; крылышки куриные в медовом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; цыпленок табака в орехово-чесночном соусе субпродукты гусиные томленные по-китайски; субпродукты утиные томленные по-китайски; субпродукты куриные томленные по-китайски; субпродукты гусиные томленные в соусе Демиглас; субпродукты утиные томленные в соусе Демиглас; субпродукты куриные томленные в соусе Демиглас; мясо кур бескостное в сливочном соусе с грибами; печень куриная в сливочном соусе; «Куриная грудка в томатном соусе»; «Куриная грудка в красном маринаде»; «Куриная грудка в чесночном маринаде с травами»; «Куриная грудка в остром маринаде». **Мясорастительные с мясом птицы вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы в соусах** курица в грибном соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка

«Застольное»; мясо индейки ветчинное «Застольное»; мясо гусяное ветчинное «Застольное»; мясо утиное ветчинное «Застольное»; мясо цесарки ветчинное «Застольное»; мясо перепела ветчинное «Застольное»; ветчина «Московская» из курицы; ветчина «Московская» из цыпленка; ветчина «Московская» из индейки; ветчина «Московская» из гуся; ветчина «Московская» из утки; ветчина «Московская» из цесарки; ветчина «Московская» из перепела; ветчина "Домашняя" из мяса индейки; мясо куриное ветчинное «На любой вкус»; мясо цыпленка ветчинное «На любой вкус»; мясо индейки ветчинное «На любой вкус»; мясо гусяное ветчинное «На любой вкус»; мясо утиное ветчинное «На любой вкус»; мясо цесарки ветчинное «На любой вкус»; мясо перепела ветчинное «На любой вкус»; ветчина «Янтарная» из курицы; рулет куриный «Янтарный»; рулет куриный «Нежный»; рулет куриный «Деликатесный»; рулет куриный «Калининградский»; рулет куриный; рулет «Янтарный» из мяса цыпленка; рулет «Нежный» из мяса цыпленка; рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка; рулет «Калининградский» из мяса цыпленка; рулет из мяса цыпленка; рулет «Янтарный» из филе грудки цыпленка; рулет «Нежный» из филе грудки цыпленка; рулет «Деликатесный» из филе грудки цыпленка; рулет «Калининградский» из филе грудки цыпленка; рулет из филе грудки цыпленка. **Группа – консервы из мяса/субпродуктов птицы мясные/ мясорастительные с мясом /субпродуктами птицы Мясные вид – паштетные из мяса птицы** pate' di pollo (паштет из курицы); pate' di tacchino (паштет из индейки); pate' di anatra (паштет из утки); pate' di oca (паштет из гуся); pate' di struzzo (паштет из страуса); pate' di quaglia (паштет из перепела); pate' di faraona (паштет из цесарки). паштет с мясом индейки; паштет с мясом гуся; «Рийет перепелиный с ромом»; паштет из мяса курицы «Куку Сливочный с кориандром»; паштет из мяса курицы «Фермерский»; паштет из мяса курицы «С черной смородиной»; паштет из мяса курицы «Куку сливочный с кориандром»; паштет из мяса утки «Фермерский с черной смородиной»; паштет из мяса утки «С черной смородиной»; паштет из мяса утки «Фермерский»; паштет из мяса утки «Сливочный с черной смородиной». паштет из мяса гуся «Фермерский с черной смородиной»; паштет из мяса гуся «С черной смородиной»; паштет из мяса перепела «Фермерский с черной смородиной». «Рийет утиный с коньяком»; «Паштет Сливочный» из мяса перепелов»; паштет из гусяной печени «Домашний»; паштет из утиной печени «Домашний»; паштет из куриной печени «Домашний»; паштет из гусяной печени с клюквой; паштет из утиной печени с клюквой; паштет из куриной печени с клюквой; паштет с мясом индейки; паштет с мясом гуся; **Мясорастительные с мясом птицы вид – паштетные мясорастительные с мясом птицы** «Рийет перепелиный с ромом»; «Рийет утиный с коньяком»; «Паштет Сливочный» из мяса перепелов»; паштет из гусяной печени «Домашний»; паштет из утиной печени «Домашний»; паштет из куриной печени «Домашний».

Изменение № 1. Дата введения в действие 17.07.2023 г. Вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы с крупами рис с курицей и овощами; курица с гречкой; **вид – фаршевые мясорастительные с мясом птицы в соусах** голубцы ленивые.

Изменение № 2. Дата введения в действие 25.08.2023 г. Мясные вид – кусковые мясорастительные с мясом птицы с крупами мясо индейки тушеное (вариант 2).

