



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 РЫБУ И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ,
МОРЕПРОДУКТЫ**



*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.

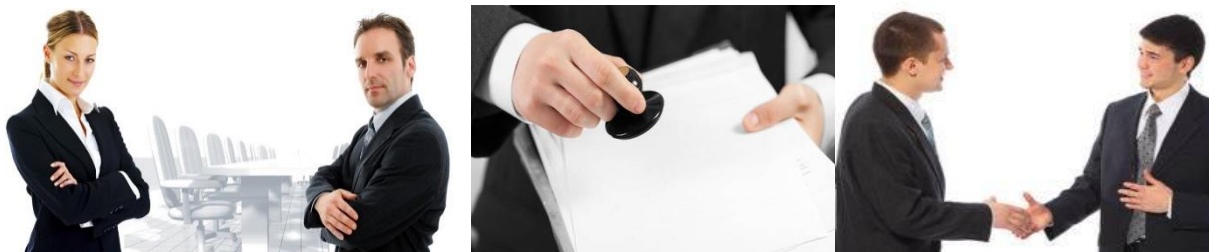
После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи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

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ

ТУ,ТИ 10.20.25-538-37676459-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	7
ТУ,ТИ 10.20.25-1050-37676459-2022 КОНСЕРВЫ. РИЕТЫ РЫБНЫЕ.....	8
ТУ 10.85.12-868-37676459-2020 ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	8
ТУ 10.85.12-886-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ.....	9
ТУ 10.20.25-858-37676459-2020 КОНСЕРВЫ ИЗ ЯЗЫКОВ ТРЕСКИ.....	10
ТУ 10.20.12-976-37676459-2020 ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ ОХЛАЖДЕННАЯ.....	10
ТУ 10.20.23-970-37676459-2020 ИЗДЕЛИЕ ИЗ РЫБЫ СУШЕНО-ВЯЛЕНОЕ – ЮКОЛА, СТОКФИСК, КЛИПФИСК	11
ТУ 10.20.25-957-37676459-2019 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ	11
ТУ 10.20.26-951-37676459-2019 ИКРА РЫБ ЗЕРНИСТАЯ СОЛЕНАЯ	12
ТУ 10.86.10-933-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	12
ТУ 10.85.12-927-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ВОСТОЧНОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ	14
ТУ 10.20.25-790-37676459-2019 КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	14
ТУ 10.20.25-165-37676459-2019 КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ	16
ТУ 10.20.26-160-37676459-2019 ИКРА ИМИТИРОВАННАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ	17
ТУ 10.85.12-808-37676459-2019 ЗАЛИВНЫЕ И СТУДНИ ИЗ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ	17
ТУ 10.20.26-015-37676459-2019 ИКРА ЯСТЫЧНАЯ МОРОЖЕНАЯ	18
ТУ 10.20.25-844-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ»	18
ТУ 10.20.32-622-37676459-2018 МОЛЛЮСКИ СУШЕНЫЕ	19
ТУ 10.20.32-623-37676459-2018 МОЛЛЮСКИ КОПЧЕНЫЕ.....	19
ТУ 10.85.13-769-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ ВИД	20
ТУ 10.20.33-625-37676459-2018 БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ КОПЧЕНЫЕ	21
ТУ 10.20.33-624-37676459-2018 БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ СУШЕНЫЕ.....	21
ТУ 10.85.12-149-37676459-2018 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ	22
ТУ 10.85.12-180-37676459-2017 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ	25
ТУ 10.20.16-741-37676459-2017 ПЕЧЕНЬ РЫБ МОРОЖЕННАЯ.....	27
ТУ 10.20.15-157-37676459-2017 ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ	27
ТУ 10.20.26-731-37676459-2017 ИКРА-СЫРЕЦ ОСЕТРОВЫХ РЫБ	28
ТУ 10.20.26-188-37676459-2017 ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ, СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ, КОПЧЕНАЯ И ВЯЛЕНО-КОПЧЕНАЯ.....	28
ТУ 10.20.31-628-37676459-2017 РАКООБРАЗНЫЕ МОРОЖЕННЫЕ	29
ТУ 10.20.32-627-37676459-2017 МОЛЛЮСКИ МОРОЖЕННЫЕ	30
ТУ 10.20.11-709-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ	32
ТУ 10.20.32-430-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ СОЛЁНО-СУШЁНЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ.....	33

ТУ 10.20.15-687-37676459-2017 РЫБА ПРЭСНОВОДНАЯ МОРОЖЕННАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ ПРЭСНОВОДНОЙ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	34
ТУ 10.20.26-181-37676459-2017 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ	44
ТУ 10.20.34-685-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ ...	44ТУ
10.20.23-097-37676459-2017 РЫБА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ И СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ.....	45
ТУ 10.20.25-539-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	46
ТУ 10.20.24-610-37676459-2017 РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПОДКОПЧЕНАЯ И КОПЧЕНО-ПРОВЕСНАЯ.....	47
ТУ 10.20.23-616-37676459-2017 РЫБА ВЯЛЕНАЯ	51
ТУ 10.20.11-581-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ	53
ТУ 10.20.11-583-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ	55
ТУ 10.85.12-057-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ.....	57
ТУ ТУ 10.20.25-144-37676459-2017 МАСЛО, ПАСТА, КРЕМ РЫБНЫЕ И ИКОРНЫЕ.....	63
ТУ 10.20.24-158-37676459-2017 РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	63
ТУ 10.20.13-582-37676459-2017 РЫБА МОРОЖЕННАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ МОРСКОЙ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	67
ТУ 10.20.15-584-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	72
ТУ 10.20.25-220-37676459-2017 ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ	77
ТУ 10.20.25-228-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕННЫЕ.....	89
ТУ 10.20.15-072-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	91
ТУ 10.20.23-196-37676459-2017 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА.....	93
ТУ 10.85.19-094-37676459-2017 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ	98
ТУ 10.20.34-440-37676459-2017 ПРЕСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	102
ТУ 10.20.26-557-37676459-2016 ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ (ИКРА ЧЕРНАЯ)	106
ТУ 10.20.25-545-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ШПРОТЫ В МАСЛЕ	106
ТУ 10.20.25-540-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	107
ТУ 10.20.34-516-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	108
ТУ 9881-384-37676459-2015 РЫБОПОСАДОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТИЛЯПИИ (ТИЛАПИИ) РОДА OREOCHROMIS.....	109
ТУ 9261-355-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ	110
ТУ 9269-328-37676459-2015 СЕЛЬДЬ ОБРАБОТАННАЯ	111
ТУ 10.89.19-250-37676459-2017 САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ.....	112
ТУ 9265-323-37676459-2015 МОРЕПРОДУКТЫ В ГЛАЗУРИ МОРОЖЕННЫЕ	113
ТУ 9272-359-37676459-2013 ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ	113
ТУ 9262-161-37676459-2013 РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕННЫЕ	114
ТУ 9263-159-37676459-2013 РЫБА ПОДКОПЧЕННАЯ.....	114

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ

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 10.20.25-1050-37676459-2022
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.

АССОРТИМЕНТ: 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 пелаמידы; риет из пелаמידы 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.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.85.12-868-37676459-2020
ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

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

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

АССОРТИМЕНТ: Паштеты рыбные: паштет из трески; паштет из горбуши; паштет из форели; паштет шпротный из кильки и салаки; паштет из тунца; паштет из камбалы; паштет из сардины тихоокеанской копченой; паштет из сайры; паштет из семги; паштет из минтая; паштет из кеты. **Паштеты из морепродуктов:** паштет из копченых мидий; паштет из кальмаров; паштет из креветок; паштет из крабов.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65...+85 °С: не более 3 часов. Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2...+6 °С не более 36 часов; **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов при температуре +2...+6 °С. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.85.12-886-37676459-2020
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция), изготовленные с соблюдением требований Ислама, относящиеся к дозволенным продуктам в соответствии с требованиями стандарта ХАЛЯЛЬ. При изготовлении продукции запрещается использование запрещенных Исламом продуктов и технологий – харам. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Запеченная в фольге рыба с зеленым чатни; Запеченная форель с маслинами и петрушкой; Отварной судак под майонезом; Пельмени с осетром; Пельмени с семгой; Треска, запеченная под сырным соусом; Шашлык из семги; Шашлык из горбуши; Шашлык из осетра; Рыба жареная по-египетски; Рыбные котлеты; форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или треска, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гречкой (треска, или окунь морской); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или сазан, или белый амур, или линь, или жерех, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; котлета из судака.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°С: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°С: рыба жареная, тушенная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18°С и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.20.25-858-37676459-2020
КОНСЕРВЫ ИЗ ЯЗЫКОВ ТРЕСКИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные рыбные консервы натуральные и рыбные консервы, изготовленные из языков трески (*Gadus macrocephalus*), и с добавлением или без добавления специй, пряностей, соли, масла или заливки, томатного соуса и других ингредиентов. Консервы предназначены для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: языки трески в собственном соку; языки трески натуральные; языки трески с пряностями; языки трески со специями; языки трески с травами и пряностями; языки трески в желе; языки трески с добавлением масла; языки трески в томатном соусе; уха из языков трески; языки трески по-приморски в томатном соусе; языки трески деликатесные; языки трески по-норвежски с луком; языки трески острые в томатном соусе; языки трески по-мурмански.

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

Термины и определения «*натуральные рыбные консервы*» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации; «*натуральные рыбные консервы с добавлением масла*» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

Рекомендуемый срок годности консервов: не более 24 месяцев в стеклобанке; не более 12 месяцев в металлических банках. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.20.12-976-37676459-2020
ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ ОХЛАЖДЕННАЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на печень трески охлажденную (далее по тексту – продукт/продукция), изготовленную с добавлением или без добавления пищевых добавок, предназначенную для промышленной переработки.

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

Термины и определения по ТР ЕАЭС 040/2016: «*непереработанная пищевая рыбная продукция*» — пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку); **рыбные субпродукты:** Второстепенные пищевые части рыбы, полученные при ее разделке.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 2 °С до + 2 °С до (в транспортной таре с использование жидкого льда) – не более 6 суток.

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

10 000 руб.

**ТУ 10.20.23-970-37676459-2020
ИЗДЕЛИЕ ИЗ РЫБЫ СУШЕНО-ВЯЛЕННОЕ – ЮКОЛА,
СТОКФИСК, КЛИПФИСК**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия из рыбы сушено-вяленые – юкола, клипфиск, стокфиск фасованные в потребительскую упаковку (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от технологии приготовления продукцию выпускают **следующих видов:** Юкола из горбуши; Юкола из кеты; Юкола из семги; Юкола из форели; Юкола из нерки; Юкола из лосося; Юкола из муксуна; Юкола из сига; Юкола из щуки; Стокфиск из пикши; Стокфиск из трески; Стокфиск из сайды; Клипфиск из пикши; Клипфиск из трески; Клипфиск из сайды.

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

Термины и определения: **клипфиск (klipfish):** продукция, полученная из обескровленных пикши, сайды или трески, разделанных на пласт клипфискной разделки и обезвоженных в процессе сухого стопового посола и подсушивания до установленной массовой доли воды. *Примечание. Допускается солить пласт клипфискной разделки смешанным посолом с последующим стеканием тузлука и подсушиванием до установленной массовой доли воды.* **стокфиск:** продукт, полученный в результате сушки нежирной несоленой рыбы, разделанной на пласт.

Рекомендуемый срок годности продукции (с даты изготовления) при температуре от 2°C до 7°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 мес.

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

12 000 руб.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: паштет лососевый; паштет из лосося подкопченно; паштет из тунца; паштет из тунца подкопченно; паштет из скумбрии; паштет из скумбрии подкопченной; паштет из сайры; паштет из сайры подкопченной; паштет из сардины; паштет из сардины подкопченной; 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 подкопченной; паштет из сельди; паштет из сельди подкопченной; паштет рыбный из кильки; паштет рыбный из ставриды; паштет «Керченский»; паштет «Острый».

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

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

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

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

11 000 РУБ.

**ТУ 10.20.26-951-37676459-2019
ИКРА РЫБ ЗЕРНИСТАЯ СОЛЕНАЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на охлажденную и замороженную соленую зернистую икру рыб, (далее по тексту — икра рыб, продукция), предназначенную для реализации через сеть розничной и оптовой торговли и в предприятиях общественного питания. Продукцию вырабатывают фасованной, в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Икра зернистая из следующих видов рыб: ряпушка, ряпушка сибирская, сиг, белорыбица, нельма, валаамка, муксун, омуль, омуль арктический, омуль байкальский, пелядь, сиг-пыжьян, тугун, чир, минтай, лемонема, треска, макрурус, судак, щука, тарань, вобла, лобан, лещ, хек, мойва, камбала, карась, карп, корюшка, кефаль, палтус, нототения, пиленгас, сазан, сом, язь, сельдь, красноперка, окунь, сайда, летучая рыба.

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

Рекомендуемый срок годности икры замороженной – не более 12 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной икры с использованием консерванта – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

**ТУ 10.86.10-933-37676459-2019
ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рыбные рубленые, предназначенные для питания детей, в зависимости от возрастных особенностей групп детей, раннего, дошкольного и школьного возрастов в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты рыбные для детского питания]. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты рыбные рубленые вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами [витаминными премиксами]. Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания в зависимости от возрастных особенностей групп детей выпускают следующих наименований: **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей раннего возраста [старше одного года] от одного года до трех лет:** Полуфабрикаты рыбные рубленые **формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; галки рыбные; рыбник; кнели рыбные; кнели рыбные «Вкусняшка». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей дошкольного возраста [старше трех лет] от 3-х лет до 6 лет:** Полуфабрикаты рыбные рубленые **формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели

рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; кнели рыбные. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный. **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные в тесте** пельмени рыбные; пельмени рыбные ленивые с овощами. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей школьного возраста [старше шести лет] от 6 лет до 18 лет:** **Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; биточки рыбные; биточки рыбные без панировки; биточки рыбные «Школьные»; биточки рыбные с творогом; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; котлеты рыбные; котлеты рыбные без панировки; котлеты рыбные «Школьные»; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; котлеты из кальмаров и рыбы; тефтели рыбные; тефтели рыбные «Любительские»; рыбник «Школьный»; фрикадельки рыбные; кнели рыбные; кнели рыбные «Школьные»; голубцы рыбные ленивые; палочки рыбные; палочки рыбные «Школьные»; купаты рыбные; купаты рыбные «Школьные». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** котлеты рыбные с омлетом и сыром; зразы рыбные рубленые; зразы рыбные «Школьные»; зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с зеленым горошком и луком; зразы рыбные с овощами; рулет из рыбы; рулет из рыбы с омлетом; рулет из рыбы с капустой; рулет из рыбы с брокколи и сыром; рулет из рыбы с маринадной начинкой; голубцы рыбные; голубцы рыбные «Школьные»; перец, фаршированный рыбным фаршем и рисом; кабачки, фаршированные рыбным фаршем и рисом; баклажаны, фаршированные рыбным фаршем и рисом; помидоры, фаршированные рыбным фаршем и рисом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте** пельмени рыбные; пельмени рыбные ленивые с овощами. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный; фарш из лососевых рыб; фарш рыбный «Школьный»; фарш рыбный «Котлетный»; фарш рыбный «Пельменный»; котлетная масса.