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках:** для стерилизованных консервов – **не более 3-х лет**; для пастеризованных консервов – **не более 2 лет**; Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламината, в реторт упаковке: для стерилизованных консервов – **не более 2-х лет**; для нестерилизованных консервов – **не более 1 года**; Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.13.15-462-37676459-2017
КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9217-462-37676459-2016)**

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные, изготавливаемые из мяса птицы или субпродуктов или жиров птицы с использованием ингредиентов растительного происхождения (крупы, чеснока, моркови, пряностей и других) с добавлением или без добавления животных жиров, текстурированного соевого белка, концентрата белка, наполнителей (далее по тексту – консервы, или продукция/продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Консервы с крупами:** Консервы мясорастительные «Каша гречневая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша рисовая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша перловая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша ячневая с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша пшенная с мясом птицы»; **Консервы с крупами и овощами:** Консервы мясорастительные «Фасоль с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша гречневая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша рисовая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша перловая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Плов с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Каша пшенная с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Каша ячневая с мясом птицы и овощами»; Консервы мясорастительные «Плов с птицей». **Консервы с бобовыми:** Консервы мясорастительные «Фасоль в соусе с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Горох с мясом птицы»; **Консервы с овощами:** Консервы мясорастительные «Рагу с мясом птицы»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы с яблоком и черносливом»; **Консервы кусковые:** Консервы мясорастительные «Рагу из субпродуктов птицы»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в пряном соусе»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в остром соусе»; Консервы мясорастительные «Мясо птицы в чесночном соусе».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 15.05.2017 г. Консервы кусковые: Консервы мясорастительные «Индейка по-Карибски»; Консервы мясорастительные «Курица по-Мексикански»; Консервы мясорастительные «Курица по-Гавайски».

Изменение № 2. Дата введения в действие 03.09.2018 г. Консервы с крупами и овощами: плов «по-Узбекски»; плов «по-Армавирски»; плов «по-Татарски»; плов «Кубанский»; каша рисовая с говядиной; каша рисовая с курицей; каша рисовая с бараниной; каша рисовая со свининой; каша рисовая с овощами.

Изменение № 3. Дата введения в действие 27.02.2020 г. Консервы с крупами и овощами: перловая каша с мясом цыпленка; плов с мясом цыпленка; **Консервы паштетные:** паштет с куриной печенью; «Суфле» из куриной печени; «Суфле» из куриной печени для салатов; мясо рубленое «Болоньезе»; **Консервы кусковые:** сациви из мяса цыпленка; томленое филе с томатами и специями «Такос»; филе томленое «Такос»; томленое филе «Такос».

Изменение № 4. Дата введения в действие 14.10.2020 г. Консервы паштетные: паштет куриный; паштет из куриного мяса; паштет с грибами; паштет с овощами; паштет с паприкой; паштет с зеленью; паштет куриный с обжаренным луком.

Изменение № 5 Дата введения в действие 27.05.2021 г. Консервы мясорастительные с крупами: «Куриные потрошки по-деревенски с гречневой крупой»; «Куриные потрошки по-деревенски с перловой крупой».

Изменение № 6. Дата введения в действие 17.12.2021 г. Консервы с овощами: консервы мясорастительные «Филе индейки с овощами по-болгарски»; консервы мясорастительные «Филе цыпленка с овощами по-болгарски».

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

Консервы хранят при температуре от 0 до 20° С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. **Рекомендуемый срок годности консервов** — не более двух лет со дня изготовления. После вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 24 ч.

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 «Компанейский»; салат «Краски лета»; салат «Летний»; «свекла гарнирная»; «морковь гарнирная»; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжаренные по-болгарски; баклажаны, обжаренные с печеным перцем; баклажаны, обжаренные с овощами; баклажаны, обжаренные с сушеными фруктами; кабачки, обжаренные в аджике; кабачки, обжаренные по-болгарски; кабачки, обжаренные с овощами; кабачки, обжаренные с печеным перцем; кабачки, обжаренные с сушеными фруктами; закуска из баклажанов «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 °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.

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.