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

Термины, определения и сокращения пищевая рыбная продукция для детского питания – пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от одного года до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **рыбный полуфабрикат для детского питания** – пищевая рыбная продукция для детского питания [детей раннего возраста от одного года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 лет до 18 лет], изготовленная из рыбы различных видов, [содержащая свыше 40 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы полуфабриката для питания детей раннего возраста], с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности; **рубленный рыбный полуфабрикат для детского питания** – рубленный рыбный полуфабрикат для детского питания различной формы и массы, изготовленный из измельченного до однородной массы филе рыбы, различных видов, без кожи и костей с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре, без доведения до готовности; **фаршированный рыбный рубленный полуфабрикат** – рубленный рыбный полуфабрикат, изготовленный с использованием начинки. **полуфабрикат из рыбы в тесте для детского питания** – фаршированный рыбный полуфабрикат, предназначенный для детского питания, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде рыбного фарша, состоящий из рыбы различных видов, и с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, в составе начинки. **фарш из пищевой рыбной продукции** – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы. **филе рыбы без кожи и костей** – рыба [предназначенная для питания детей], разрезанная по длине на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости, кожа, внутренности, плавники и черная пленка удалены. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных рыбных рубленых полуфабрикатов со дня (часа) выработки при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** рубленые **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов;** фаршированные – **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов;** **герметично упакованных, в том числе с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** рубленые **не более 48 часов;** фаршированные **не более 48 часов;** **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рыбных рубленых** со дня (часа) выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **негерметично упакованных и весовых:** рубленные – **не более 30 суток** со дня выработки; фаршированные – **не более 30 суток** со дня выработки; в тесте **не более 30 суток** со дня выработки. **в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** рубленные **не более 3 месяцев;** фаршированные **не более 3 месяцев;** в тесте — **не**

более 3 месяцев. После вскрытия упаковки в пределах установленного срока годности полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С **не более 12 часов.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.85.12-927-37676459-2019
ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
ВОСТОЧНОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: Блюда с рыбой: Рыба по-восточному; Лосось в глазури из соевого соуса; Принцесса Нила в медово-соевом соусе; Рыба, тушеная в луково-помидорном соусе; Храйме-рыба по-триполитански в пикантном соусе; Арзу из рыбы; Рыбные рулетики с креветками и спаржей; Рыба в корочке из риса; Рыба в кисло-сладком соусе по-восточному; Морская рыба с чайной приправой Судак по-восточному; Шашлык по-восточному из лосося; Шашлык по-восточному «Восторг»; Конвертики с лососем по-восточному; Жареная рыба с овощным соусом стир-фрай; Рыба в кокосовом соусе на пару; Жареная форель с острым соусом; Семга с огурцами по-тайски; Рыбные котлеты с огуречным салатом; Рыба, запеченная с грибами и овощами в фольге; Печень трески с соусом васаби; «Копченая» в кипящем масле треска с маринованными огурцами; Сашими из сибаса в остром маринаде; Цитрусовый карп; Ароматная рыба-меч на гриле; Покэ из лосося; Филе лосося в азиатском стиле; Лосось с индийскими специями; Лосось в соусе «Якитори». Блюда с морепродуктами: Рисовая лапша с креветками; Маринованные креветки, жаренные на гриле; Креветки, жаренные на гриле; Креветки по-тайски; Мидии в кокосовом молоке; Креветки в соусе кимчи; Тигровые креветки в панировке панко; Шашлычки из креветок; Кальмары, тушеные в сметане; Лимонные креветки со специями; Острые креветки с имбирем и морковью; Тигровые креветки с помидорами черри и обжаренным луком (палео); Авокадо, фаршированные морепродуктами; Рулеты с креветками и огурцами; Картофель по азиатски с креветками; Креветки с пак-чой и соусом чили; Острый рис с креветками в ананасе; Запеченные кальмары с чесноком, молодым картофелем и нутом; Шашлычки якитори из морепродуктов.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°С: не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°С – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18°С и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта с момента изготовления при температуре +2-6°С – не более 7 суток; Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре +2-6°С: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

ТУ 10.20.25-790-37676459-2019
КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Консервы с бобовыми в томатном соусе: бычки разделанные с фасолью в томатном соусе; бычки разделанные с горохом в томатном соусе; бычки разделанные с нутом в томатном соусе; бычки разделанные с чечевицей в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с фасолью в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с горохом в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с нутом в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с чечевицей в томатном соусе; килька балтийская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька балтийская разделанная с горохом в томатном соусе; килька балтийская разделанная с нутом в томатном соусе; килька балтийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; килька каспийская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька каспийская разделанная с горохом в томатном соусе; килька каспийская разделанная с нутом в томатном соусе; килька каспийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; килька черноморская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька черноморская разделанная с горохом в томатном соусе; килька черноморская разделанная с нутом в томатном соусе; килька черноморская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; корюшка разделанная с фасолью в томатном соусе; корюшка разделанная с горохом в томатном соусе; корюшка разделанная с нутом в томатном соусе; корюшка разделанная с чечевицей в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; салака разделанная с фасолью в томатном соусе; салака разделанная с горохом в томатном соусе; салака разделанная с нутом в томатном соусе; салака разделанная с чечевицей в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная с фасолью в томатном соусе; сардина разделанная с горохом в томатном соусе; сардина разделанная с нутом в томатном соусе; сардина разделанная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; скумбрия разделанная с фасолью в томатном соусе; скумбрия разделанная с горохом в томатном соусе; скумбрия разделанная с нутом в томатном соусе; скумбрия разделанная с чечевицей в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; **Консервы с крупами:** бычки разделанные обжаренные с гречкой; бычки разделанные обжаренные с рисом; бычки разделанные обжаренные с перловкой; бычки разделанные обжаренные с пшеникой; карп обжаренный с гречкой; карп обжаренный с рисом; карп обжаренный с перловкой; карп обжаренный с пшеникой; минтай обжаренный с гречкой; минтай обжаренный с рисом; минтай обжаренный с перловкой; минтай обжаренный с пшеникой; сом обжаренный с гречкой; сом обжаренный с рисом; сом обжаренный с перловкой; сом обжаренный с пшеникой; скумбрия обжаренная с гречкой; скумбрия обжаренная с рисом; скумбрия обжаренная с перловкой; скумбрия обжаренная с пшеникой; треска обжаренная с гречкой; треска обжаренная с рисом; треска обжаренная с перловкой; треска обжаренная с пшеникой; **Консервы с овощами:** бычки разделанные обжаренные с капустой и сладким перцем; бычки разделанные обжаренные с морковью и луком; карп обжаренный с капустой и сладким перцем; карп обжаренный с квашеной капустой; карп обжаренный с морковью и луком; минтай обжаренный с грибами и луком; минтай обжаренный со спаржей; минтай обжаренный со сладким перцем; минтай обжаренный с квашеной капустой; сом обжаренный с грибами и луком; сом обжаренный со спаржей; сом обжаренный со сладким перцем; сом обжаренный с квашеной капустой; скумбрия обжаренная с капустой и сладким перцем; скумбрия обжаренная с морковью и луком; скумбрия обжаренная с квашеной капустой; скумбрия обжаренная с морской капустой и луком; треска обжаренная с грибами и луком; треска обжаренная с капустой и сладким перцем; треска обжаренная с морковью и луком; треска обжаренная с морской капустой и луком; **Консервы из фаршевых изделий:** котлеты рыбоовощные в томатном соусе; котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе; тефтели из океанических рыб в томатном соусе; тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе; фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе; фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной и жестяной

таре – не более 2-х лет. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 до 6 °С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

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

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы стерилизованные, изготовленные из печени 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 10.20.26-160-37676459-2019
ИКРА ИМИТИРОВАННАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на имитированную рыбную продукцию – икру зернистую пастеризованную (далее икра имитированная), воспроизводящую органолептические показатели икры лососевых и осетровых рыб, изготавливаемую из желатина, белка, агара, альгината натрия, рыбного бульона, поваренной соли и других ингредиентов, предназначенную для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: Икра имитированная красная зернистая; Икра имитированная черная зернистая.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 2° С до 6° С – не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки хранить продукт в бытовом холодильнике при температуре от минус 2° С до 6° С – не более 48 часов.

12 000 РУБ.

ТУ 10.85.12-808-37676459-2019
**ЗАЛИВНЫЕ И СТУДНИ ИЗ РЫБЫ,
 РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ**

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбное кулинарное изделие – заливные, студни из рыбы и/или морепродуктов (далее продукт или продукция), изготавливаемые из рыбы промысловых видов, разделанной на тушку, куски, кусочки или филе и ракообразных и моллюсков с добавлением или без добавления овощей, морепродуктов, пряностей и/или других пищевых компонентов, пищевых добавок и залитые желирующим бульоном или заливкой (ланспингом) или находящиеся в толще желирующего бульона или заливке (ланспинге). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *рыба заливная* осётр заливной; севрюга заливная; сом заливной; кета заливная; судак заливной; камбала заливная; филе морского окуня заливное; заливное из осетра с хреном; заливное из окуня с хреном; заливное из судака с хреном; рыба заливная «Дары Нептуна»; рыбное заливное из трески «Простое»; рыбное заливное из хека «Простое»; рыбное заливное из минтая «Простое»; рыбное заливное «Гурман»; рыбное заливное «Корсиканское»; рыбное заливное из консервированного тунца с морковью, петрушкой и яйцами; рыбное заливное из консервированных шпрот с зеленью; рыбное заливное из судака с крабовыми палочками и красной икрой; рыбное заливное из горбуши и мидий *рыба фаршированная заливная* судак фаршированный заливной; щука фаршированная заливная; треска фаршированная заливная *студни* студень рыбный; студень из щуки; студень из голов осетровых рыб; студень из трески; студень рыбный с черносливом; студень «Рыбный день» *морепродукты заливные* крабы заливные; морской гребешок заливной; креветки заливные; креветки заливные с овощами; заливное из морского коктейля; заливное из креветок и крабовых палочек с петрушкой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 20.11.2020 год. *Рыба заливная* заливное с форелью; *морепродукты заливные* заливное с креветкой.