АССОРТИМЕНТ: паштет из фасоли «Вегетарианский»; паштет из фасоли «Деликатесный»; паштет из фасоли «Лесной»; паштет из фасоли «Дачный»; паштет из фасоли «Постный» с пряными травами и кунжутом; паштет «Пряный» из фасоли и нута с орехами; паштет из фасоли с морковью; паштет из фасоли с томатами; паштет из фасоли с сухофруктами; паштет из фасоли с миндалем; паштет из фасоли с кизилом и изюмом; паштет из фасоли со свеклой; паштет из фасоли с печеным перцем; паштет из фасоли с шампиньонами; паштет из чечевицы с черносливом.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°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 °C 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 – ГРИБ-
НЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы грибные и овощи – 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 10.89.19-603-37676459-2017
БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из круп и/или свежих, квашенных, соленых или консервированных овощей, с добавлением или без добавления круп, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, тоματοпродуктов, растительных или животных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после нагревания и для приготовления первых обеденных блюд. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: борщ; борщ со свежей капустой; борщ с квашеной капустой; борщ «Украинский»; борщ со свежей капустой и томатом; борщ со свежей капустой и эфирными маслами; борщ со свежей капустой с зеленью; борщ со свежей капустой с фасолью; борщ с квашеной капустой с зеленью; борщ из квашеной капусты с эфирными маслами; борщ «По-московски»; борщ украинский «По-домашнему»; капустняк «По-запорожски»; рассольник; рассольник с зеленью; рассольник с эфирными маслами; рассольник «По-ленинградски»; рассольник «По-домашнему»; свекольник; свекольник «По-домашнему»; суп «По-азербайджански»; суп «Кубанский»; суп фасолевый; суп фасолевый со свежими овощами; суп бобовый; суп из макарон и овощей; суп овощной с зеленым горошком; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп гороховый «По-домашнему»; суп гороховый с овощами; суп гороховый с зеленью; суп грибной; суп грибной «По-домашнему»; суп грибной с фасолью; суп грибной с ячменной крупой; суп картофельный; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп с крупой «По-домашнему»; суп луковый; суп макаронный; суп с крупой и овощами; суп с картофелем и крупой; суп овощной; суп овощной с пюре зеленого горошка; суп овощной с макаронами; суп «Летний»; суп перловый; суп перловый с овощами; суп рисовый; суп рисовый с овощами; суп рисовый «По-домашнему»; суп тар-

туский; суп тыквенный; суп с лапшой; суп харчо; суп фасолевый; суп фасолевым «По-домашнему»; суп холодный «Весенний»; суп «Узбекский»; суп-пюре овощной; суп-пюре из тыквы; суп-пюре щавелевый; суп-пюре картофельный с овощами; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре с шампиньонами; щи; щи со свежей капустой; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; щи из свежей капусты с эфирными маслами; щи из квашеной капусты; щи из свежей капусты «По-домашнему»; щи зеленые из шпината; щи зеленые из шпината и щавеля; щи «Суточные» с грибами.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке – не более 3 лет; металлической упаковке с эмалевым покрытием – не более 3 лет; металлической упаковке с лаковым покрытием – не более 2 лет; упаковке из полимерных материалов – не более 1 года; упаковке из комбинированных материалов – не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

ТУ 10.13.15-454-37676459-2017

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

(взамен ТУ 9216-454-37676459-2016)

14 000 РУБ.

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные из субпродуктов птицы стерилизованные в собственном соку, в соусах, в желе (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготовленные из обработанных куриных, цыплят-бройлеров, утиных, гусиных, индюшиных субпродуктов с использованием вкусоароматических добавок, консервантов, различных фруктов, ягод, грибов и специй или без них, предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: *Консервы мясные из субпродуктов птицы в собственном соку (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные):* сердечки птицы в собственном соку; сердечки птицы в собственном соку «По-румынски»; сердечки птицы в собственном соку «Антикризисные»; сердечки птицы в собственном соку «Прованс»; сердечки птицы в собственном соку «Один день в Италии»; желудки птицы в собственном соку; желудки птицы в собственном соку «По-румынски»; желудки птицы в собственном соку «Антикризисные»; желудки птицы в собственном соку «Прованс»; желудки птицы в собственном соку «Один день в Италии»; печень птицы в собственном соку; печень птицы в собственном соку «По-румынски»; печень птицы в собственном соку «Антикризисные»; печень птицы в собственном соку «Прованс»; печень птицы в собственном соку «Один день в Италии». *Консервы мясные из субпродуктов птицы в желе (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные):* сердечки птицы в желе; сердечки птицы в желе «К обеду»; сердечки птицы в желе «Вкусные»; сердечки птицы в желе «Пряные»; сердечки птицы в желе с паприкой; желудки птицы в желе; желудки птицы в желе «К обеду»; желудки птицы в желе «Вкусные»; желудки птицы в желе «Пряные»; желудки птицы в желе с паприкой; печень птицы в желе; печень птицы в желе «К обеду»; печень птицы в желе «Вкусные»; печень птицы в желе «Пряные»; печень птицы в желе с паприкой; ассорти из субпродуктов птицы в желе с паприкой; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Прованс»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Золотой запас»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «Итальянский шедевр»; ассорти из субпродуктов птицы в желе «По-восточному». *Консервы мясные из субпродуктов птицы в соусах (куриные, цыплят-бройлеров, гусиные, утиные, индюшиные):* сердечки птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); желудки птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); печень птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе); ассорти из субпродуктов птицы (в томатном соусе; в сметанном соусе; в соусе «Острейший»; в грибном соусе; в неаполитанском соусе; в болонском соусе; в пряном соусе; в красном соусе; в белом соусе; в сметано-перечном соусе; в перечном соусе; в соусе бешамель; в темном соусе; в сырном соусе; в соусе «Наршараб»; в красном сладком соусе; в кисло-сладком соусе).

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре:** печень в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; сердце в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет ассорти из субпродуктов в соусе, желе – не более 2-х лет; желудок в собственном соку, в соусе, в желе – не более 3-х лет. **Рекомендуемый срок годности в реторт упаковке, стекле, ламистере:** печень в собственном соку, в соусе, в желе – не более 6 месяцев; сердце в собственном соку, в соусе, в желе – не более 1 года; ассорти из субпродуктов в соусе, желе – не более 1 года; желудок в собственном соку, в соусе, в желе – не более 2-х лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.18-587-37676459-2017

**КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ
С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные с добавлением уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей свежих, соленых или квашенных, с добавлением или без добавления круп, грибов, соли, сахара, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Сюрприз»; салат «Пикантный»; салат «Загадка»; салат «Мичуринский»; салат «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°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при

температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-542-37676459-2017

**КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из мяса свинины, субпродуктов и немясных ингредиентов в виде однородной пастообразной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями в герметично укупоренной упаковке. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке – стерилизации.

АССОРТИМЕНТ: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; -паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский» паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский». Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности консервов мясосодержащих паштетных: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский»; паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский»; После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции – 2 года.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.14-171-37676459-2017
ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
(взамен ТУ 9213-171-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на производство мясных и мясосодержащих паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнци»; паштет «С телячьей зубной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свиной; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запеченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками и головой «Дует»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный Классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему». **Категория Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Колбаски Печеночные»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний». **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А:** паштет с зайчатинной; паштет «Мясной». **Категория Б:** паштет «Мясной крем»; паштет «По-домашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «С пряностями»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Вкусный бутерброд».

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.03.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет со сливочным маслом; паштет с сыром.

Изменение № 2. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Ветчинный крем». **Категория Б:** паштет «Крестьянский».

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.07.2018 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет говяжий; паштет печеночный «Классический» вариант 1; паштет печеночный «Классический» вариант 2; паштет «Деликатесный» с уткой и черносливом; паштет «Деликатесный»; паштет «Для завтрака». **Категория Б:** паштет печеночный «Домашний»; паштет «Чернышихинский»; паштет с оливками; паштет печеночный с апельсином; паштет с апельсинами и ликером; паштет «Охотничий»; паштет «Легкий»; паштет «Венгерский с паприкой»; паштет «Домашний»; паштет печеночный с грибами; паштет «Фермерский» с грибами. **Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б:** паштет домашний «По-чернышихински»; паштет печеночный с зеленью; паштет «Столичный»; паштет «Бельгийский печеночный»; паштет «По-деревенски»; паштет «По-домашнему»; паштет печеночный с маслом; паштет «Утренний» вариант 1; паштет «Утренний» вариант 2; паштет «Мясной»; паштет печеночный с черносливом; паштет с гусиной печенью; паштет с утиной печенью; паштет «Трюфель»; паштет «Деревенский»; паштет «Фермерский»; паштет «Арденский»; паштет «Мясной печеночный»; паштет «Французский»; паштет с яблоками; паштет из печени с яблоками; паштет из печени с грушей; паштет «Брюссельский».

Изменение № 4. Дата введения в действие 06.03.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет «Мясной»; паштет «Печеночный»; паштет «Грюфель»; паштет «Французский».

Изменение № 5. Дата введения в действие — 12.04.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: «Пате» с грибами; «Пате» с маринованными огурчиками; «Пате» с зеленью; «Пате» с паприкой.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 30.04.2019 год. Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет «Деревенский» с грибами и сливочным маслом; паштет «Нежный» со сливочным маслом.

Изменение № 7. Дата введения в действие — 07.08.2019 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет «Для завтрака»; паштет «Печеночный».

Изменение № 8. Дата введения в действие — 25.03.2020 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Сливочный» с гусиной печенью; паштет «Деликатесный» с говяжьей печенью; паштет с мясом индейки. Категория Б: паштет «Печеночный» с гусиной печенью; паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Печеночный» с индюшиной печенью; паштет «Охотничий».