Изменение № 2. Дата введения в действие 27.05.2021 год. Изделия кулинарные из рыбы: Вид – холодные блюда [закуски] из рыбы: заливные из рыбы: осётр заливной; севрюга заливная; сом заливной; кета заливная; судак заливной; камбала заливная; филе морского окуня заливное; заливное из осетра с хреном; заливное из окуня с хреном; заливное из судака с хреном; рыба заливная «Дары Нептуна»; рыбное заливное из трески «Простое»; рыбное заливное из хека «Простое»; рыбное заливное из минтая «Простое»; рыбное заливное «Гурман»; рыбное заливное «Корсиканское»; рыбное заливное из консервированного тунца с морковью, петрушкой и яйцами; рыбное заливное из консервированных шпрот с зеленью; рыбное заливное из судака с крабовыми палочками и красной икрой; рыбное заливное из горбуши и мидий; заливное с форелью; заливное из сома клариевого; рыба в желе; рыба копченая в желе. **рыба фаршированная заливная:** судак фаршированный заливной; щука фаршированная заливная; треска фаршированная заливная. **студни из рыбы:** студень рыбный; студень из щуки; студень из голов осетровых рыб; студень из трески; студень рыбный с черносливом; студень «Рыбный день»; студень из сома клариевого. **холодцы из рыбы:** холодец из сома клариевого; холодец «Фирменный». **Изделия кулинарные из морепродуктов Вид – холодные блюда [закуски] из морепродуктов: морепродукты заливные:** крабы заливные; морской гребешок заливной; креветки заливные; креветки заливные с овощами; заливное из морского коктейля; заливное из креветок и крабовых палочек с петрушкой. заливное с креветкой.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6° С: не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с консервантами при температуре от плюс 2 до плюс 6° С: не более 5 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по

согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.26-015-37676459-2019
ИКРА ЯСТЫЧНАЯ МОРОЖЕНАЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на ястычную икру мороженую различных видов рыб, кроме осетровых [далее по тексту – ястычная икра], полученную из целых или разрезанных на куски ястыков рыбы и их гибридов, извлеченных из живой рыбы, и предназначенную для переработки на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания и для реализации в торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: икра ястычная лососевых рыб (семги, кеты, симы, чавычи, горбуши, нерки, кижуча, форели, лосося, гольца, белорыбицы, и др.); икра ястычная хариусовых рыб (хариус обыкновенный или европейский, хариус сибирский, черный и белый байкальский хариус, восточносибирский хариус, амурский хариус, камчатский, монгольский); икра ястычная корюшковых рыб (мойвы, корюшки, зубатки, снеток и др.) икра ястычная сельдевых рыб (сельди, салаки, сардины и др.) икра ястычная тресковых рыб (трески, наваги, пикши, путассу, морской налим, мерлуза, мерланг, сайда, сайка, мольвы и др.) икра ястычная сиговых рыб (минтая, ряпушки и сиги) икра ястычная камбаловых рыб (камбалы, палтуса, тюрбо, морского языка и др.) икра ястычная кефалевых рыб (кефали, лобана, губаны и др.) икра ястычная скумбриевых рыб (скумбрия, пеламида, ваху, тунец, гимносарда и др.); икра ястычная окуневых рыб (морской судак, окунь, ерш, ставрида, луфарь, карась, зубатка, бельдюга); икра ястычная карповых рыб (сазан, карась, лещ, линь, пескарь, красноперка, плотва, вобла, тарань, кутум, язь, карп, амур, толстолобик и др.); икра ястычная шуки; икра ястычная сомовых; икра ястычная язи; икра ястычная жереха; икра ястычная бычков; икра ястычная нототении; икра ястычная других видов и семейств рыб. **Икра ястычная различных видов рыб выпускается:** мороженая поштучно; мороженая россыпью; мороженая в блоках; мороженая в брикетах [части блока]. **Икра ястычная различных видов рыб выпускается:** в глазированном виде; неглазированном виде.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия других видов и семейств рыб.

Термины и определения «икра ястычная» пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на куски ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих, в охлажденном, мороженом, соленом, копченом или вяленом видах; **«мороженая пищевая рыбная продукция»** рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, в том числе продукция из них, подвергнутые процессу замораживания до температуры в толще продукта не выше минус 18 °С. **Срок годности** с указанием условий хранения устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок** годности и условия хранения мороженых ястыков рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха в камере 90-95 % не более 12 месяцев. **Срок годности** мороженых ястыков рыбы, отличающийся от указанного, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории Российской Федерации.

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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.32-622-37676459-2018
МОЛЛЮСКИ СУШЕНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на безпозвоночные водные сушеные (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные кулинарные изделия: Из кальмара видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*Illex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*Illex argentines*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*Illex coindetii*), Кальмар командорский (*Beryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Watasenia scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: **кальмары сушеные (кольца, щупальца)**; Из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): **мидии сушеные**; Из морского гребешка видов: Берингоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): **гребешки сушеные**; Из осьминогов видов (Осьминог обыкновенный (лат. *Octopus ttulgaris*), осьминог кудрявый (лат. *Eledone cirrhosa*), мускусный осьминог (лат. *Eledone moschata*) и др.): **осьминоги сушеные (кольца, щупальца)**.

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

Термины и определения «Сушеная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; **Рекомендуемые сроки годности сушеной продукции** с момента окончания технологического процесса температуре от 0°С до 20°С: весовой – не более 6 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 9 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.32-623-37676459-2018
МОЛЛЮСКИ КОПЧЕНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на безпозвоночные водные солено-сушеные (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные кулинарные изделия: из кальмара видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*Illex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*Illex argentines*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*Illex coindetii*), Кальмар командорский (*Beryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus*

sloani), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Watasenia scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: кальмары холодного копчения (кольца, щупальца); кальмары горячего копчения (кольца, щупальца); из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): мидии солено-сушеные копченые; из морского гребешка видов: Берингоморский (*Chlamys behringianus*), Белорозовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): гребешки холодного копчения; из осьминогов видов (Осьминог обыкновенный (лат. *Octopus tularis*), осьминог кудрявый (лат. *Eledone cirrhosa*), мускусный осьминог (лат. *Eledone moschata*) и др.): осьминоги холодного копчения (кольца, щупальца); осьминоги горячего копчения (кольца, щупальца).

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса: Продукции холодного копчения при температуре от минус 5°C до 0°C: фасованной без применения вакуума – не более 30 суток; фасованной с применением вакуума – не более 60 суток. Продукции холодного копчения при температуре от 2°C до 6°C: фасованной без применения вакуума – не более 20 суток; фасованной с применением вакуума – не более 30 суток. Продукции холодного копчения при температуре не выше минус 18°C: фасованной без применения вакуума – не более 60 суток; фасованной с применением вакуума – не более 90 суток. Охлажденной продукции горячего копчения: при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 96 часов; при температуре от 2°C до 6°C – не более 72 часов.

14 000 РУБ.