Изменение № 9. Дата введения в действие — 14.04.2021 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет «Вкусный»; паштет «Сытный»; паштет «Рябчик»; паштет «Мясной крем»; паштет «Аппетитный»; паштета «Лакомка»; паштет «Фирменный»; паштет «Премиум»; паштет «По-домашнему»; паштет «Люкс»; паштет «Экстра»; паштет «La Boucherie». Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: паштет «Кремовой»; паштет «Праздничный».

Изменение № 10. Дата введения в действие — 14.04.2021 год. Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория Б: — паштет печеночный «Полесский»; *Примечание:* Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. Категория и группа паштетов мясных и мясосодержащих: **Продукт мясной:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60 %; **Продукт мясосодержащий:** колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов с массовой долей мясных ингредиентов от 6 % до 60 % включительно. **Паштет категории А:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 20,0%*. **Паштет категории Б:** Мясной (мясосодержащий) паштет с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 0% до 20,0%*. * Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем, без учета воды, потерянной при термической обработке.

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

Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5%: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток; **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 суток.

Рекомендуемый срок годности паштетов в герметично укупороженной стеклянной таре при температуре от 0 до 6°С – не

более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре от 0 до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-145-37676459-2016
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9216-145-37676459-2013)

Дата введения в действие — 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы, вырабатываемые из свинины, говядины, оленины, конины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, картофельного крахмала, пищевых добавок и других продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: Свинина тушеная «Богатырская»; Тушенка «Дачная» из свинины; Тушенка «Смоленская»; Поросенок в собственном соку; «Свинина тушеная»; Свинина тушеная в желе «Особая»; Свинина тушеная «Деревенская»; Свинина тушеная «Люкс»; Свинина тушеная «Смоленская»; Свинина тушеная «Домашняя»; Свинина тушеная «Петровская»; Свинина тушеная «Смоленская» Гуляш свиной; Свинина в белом соусе; Свинина тушеная с чесноком; Свинина тушеная со сладким перцем; Свинина тушеная в грибном соусе; Свинина тушеная в белом соусе; Свинина тушеная с черносливом; Тушенка со свиной «Обеденная»; Тушенка со свиной «Смоленская»; Тушенка со свиной «Советская»; Свинина тушеная «Острая»; Свинина тушеная «Сметанинская»; Свинина тушеная «Столовая»; Свинина тушеная «Закусочная»; Свинина тушеная «Особая» в томатном соусе Свинина тушеная «Особенная»; Свинина тушеная «Курортная»; Свинина тушеная «К обеду»; Свинина тушеная «Туристская»; Свинина тушеная «Особая»; Свинина тушеная «Классная»; Свинина тушеная «Пикантная»; Свинина тушеная «Походная»; Свинина тушеная «Пряная»; Свинина тушеная «Сельская»; Свинина тушеная в томате; Свинина тушеная с зеленью; Говядина тушеная «Особая»; Говядина ту-

шенная «Деревенская»; Оленина тушеная «Особая»; Говядина тушеная; Баранина тушеная; Конина тушеная; Конина тушеная «Особая»; Оленина тушеная; Говядина тушеная «По-восточному»; Говядина тушеная «Городская; Тушенка «Дачная» из говядины; Тушенка «Смоленская» из говядины; Говядина тушеная «Сметанинская»; Говядина тушеная «Столовая»; Говядина тушеная «Закусочная»; Говядина тушеная «Особая» в томатном соусе; Говядина тушеная «Особенная»; Говядина тушеная «Курортная»; Говядина тушеная «К обеду»; Говядина тушеная «Туристская»; Говядина тушеная «Особая»; Говядина тушеная «Классная»; Говядина тушеная «Пикантная»; Говядина тушеная «Походная»; Говядина тушеная «Пряная»; Говядина тушеная «Сельская»; Говядина тушеная в томате; Говядина тушеная с зеленью; Говядина тушеная с чесноком; Говядина тушеная со сладким перцем; Говядина тушеная в грибном соусе; Говядина тушеная в белом соусе; Говядина тушеная с черносливом; Тушенка с говядиной «Обеденная»; Тушенка с говядиной «Смоленская»; Тушенка с говядиной «Советская»; Чахохбили из говядины; Чахохбили из говядины «По-домашнему»; Говядина тушеная «Отдельная». **Консервы мясные ветчинные:** «Туристический завтрак» из говядины; «Туристический завтрак» из свинины; Ветчина; Ветчина «Домашняя»; Ветчина «Московская»; Ветчина «Столичная»; Ветчина «Балтийская»; Ветчина «Импортная». **Консервы мясные рубленые:** «Салями зернистая в банке». **Консервы фаршевые:** Колбасный фарш; Фарш колбасный «Докторский»; Фарш колбасный «Сервелат Городской»; Фарш мясной говяжий «Премиум»; Фарш мясной свиной «Премиум»; Фарш мясной колбасный «Столичный»; Фарш мясной колбасный «Российский». **Консервы мясные паштетные:** Колбасный паштет.

Изменение № 2. Дата введение в действие — 29.05.2017 год. Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «Натуральная» в желе; говядина тушеная «Слободская»; говядина тушеная «Застольная»; говядина тушеная «По-домашнему»; говядина тушеная «Традиционная»; свинина тушеная «Натуральная» в желе; свинина тушеная «Слободская»; свинина тушеная «По-домашнему»; свинина тушеная «Застольная»; свинина тушеная «Традиционная»; конина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Натуральная» в желе; конина тушеная «Слободская»; конина тушеная «По-домашнему»; конина тушеная «Традиционная»; оленина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Слободская»; оленина тушеная «Застольная»; оленина тушеная «По-домашнему»; оленина тушеная «Традиционная»; оленина тушеная «Особая» в желе. **Консервы мясные паштетные:** паштет «Нежный» печеночный; паштет «Сливочный»; паштет «Нежный» мясной; паштет «По-домашнему»; паштет печеночный.

Изменение № 3. Дата введение в действие — 16.11.2017 год. Консервы мясные кусковые: Тушенка говяжья. **Консервы мясные рубленые:** «Заправка для макарон по-флотски».

Изменение № 4. Дата введение в действие 21.03.2018 год. Консервы мясные кусковые: «Поросенок в собственном соку»; свинина тушеная «Люкс»; гуляш свиной; Говядина тушеная «Люкс»; свинина тушеная «Смоленская»; говядина тушеная «По-восточному»; свинина в белом соусе. **Консервы мясные ветчинные:** «Ветчина Московская».

Изменение № 5. Дата введение в действие 14.05.2018 год. Консервы мясные паштетные: паштет сливочный из печени оленьей; паштет сливочный из печени оленьей с овощами; паштет сливочный из печени оленьей с грибами; паштет «Праздничный»; паштет «Нежный с куриной печенью»; паштет «Баварский»; паштет «Бутербродный»; паштет «Деликатесный с грибами».

Изменение № 6. Дата введение в действие 24.09.2018 год. Консервы мясные паштетные: «Pate' di maiale» (паштет из свинины). **Консервы мясные ветчинные:** ломтики из мяса (говядина).

Изменение № 7. Дата введение в действие 24.09.2018 год. Консервы мясные паштетные: паштет из оленины.

Изменение №8. Дата введение в действие 14.07.2019 год. Консервы мясные кусковые: окорок «Деликатесный»; окорок свиной; говядина тушеная «Слободская»; говядина тушеная «Аппетитная»; тушенка говяжья «Деревенская»; говядина тушеная «Знатная»; говядина тушеная «Рублевская»; говядина тушеная «Домашняя». **Консервы мясные паштетные:** паштет «Мясной» из оленины; паштет «Нежный» из оленины с овощами; паштет «Пикантный» из оленины с грибами.

Изменение № 9. Дата введение в действие 18.10.2020 год. Консервы мясные кусковые: мясо лани тушеное; мясо лани «Пряное»; мясо лани тушеное «Застольное»; мясо лани в желе; телятина тушеная (Veal stew); мясо говядины и свинины тушеное (Beef & Pork stew); лосятина тушеная (Elk stew); рулька свиная в желе.

Изменение № 10. Дата введение в действие 01.06.2021 год. Консервы мясные кусковые: козлятина тушеная высший сорт; козлятина тушеная первый сорт. марал тушеный; томленое мясо марала с алтайскими травами; мясо марала; мясо марала с белым перцем; алтайский марал; марал с сибирскими травами; марал с брусникой и кинзой; баранина с можжевельником; баранина с кайенским перцем; баранина с розмарином; баранина томленая с зирой; баранина с таежными ягодами; томленая баранина; баранина с перцем чили.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре не более 3-х лет; в реторт-упаковке – не более 2 лет со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие

качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия** потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.13.15-315-37676459-2017
КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9217-315-37676459-2014)