ТУ 10.85.13-769-37676459-2018

**ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ ВИД**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы и морепродуктов, изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, сохраняющие исходную свежесть, нутриентный состав исходного обрабатываемого продукта, и предназначенные для употребления в пищу и в качестве гарнира ко вторым горячим блюдам в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Лосось SousVide; Тунец SousVide; Мокрель SousVide; Голец SousVide; Семга SousVide; Семга с цедрой лимона SousVide; Морепродукты SousVide; Палтус SousVide; Треска SousVide; Хек SousVide; Треска с грибами SousVide; Стейк из тунца SousVide; Стейк из акулы SousVide; Горбуша SousVide; Зубатка в су-виде; Филе морского окуня SousVide; Филе трески SousVide; Филе мусара SousVide; Филе кефали SousVide; Филе зубатки SousVide; Треска в средиземноморском стиле SousVide; Палтус в цитрусах SousVide; Филе лосося SousVide; Филе лосося с кожей SousVide; Тунец в кунжуте SousVide; Гефилте фиш (фаршированная рыба) SousVide; Зубатка SousVide; Нежный лосось SousVide; Дорадо SousVide; Хек с кокосом, кориандром, тайскими специями SousVide; Дальневосточный лосось SousVide; Осьминог SousVide; Осьминог в белом вине в SousVide; Лосось sous vide с чили и лаймом; Стейк из палтуса SousVide; Филе бычка SousVide; Филе корифена SousVide; Рыба «в вакууме» sous-vide; Судак sous vide; Тайские креветки в су вид; Лобстер sous vide; Креветки sous vide; Наполовину приготовленный лосось; Кальмар SousVide; Морские гребешки SousVide; Шейка омара SousVide; Лосось под огуречно-укропным соусом SousVide; Камбала SousVide; Маринованный копченый лосось SousVide Лосось с мисо SousVide; Лосось с цедрой лайма SousVide; Сибас SousVide; Форель SousVide; Скумбрия SousVide; Пашот рыба-окунь; Пашот рыба-морской черт; Пашот рыба-морской окунь; Пашот рыба-треска; Лосось с тимьяном SousVide; Королевские креветки SousVide.

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

Рекомендуемые сроки годности рыбы и морепродуктов изготовленных по технологии Су-Вид, упакованных в вакуумные пакеты, при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от 0°C до 4°C и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: без добавления консервантов при температуре 0-4°C с использованием тумблер-чиллеров (водяное охлаждение с использованием льда) в течение 2 часов не более 6 суток. с использованием тумблер-чиллеров (водяное охлаждение с использованием льда) в течение 1 часа не более 22 суток. с добавлением консервантов при температуре 2-4°C – до 10 суток **Рекомендуемые сроки годности замороженных**

рыбы и морепродуктов по технологии Су-Вид: при температуре хранения минус 12 °С не более трёх месяцев; при температуре хранения минус 18 °С не более шести месяцев; при температуре хранения минус 20 °С не более 8-12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.33-625-37676459-2018
БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ КОПЧЕНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на беспозвоночные водные копченые (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные кулинарные изделия из креветок видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), *Pandalus multidentatus* (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (*Euphausia superba*), Креветка Аmano (*Caridina multidentata*), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шримс-медвежонок (*Sclerocrangon salebrosa*), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шримс козырьковый обыкновенный (*Argislar*), Креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), Креветка полосатая (*Caridina babaulti Stripes*), Креветка алеутская (*Pandalopsis aleuticaglabra*), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (*Lebbeus gruenlandicus*), Креветка травяная (*Palaemon adspersusa*), рапана (*Rapana*) и др. креветки солено-сушеные копченые; креветки солено-сушеные копченые острые; креветки королевские солено-сушеные копченые; креветки солено-сушеные копченые со специями; креветки солено-сушеные копченые с паприкой; креветки солено-сушеные копченые с васаби; креветки солено-сушеные копченые с перцем; креветки солено-сушеные копченые с укропом и лимоном; креветки солено-сушеные копченые с горчицей; креветки солено-сушеные копченые с сыром.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса: Продукции холодного копчения при температуре от минус 5 °С до 0 °С: весовой – не более 10 суток; фасованной без применения вакуума – не более 30 суток; фасованной с применением вакуума – не более 60 суток. Продукции холодного копчения при температуре от 2 °С до 6 °С: весовой – не более 5 суток; фасованной без применения вакуума – не более 20 суток; фасованной с применением вакуума – не более 30 суток. Продукции холодного копчения при температуре не выше минус 18 °С: весовой – не более 30 суток; фасованной без применения вакуума – не более 60 суток; фасованной с применением вакуума – не более 90 суток. Охлажденной продукции горячего копчения: при температуре от минус 2 °С до 2 °С – не более 96 часов; при температуре от 2 °С до 6 °С – не более 72 часов. При фасовании морепродуктов, поступивших в сушеном или копченом виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. При отсутствии холода копченая продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.33-624-37676459-2018
БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ СУШЕНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на беспозвоночные водные сушеные, сушено-вяленые, вяленые с добавлением пищевкусных и вкусоароматических добавок, специй (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из креветок видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), *Pandalus multidentatus* (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (*Euphausia superba*), Креветка Аmano (*Caridina multidentata*), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шримс-медвежонок (*Sclerocrangon salebrosa*), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шримс козырьковый обыкновенный (*Argislar*), Креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), Креветка полосатая (*Caridina babaulti Stripes*), Креветка алеутская (*Pandalopsis aleuticaglabra*), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (*Lebbeus gruenlandicus*), Креветка травяная (*Palaemon adspersusa*), рапана (*Rapana*), Тигровая креветка (*Penaemonodon*) и др.: креветки сушеные; креветки сушеные острые; креветки королевские сушеные; креветки сушеные со специями; креветки сушеные с паприкой; креветки сушеные с васаби; креветки сушеные с перцем; креветки сушеные с укропом и лимоном; креветки сушеные с горчицей; креветки сушеные сливочные с добавлением прованских трав; креветки сушеные с сыром; креветки сушеные со вкусом сливочного сыра; креветки сушеные со вкусом зеленого лука и сметаны; креветки сушеные со вкусом сливочного чеснока; креветки сушеные в рыбном соусе; креветки сушеные в соевом соусе; креветки вяленые; креветки вяленые острые; креветки королевские вяленые; креветки

вяленые со специями; креветки вяленые с паприкой; креветки вяленые с васаби; креветки вяленые с перцем; креветки вяленые с укропом и лимоном; креветки вяленые с горчицей; креветки вяленые с сыром; креветки вяленые со вкусом сливочного сыра; креветки вяленые в рыбном соусе; креветки вяленые в соевом соусе; креветки сушено-вяленые; креветки сушено-вяленые острые; креветки королевские сушено-вяленые; креветки сушено-вяленые со специями; креветки сушено-вяленые с паприкой; креветки сушено-вяленые с васаби; креветки сушено-вяленые с перцем; креветки сушено-вяленые с укропом и лимоном; креветки сушено-вяленые с горчицей; креветки сушено-вяленые с сыром; креветки сушено-вяленые со вкусом сливочного сыра; креветки сушено-вяленые в рыбном соусе; креветки сушено-вяленые в соевом соусе. Изделия из краба *Paralithodes camtschatica* (камчатского), *Paralithodes platurus* (синего), *Lithodes aegvispina* (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригуна опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipes* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый), Краб китайский мохнаторукий (*Eriocheir sinensis*), Краб Коуззи (*Lithodes couesi*): мясо краба сушеное; мясо краба сушеное острое; мясо краба сушеное с паприкой; мясо краба вяленое; мясо краба вяленое острое с добавлением кунжута; -мясо краба вяленое с паприкой; мясо краба сушено-вяленое; мясо краба сушено-вяленое острое с добавлением кунжута; -мясо краба сушено-вяленое с паприкой. Изделия из раков (Речной рак *European crayfish (Astacus fluviatilis)*): раки сушеные; раки сушеные с паприкой; раки сушеные острые; раки сушеные с укропом и лимоном; раки вяленые; раки вяленые с паприкой; раки вяленые острые; раки сушено-вяленые; раки сушено-вяленые с паприкой; раки сушено-вяленые острые.

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

Термины и определения по ТР ЕАЭС 040/2016. «Сушеная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; «Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; «Вяленая пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

Рекомендуемые сроки годности сушеной продукции с момента окончания технологического процесса: сушеной продукции при температуре от 0°С до 20°С: фасованной – не более 6 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 9 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности для вяленой и сушено-вяленой продукции**, упакованной в пакеты пленочные без вакуума при температуре не выше 20°С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 месяцев с даты изготовления; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 руб.

**ТУ 10.85.12-149-37676459-2018
РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: КОЛБАСЫ,
КОЛБАСКИ СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ
(Взамен ТУ 9266-149-37676459-2013)**

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные изделия: сырокопчёные и сыровяленые колбасы, колбаски, вырабатываемые из рыбы и/или морепродуктов с добавлением или без добавления пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (мясные ингредиенты, нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу или приготовления иных блюд.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сырокопченые: колбаса сырокопченая «Азовская»; колбаса сырокопченая «Ахтарская»; колбаса сырокопченая «Приморская»; колбаса сырокопченая «Бейсугская»; колбаса сырокопченая «Садковская»; колбаса сырокопченая «Судачья»; колбаса сырокопченая «Шапаревская»; колбаса сырокопченая «Оригинальная»; колбаса сырокопченая «Рыбацкая»; колбаса сырокопченая «Ачужевская»; колбаса сырокопченая «Свиридовская»; колбаса сырокопченая «Морская»; колбаса сырокопченая «Бриньковская»; колбаска сырокопченая «Камчатская» со вкусом Васаби; колбаска сырокопченая «Сахалинская» со вкусом Лосося; колбаска сырокопченая «Пиратская острая»; **Колбаски сырокопченые:** колбаски сырокопченые «Ялтинские»; колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или

колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски сыровяленые «Сокровище Нептуна»; колбаски из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; колбаски из языков трески с филе карася; колбаски из филе карася с молоками лемонемы; колбаски из филе судака; колбаски из филе трески; колбаски из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; мини-салями из минтая с молоками лемонемы «Пивасы»; мини-салями из языков трески с филе карася; мини-салями из филе карася с молоками лемонемы; мини-салями из филе судака; мини-салями из филе трески; мини-салями из филе минтая с ароматом копчения «Патроны к пиву»; колбаски сыровяленые рыбные «Астанинские»; колбаски сыровяленые рыбные «Алмаатинские»; колбаски сыровяленые рыбные «Аральские»; колбаски сыровяленые из щуки, леща и карася; колбаски сыровяленые из леща, щуки и судака; колбаски сыровяленые из щуки и судака с печенью щуки; колбаски сыровяленые из щуки, леща и судака с печенью налима; колбаски сыровяленые из щуки и африканского сома; колбаски сыровяленые из щуки и африканского сома с фукусом; колбаски сыровяленые из щуки и судака с икрой морского винограда; мини-салями из филе судака и щуки; мини-салями из филе щуки, судака и леща; мини-салями из филе щуки с морской капустой; мини-салями из филе щуки и судака с черной икрой кармута (африканского сома).

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.04.2020 год. Колбасы сырокопченые: колбаса сырокопченая «Суджук рыбный с кальмаром»; колбаса сырокопченая «Суджук рыбный с семгой». **Колбасы сыровяленые:** колбаса сыровяленая «Суджук рыбный с кальмаром»; колбаса сыровяленая «Суджук рыбный с семгой».

Изменение № 2. Дата введения в действие 05.03.2021 год. Колбасы сырокопченые: колбаса сырокопченая из филе сома клариевого с паприкой; колбаса сырокопченая из филе сома клариевого с ароматом рыбы; колбаса сырокопченая из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая «Бургундская» из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая салями «Немецкая» из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая салями «Альпийская» из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая салями «Особая» из филе сома клариевого; колбаса сырокопченая из сома африканского клариевого; колбаски сырокопченые из филе сома клариевого с паприкой; колбаски сырокопченые из филе сома клариевого с ароматом рыбы; колбаски сырокопченые из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые «Бургундские» из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые салями «Немецкие» из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые салями «Альпийские» из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые салями «Особые» из филе сома клариевого; колбаски сырокопченые из сома африканского клариевого; мини колбаски сырокопченые из филе сома клариевого.

Изменение № 3. Дата введения в действие 05.05.2021 год. Колбасы сырокопченые: Колбасы сырокопченые: Колбаса сырокопченая из филе сома клариевого «Милано»; Колбаса сырокопченая из филе сома клариевого «Деревенская»; Колбаса сырокопченая «Пикантная»; Колбаса сырокопченая «Ароматная» из филе сома клариевого; Колбаса сырокопченая из сома африканского клариевого; Колбаса сырокопченая из сома клариевого «Праздничная»; Колбаса сырокопченая из сома клариевого «Чоризо». **Колбаски сырокопченые:** Колбаски сырокопченые из филе сома клариевого «Милано»; Мини-колбаски сырокопченые из филе сома клариевого «Милано»; Мини-колбаски сырокопченые из филе сома клариевого «Деревенские»; Мини-салями из филе сома клариевого; Колбаски сырокопченые из филе сома клариевого «Деревенские»; Колбаски сырокопченые «Пикантные» из сома клариевого; Мини-колбаски сырокопченые из сома клариевого «Пикантные»; Колбаски сырокопченые «Ароматные» из филе сома клариевого; Мини-колбаски сырокопченые «Ароматные» из филе сома клариевого; Колбаски сырокопченые из сома клариевого «Праздничные»; Мини- колбаски сырокопченые из сома клариевого «Праздничные»; Колбаски сырокопченые из сома клариевого «Чоризо». **Колбаски сыровяленые:** Мини-колбаски сыровяленые из филе сома клариевого «Милано»; Мини-колбаски сыровяленые из филе сома клариевого «Деревенские»; Мини-колбаски сыровяленые из сома клариевого «Пикантные».

Изменение № 4. Дата введения в действие 12.11.2021 год. Колбаски сыровяленые: колбаски вяленые.

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

Продукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления: при температуре от 10 до 20°C и относительной влажности 75-78% не более 1 месяца; при температуре от 2 до 6°C и

относительной влажности 75-78% не более 2 месяцев; при температуре от минус 2 до минус 4°С и относительной влажности 75-78% не более 3 месяцев; при температуре от минус 7 до минус 9°С и относительной влажности 75-78% не более 4 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде целыми батонами, при относительной влажности 75-78% при температуре от 0 до 25 °С – не более 6 месяцев; при температуре от 0 до 10 °С – не более 8 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности** и реализации продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде: при температуре воздуха от 10 до 15°С при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при температуре от 2 до 6 °С: при порционной нарезке – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** и реализации сырокопченых колбас с момента изготовления в декоративных специях при относительной влажности воздуха 75-78 % при температуре от 12 до 15 °С не более 1 месяца, при температуре от 2 до 6°С – не более 2 месяцев, при температуре от минус 2 до минус 6°С не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента изготовления: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности 75-78% не более 2 месяцев. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности 75-78% не более 2 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные рекомендуемые сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.85.12-180-37676459-2017
РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ВЕТЧИНЫ,
РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ
(Взамен ТУ 9266-180-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные изделия: ветчину, рулеты и изделия колбасные (далее по тексту – продукция/продукт), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (мясные ингредиенты, нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается без деления на сорта. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция используется в пищу без дополнительной обработки. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: рулеты варено-копченые: рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; **рулет из:** Белуги (лат. *Huso huso*); Осетра (лат. *Acipenser baerii* Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus* Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus* Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. *Acipenser sturio* Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus* Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат. *Acipenser baerii* Сибирский осётр или др. виды) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); рулет «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). рулеты вареные: рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из: Белуги (лат. *Huso huso*); Осетра (лат. *Acipenser baerii* Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser*