Дата введения в действие — 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные стерилизованные — паштеты, фарши закусочные, тушенки (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) изготавливаемые из мяса говядины, свинины, мяса птицы и/или субпродуктов с использованием круп, овощей, соевых белков, наполнителей или без них, предназначенная для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка свиная «Кусковая»; тушенка говяжья «Деревенская»; тушенка свиная «Деревенская»; тушенка говяжья «Смоленская»; тушенка свиная «Смоленская»; тушенка говяжья «Гвардейская»; тушенка «Говяжья»; тушенка «Свиная»; тушенка «Баранья». **Консервы с бобовыми:** говядина тушеная с фасолью; свинина тушеная с фасолью; говядина тушеная с горохом; свинина тушеная с горохом; говядина тушеная с нутом; свинина тушеная с нутом; говядина тушеная с чечевицей; свинина тушеная с чечевицей. **Консервы с крупами:** каша перловая со свининой; каша гречневая со свининой; каша рисовая со свининой; каша перловая с говядиной; каша гречневая с говядиной; каша рисовая с говядиной; плов с говядиной. **Консервы паштетные:** паштет «Нежный» из куриной печени; паштет «Нежный» из индюшиной печени; паштет «Нежный» из гусяной печени; паштет «Нежный» из говяжьей печени; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с орехами; паштет «Нежный» с оливками; паштет «Нежный» с грибами; паштет «Нежный» с паприкой; паштет «Нежный» с укропом; паштет «Нежный» из печени индейки; паштет «Нежный» с шампиньонами; паштет «Нежный» с говяжьей печенью; паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Нежный» с гусяной печенью; паштет «Деликатесный» из куриной печени; паштет «Деликатесный» из индюшиной печени; паштет «Деликатесный» из гусяной печени; паштет «Деликатесный» из говяжьей печени; паштет «Деликатесный» с шампиньонами; паштет «Утка с черносливом»; паштет «Ветчинно-рубленный»; паштет «Сливочный»; паштет «С копченостями»; паштет «Домашний Традиционный»; паштет «Деликатесный». **Консервы фаршевые:** фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный «Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Туристический»; голубцы ленивые с говядиной; голубцы ленивые с курицей; голубцы ленивые со свининой.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 14.02.2017 год. Консервы с крупами: — плов с бараниной; — плов с говядиной; — плов с телятиной; — плов со свининой.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 10.05.2017 год. Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: говядина тушеная «Натуральная в желе»; говядина тушеная «Слободская»; говядина тушеная «Застольная»; свинина тушеная «Слободская»; свинина тушеная «Натуральная в желе»; свинина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Слободская»; конина тушеная «Застольная»; конина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Натуральная» в желе; оленина тушеная «Слободская»; оленина тушеная «Застольная».

Изменение № 4. Дата введения в действие — 15.05.2017 год. Консервы с овощами: индейка «По-карибски»; курица «По-мексикански»; рататуй с говядиной; гуляш «По-венгерски»; курица «По-гавайски».

Изменение № 5. Дата введения в действие — 27.12.2017 год. Консервы с крупами: — каша пшенная с говядиной.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 20.02.2018 год. Консервы с крупами: каша «Богатырская» рисовая с говядиной; каша «Богатырская» гречневая с говядиной; каша «Богатырская» перловая с говядиной; каша «Богатырская» рисовая со свининой; каша «Богатырская» гречневая со свининой; каша «Богатырская» перловая со свининой.

Изменение № 7. Дата введения в действие — 21.03.2018 год. Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: свинина тушеная в желе «Особая». **Консервы с крупами:** каша из полбы со свининой; каша из полбы с говядиной; каша перловая со свининой.

Изменение № 8. Дата введения в действие — 05.06.2018 год. Консервы с бобовыми: гороховое пюре со свинокоченостями; горох со свиной. **Консервы с крупами:** свинина с рисом и овощами. **Консервы паштетные:** паштет «Нежный» с куриной печенью; паштет «Любительский»; паштет с говяжьей печенью; паштет из мяса кур.

Изменение № 9. Дата введения в действие — 04.09.2018 год. Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: «Говядина тушеная натуральная в желе»; «Свинина тушеная натуральная в желе»; «Говядина тушеная Слободская»; «Свинина тушеная Слободская»; «Свинина тушеная Застольная»; «Говядина тушеная Застольная».

Изменение № 10. Дата введения в действие — 03.09.2019 год. Консервы фаршесые с крупами: сосиски с гречневой кашей; сосиски с перловой кашей; сосиски с рисовой кашей.

Изменение № 11. Дата введения в действие — 31.01.2020 год. Группа – консервы мясорастительные. Вид – кусковые: тушенка из конины»; тушенка говяжья «Кусковая»; тушенка «Говяжья»; тушенка свиная «Кусковая»; тушенка «Свиная».

Консервы с бобовыми: каша гороховая с говядиной; каша гороховая с бараниной; каша гороховая с кониной. **Консервы с крупами:** каша перловая с лосятиной; каша гречневая с лосятиной; каша рисовая с лосятиной; каша перловая с мясом кабана; каша гречневая с мясом кабана; каша рисовая с мясом кабана; каша полбяная с говядиной; каша полбяная с бараниной; каша полбяная с кониной; каша гречневая с говядиной; каша гречневая с бараниной; каша гречневая с кониной; каша ячневая с говядиной; каша ячневая с бараниной; каша ячневая с кониной; каша перловая с говядиной; каша перловая с бараниной; каша перловая с кониной; плов с говядиной; плов с бараниной; плов с кониной.