dabryanus Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus* Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus* Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. *Acipenser sturio* Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus* Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат. *Acipenser baerii* Сибирский осётр или др. виды) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. *Acipenser stellatus*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Шуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); рулет «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. **Anarhichas minor**), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)).- рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки. **ветчины варено-копченые:** ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная». **ветчины вареные:** ветчина вареная рыбная «Ассорти»; ветчина вареная рыбная; ветчина вареная «Лосось»; ветчина вареная лососевая; ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина рыбная вареная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная»; ветчина вареная рыбная «Балтийская». **колбасы вареные:** колбаса вареная рыбная; колбаса рыбная вареная «Особенная»; колбаса рыбная вареная «Лососевая»; колбаса рыбная вареная «Судаковая»; колбаса рыбная вареная «Тресковая»; колбаса вареная из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения; колбаса вареная рыбная «Ассорти» колбаса рыбная вареная «Азовская»; колбаса рыбная вареная «Ахтарская»; колбаса рыбная вареная «Приморская»; колбаса рыбная вареная «Бейсугская»; колбаса рыбная вареная «Садковская»; колбаса рыбная вареная «Судачья»; колбаса рыбная вареная «Шапаревская»; колбаса рыбная вареная «Оригинальная»; колбаса рыбная вареная «Рыбацкая»; колбаса рыбная вареная «Ачуевская»; колбаса рыбная вареная «Свиридовская»; колбаса рыбная вареная «Морская»; колбаса рыбная вареная «Бриньковская»; колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая». **колбасы варено-копченые:** колбаса варено-копченая «Особенная»; колбаса варено-копченая «Лососевая»; колбаса варено-копченая «Судаковая»; колбаса варено-копченая «Тресковая»; колбаса варено-копченая из филе морского окуня; колбаса варено-копченая «Азовская»; колбаса варено-копченая «Ахтарская»; колбаса варено-копченая «Приморская»; колбаса варено-копченая «Бейсугская»; колбаса варено-копченая «Садковская»; колбаса варено-копченая «Судачья»; колбаса варено-копченая «Шапаревская»; колбаса варено-копченая «Оригинальная»; колбаса варено-копченая «Рыбацкая»; колбаса варено-копченая «Ачуевская»; колбаса варено-копченая «Свиридовская»; колбаса варено-копченая «Морская»; колбаса варено-копченая «Бриньковская». **колбасы полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная Аврора. **сосиски вареные:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски рыбные вареные с ароматом копчения. **сосиски варено-копченые:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски «Рыбацкие» с морковью; сосиски «Рыбацкие». **колбаски:** колбаски для жарки; колбаски гриль. **сардельки:** сардельки рыбные варено-копченые; сардельки рыбные вареные; сардельки рыбные вареные с ароматом копчения; сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие».

Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель. Зоологическое наименование рыбы в наименовании продукции указывает изготовитель в соответствии с использованным сырьем. Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции. Охлажденную продукцию выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 до 5 С, замороженную от минус 4 до минус 2 °С, замороженную – не выше минус 18°С. Продукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света.

Рекомендуемые сроки годности продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 5°C и относительной влажности 75-78%: -в парогазонепроницаемой оболочке или упакованные под вакуумом, в МГС: с консервантом не более 30 суток; без консерванта не более 15 суток; -в натуральной оболочке и в стрейч-пленке не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с даты изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности 75-78%:- не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.20.16-741-37676459-2017
ПЕЧЕНЬ РЫБ МОРОЖЕННАЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на печень рыб мороженную (далее по тексту – продукт/продукция), изготовленную с добавлением или без добавления пищевых добавок, специй и других компонентов, предназначенную для промышленной переработки и реализации в торговой сети. Допускается выпуск продукции в виде глазированных блоков.

АССОРТИМЕНТ: Печень трески (резанная или целиком); Печень пикши (резанная или целиком); Печень налима (резанная или целиком); Печень минтая (резанная или целиком); Печень рабы Черта (резанная или целиком); Печень лосося (резанная или целиком); Печень горбуши (резанная или целиком); Печень кеты (резанная или целиком); Печень семги (резанная или целиком); Печень форели (резанная или целиком); Печень ската-хвостокола (резанная или целиком); Печень сома (резанная или целиком); Печень осетра (резанная или целиком); Печень севрюги (резанная или целиком); Печень беспера (резанная или целиком); Печень белорыбицы (резанная или целиком); Печень щуки (резанная или целиком); Печень сига (резанная или целиком).

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

Транспортируют продукцию в соответствии с правилами, перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре не выше не выше минус 18°C.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре — не выше минус 18°C — не более 4 месяцев со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

9 000 руб.

**ТУ 10.20.15-157-37676459-2017
ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕННЫЙ
(взамен ТУ 9261-157-37676459-2016)**

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

Настоящие технические условия распространяются на фарш рыбный пищевой мороженный (далее по тексту – фарш рыбный, продукт/продукция), предназначенный для промышленной переработки и реализации в торговой сети. Фарш рыбный пищевой мороженный изготавливают из рыб всех семейств, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер) с применением или без применения наполнителей, пищевых добавок.

АССОРТИМЕНТ: фарш из минтая; фарш из минтая и горбуши; фарш из наваги; фарш из тресковых рыб; фарш из трески и горбуши; фарш из путассу; фарш из хека; фарш из камбалы; фарш из горбуши; фарш из сёмги; фарш из леща; фарш из сазана; фарш из сазана и карпа; фарш из осетровых рыб; фарш из судака; фарш из сома; фарш из щуки; фарш из сельди; фарш из скумбрии; фарш из кеты, фарш из язя; фарш из скумбрии и минтая; фарш из толстолобика; фарш из карпа; фарш из щуки и сома; фарш из щуки и трески; фарш из щуки и судака; фарш из щуки и язя; фарш из щуки и кеты; фарш из щуки и минтая; фарш лососевый; фарш из мойвы; фарш из окуня; фарш из карася; фарш из форели; фарш из сазана и карася; фарш из горбуши и форели; фарш из дорады; фарш из сибаса; фарш из кижуча.

Изменение № 1. Дата введения в действие 19.11.2018 год. Фарш минтая, мороженный в блоках; фарш трески, мороженный в блоках; фарш пикши, мороженный в блоках.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.02.2019 год. Фарш из сёмги, кеты, горбуши и трески; фарш из сёмги и кеты; фарш из сёмги и горбуши; фарш из сёмги и минтая; фарш из сёмги и трески; фарш из форели, кеты, горбуши и трески; фарш из форели и кеты; фарш из форели и горбуши; фарш из форели и минтая; фарш из форели и трески; фарш из горбуши; фарш из горбуши и кеты; фарш из горбуши и карася; фарш из кеты; фарш из кеты и горбуши; фарш из кеты и карася; фарш из щуки;

фарш из щуки и минтая; фарш из щуки и сома; фарш из щуки и трески; фарш из щуки и судака; фарш из судака; фарш из судака и щуки; фарш из судака, сома и щуки; фарш из сома; фарш из сома и щуки; фарш из сома, судака и щуки.

Изменение № 3. Дата введения в действие 12.07.2019 год. Фарш из нерки.

Изменение № 4. Дата введения в действие 23.03.2020 год. Фарш из трески; фарш из минтая и кальмара; фарш из тресковых пород рыб; фарш из чавычи; фарш из гольца; фарш из палтуса; фарш из тресковых и палтусовых пород рыб; фарш из лососевых и палтусовых пород рыб.

Изменение № 5. Дата введения в действие 23.03.20201 год. Фарш горбуши мороженный в блоках; фарш кеты мороженный в блоках.

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

Транспортируют фарш рыбный пищевой мороженный в соответствии с правилами, перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре не выше не выше минус 18°C.

Рекомендуемые сроки годности фарша рыбного пищевого мороженого при температуре не выше минус 18°C не более шести месяцев со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

**ТУ 10.20.26-731-37676459-2017
ИКРА-СЫРЕЦ ОСЕТРОВЫХ РЫБ**

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

Настоящие технические условия распространяются на икру-сырец осетровых, получаемую из овулировавшей икры осетровых пород рыб на V стадии развития, полученной прижизненно при сцеживании рыбы, выращенной в условиях аквакультуры. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция предназначена для использования в качестве полуфабриката для производства зернистой и паюсной икры осетровых рыб.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от вида осетровых рыб выделяют икру: белуги *Huso huso*; калуги *Huso dauricus*; осетра: амурского *Acipenser schrencki*, курина (персидского) *Acipenser gueldenstaedtii* (*persicus*), русского *Acipenser gueldenstaedtii*, сибирского *Acipenser baeri*; севрюги *Acipenser stellatus*; шипа *Acipenser nudiiventria*; стерляди *Acipenser ruthenus*; Гибриды: бестер *Huso acipenser ruthenus*: *Породы:* Бестер Аксайский; Бестер Внировский; Бестер Бурцевский.

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

Рекомендуемый срок годности икры-сырца пастеризованной, упакованной в полиэтиленовые пакеты, при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 70-75% – не более 9 месяцев. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с даты изготовления продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

9 750 руб.