Изменение № 12. Дата введения в действие — 16.06.2020 год. Группа – консервы мясорастительные. Консервы с крупами: каша гречневая с говядиной; каша перловая с говядиной; каша гречневая со свиной; каша перловая со свиной; каша рисовая со свиной; каша рисовая с говядиной. **Консервы паштетные:** рийет «Валенсия»; рийет «Мадера»; рийет с мясом дикого северного оленя и черносливом; рийет с мясом дикого полярного зайца и цедрой апельсина; рийет с мясом дикого гуся и черносливом; рийет «Крем-Сливки»; рийет «Северный с ароматом брусники»; рийет с мясом дикого северного оленя и кедровыми орешками; паштет «Луковый»; паштет «Ветчинный крем»; паштет «Фуршетный».

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов не более 3-х лет. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. **Срок годности после вскрытия потребительской упаковки** при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.20.25-538-37676459-2017

КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на консервы из рыбы натуральные стерилизованные, изготовленные из разделанной рыбы (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с добавлением вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из рыбы натуральные: пелядь натуральная; баттерфиш натуральный; белуга натуральная; зубатка натуральная; камбала натуральная; осетр натуральный; окунь дальневосточный (терпуг); палтус натуральный; сайра тихоокеанская натуральная; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная; сардина атлантическая натуральная; сардинелла натуральная; сардинопс натуральный; северяга натуральная; сельдь атлантическая натуральная; сельдь тихоокеанская натуральная; скумбрия атлантическая натуральная; скумбрия курильская кусочки натуральная; скумбрия курильская натуральная; скумбрия дальневосточная натуральная; ставрида океаническая натуральная; ставрида черноморская натуральная; тунец натуральный; треска натуральная; форель радужная натуральная; форель радужная кусочки натуральная; карп натуральный; ледяная рыба натуральная; минтай натуральный; навага натуральная; налим натуральный; путассу натуральная; пиленгас натуральный; рыба-сабля натуральная; лещ натуральный; сом натуральный; толстолобик натуральный; щука натуральная; хек натуральный; «Лосось атлантический натуральный»; «Сибас натуральный»; «Дорадо натуральный»; «Пикша натуральная».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 01.11.2018 год. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 01.07.2019 год. Консервы из рыбы натуральные: кета натуральная; горбуша натуральная; нерка натуральная; кижуч натуральный; голец натуральный.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 17.02.2021 год. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной и жестяной таре – **не более 30 месяцев.** После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.13.15-525-37676459-2016
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

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

Настоящие технические условия распространяется на производство консервов мясных стерилизованных, изготавливаемых мяса кролика с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, пряно-ароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые.** мясо кролика тушеное в собственном соку; мясо кролика тушеное «Пряное»; мясо кролика тушеное «Вкусное»; мясо кролика тушеное в белом соусе; мясо кролика тушеное в томатном соусе; мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное «Ароматное». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – фаршевые.** фарш «Нежнейший»; фарш «К завтраку»; фарш «Домашний»; фарш «По-домашнему»; фарш «Ароматный»; фарш «Лучший». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина «Любительская»; ветчина «Царская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Крестьянская»; ветчина «Наивкуснейшая»; ветчина «Деликатесная». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – рубленые.** мясо кролика рубленое в желе; мясо кролика рубленое «Три перца»; мясо кролика рубленое «Пряное»; мясо кролика рубленое «По-сибирски»; мясо кролика рубленое с травами; мясо кролика рубленое с грибами; мясо кролика рубленое с перцем. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Застольный»; паштет «Нежный»; паштет «Российский»; паштет «К завтраку»; паштет «Северный»; паштет «Крымский».

Изменение № 1. Дата введения в действие 19.08.2019 год. Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные. ветчина «Домашняя» из мяса кролика. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Нежность» с мясом кролика; паштет «Нежность» с мясом кролика и индейкой; паштет «Нежность» из печени кролика.

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.12.2019 год. Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые. гуляш с мясом кролика «Нежный»; гуляш с мясом кролика и паприкой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 20.08.2020 год. Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые. Мясо кролика тушеное; мясо кролика «Пряное». Мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное в томатном соусе.

Изменение № 4. Дата введения в действие 19.02.2021 год. Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые. кролик в собственном соку. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** Паштет «Фермерский»; паштет из кролика «Мясной»; паштет из кролика «Печеночный».

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

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0

°С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре **не более 2-х лет**; в реторт-упаковке – **не более 1 года** со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.