**ТУ 10.20.26-188-37676459-2017
ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ, СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ,
КОПЧЕНАЯ И ВЯЛЕНО-КОПЧЕНАЯ
(Взамен ТУ 9264-188-37676459-2013)**

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

Настоящие технические условия распространяются на икру рыбы солено-сушеную фасованную, сушено-вяленую и вялено-копченую. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Икра солено сушеная из следующих видов рыбы: вобла, камбала, карась, карп, кефаль, корюшка, красноперка, лещ, макрурус, минтай, окунь морской, окунь, плотва, путассу, ряпушка, сазан, сельдь, судак, тарань, терпуг, треска, хек, мойва, палтус, навага, лемонема, щука, нерка, горбуша, кета, чавыча, сом, летучие рыбы, сиговые рыбы, форель, зубатка, гренадер, морской язык, марлин, сиг, линь, белорыбица, мольва, капитан, баракуда, голец, пикша; -Икра сушено-вяленая из следующих видов рыбы: вобла, камбала, карась, карп, кефаль, корюшка, красноперка, лещ, макрурус, минтай, окунь морской, окунь, плотва, путассу, ряпушка, сазан, сельдь, судак, тарань, терпуг, треска, хек, мойва, палтус, навага, лемонема, щука, нерка, горбуша, кета, чавыча, сом, летучие рыбы, сиговые рыбы, форель, зубатка, гренадер, морской язык, марлин, сиг, линь, белорыбица, мольва, капитан, баракуда, голец, пикша; -Икра копченая из следующих видов рыбы: вобла, камбала, карась, карп, кефаль, корюшка, красноперка, лещ, макрурус, минтай, окунь морской, окунь, плотва, путассу, ряпушка, сазан,

сельдь, судак, тарань, терпуг, треска, хек, мойва, палтус, навага, лемонема, щука, нерка, горбуша, кета, чавыча, сом, летучие рыбы, сиговые рыбы, форель, зубатка, гренадер, морской язык, марлин, сиг, линь, белорыбица, мольва, капитан, баракуда, голец, пикша. -Икра вялено-копченая из следующих видов рыбы: вобла, камбала, карась, карп, кефаль, корюшка, краснопёрка, лещ, макрурус, минтай, окунь морской, окунь, плотва, путассу, ряпушка, сазан, сельдь, судак, тарань, терпуг, треска, хек, мойва, палтус, навага, лемонема, щука, нерка, горбуша, кета, чавыча, сом, летучие рыбы, сиговые рыбы, форель, зубатка, гренадер, морской язык, марлин, сиг, линь, белорыбица, мольва, капитан, баракуда, голец, пикша.

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.12.2018 год. Солёно-сушёная, сушёно-вяленая, копченая, вялено-копченая: икра кармута; икра клариевого сома; икра жереха; икра змееголова; икра толстолобика; икра белого амура; икра боуфина.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре не выше плюс 21 °С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, фасованной в светонепроницаемую упаковку, при температуре не выше плюс 21°С не более 6 месяцев.

Рекомендуемый срок годности продукции, фасованной в вакуумной упаковке, при температуре не выше плюс 25°С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности продукции** после вскрытия герметичной упаковки не более 7 суток.

10 000 РУБ.

**ТУ 10.20.31-628-37676459-2017
РАКООБРАЗНЫЕ МОРОЖЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на ракообразные мороженые (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для реализации в розничной и оптовой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой обработки. Продукция выпускается весовой, фасованной, в том числе в вакууме и газомодифицированной среде.

АССОРТИМЕНТ: креветка в панцире полуфабрикат мороженный глазированный; креветки (сыромороженные, варено-мороженые) в панцире мороженные глазированные; креветки (сыромороженные, варено-мороженые) без панциря мороженные глазированные; мясо креветки полуфабрикат мороженный глазированный; краб (волосатый или колючий) варено-мороженный или сыромороженный неразделанный; краб (видовое название) варено-мороженный или сыромороженный. Целый; краб (видовое название) варено-мороженный или сыромороженный. Комплект конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженный или сыромороженный. Набор ходильных конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженный или сыромороженный. Отдельные конечности в панцире; краб (видовое название) варено-мороженный. Набор клешне-носных конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженный. Клешни в панцире; краб (видовое название) варено-мороженный. Набор члеников в панцире; краб (видовое название) варено-мороженный. Мясо; краб (видовое название) варено-мороженный. Мясо толстого членика; краб (видовое название) варено-мороженный. Мясо тонкого членика; краб (видовое название) варено-мороженный. Мясо коленца; краб (видовое название) варено-мороженный. Мясо розочки; краб (видовое название) варено-мороженный. Лапша. краб мороженный глазированный; крабы полуфабрикат мороженный глазированный клешни краба мороженные глазированные; клешни краба в панцире мороженные глазированные; мясо краба мороженое глазированное; мясо крабов полуфабрикат мороженный глазированный лобстеры (омары) полуфабрикат мороженный глазированный коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженный глазированный.

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

Срок годности креветок с даты изготовления, мес, не более: при температуре не выше минус 18 °С: 4 — сыромороженные глазированные и неглазированные; 6 — варено-мороженные глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 5 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши (двухслойные); при температуре не выше минус 25 °С: **сыромороженные:** 10 — глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 9 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные); **варено-мороженные:** 8 — глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 7 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные). **Рекомендуемые сроки годности креветок с даты изготовления, мес, не более: при температуре не выше минус 18 °С:** 6 — сыромороженные глазированные и неглазированные; 7 — варено-мороженные глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 6 — неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши (двухслойные). **Рекомендуемый срок годности** мороженных крабов (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°С:

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более
Крабы варено-мороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4, в том числе, неразделанный колючий и целые крабы), кроме волосатого краба	10,0
Крабы сыромороженые в панцире, кроме волосатого краба	7,0
Краб волосатый сыромороженный и варено-мороженный	6,0
Мясо крабов (в том числе лапша) варено-мороженое	3,5

Рекомендуемые сроки годности прочей продукции без глазури при температуре не выше минус 18 °С — не более 6 мес, при температуре не выше минус 25°С — не более 8 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

**ТУ 10.20.32-627-37676459-2017
МОЛЛЮСКИ МОРОЖЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на моллюски в глазури и без глазури мороженые (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для реализации в розничной и оптовой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой обработки. Продукция выпускается весовой, фасованной, в том числе в вакууме и газомодифицированной среде.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из осьминога всех видов: осьминог мороженный глазированный; осьминог мороженный неглазированный; щупальца осьминога мороженые глазированные; щупальца осьминога мороженые неглазированные; мантия осьминога мороженая глазированная; мантия осьминога мороженая неглазированная; **Полуфабрикаты из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*):** мясо мидии мороженое глазированное; мясо мидии на створках мороженое глазированное; мясо мидии варено-мороженое глазированное; мясо мидии варено-мороженое неглазированное; мясо мидии мороженое неглазированное; мясо мидии на створках мороженое неглазированное; **Полуфабрикаты из каракатицы (лат. *Sepiida*):** мясо каракатиц мороженое глазированное; каракатица мороженая глазированный; каракатица мороженая неглазированный; мясо каракатиц мороженое неглазированное; **Полуфабрикаты из трепанга всех видов:** мясо трепанга мороженое глазированное; мясо трепанга мороженое неглазированное; **Полуфабрикаты из кальмара видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*Illex ouygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*Illex argentes*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*Illex coindetii*), Кальмар командорский (*Berryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Watasenia scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.:** кальмар (тушка, кольца) мороженный глазированный; кальмар (тушка, кольца) мороженный неглазированный; кальмар (тушка, кольца) мороженный (в блоках). **Полуфабрикаты из морского ежа всех видов:** мясо (филе) морского ежа мороженое глазированное; мясо (филе) гребешка мороженое глазированное; мясо (филе) гребешка мороженое неглазированное; мясо (филе) морского ежа мороженое неглазированное; **Полуфабрикаты из морского гребешка видов: Берингоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*):** мясо (филе) гребешка в створках мороженое глазированное; Полуфабрикаты из рапана (лат. *Rapana*) всех видов: мясо рапаны мороженое неглазированное; мясо рапаны мороженое глазированное; **Полуфабрикаты из трубака всех видов:** мясо трубака мороженое неглазированное; мясо трубака мороженое глазированное; **Полуфабрикаты из кукумарии (лат. *Cucumaria*) всех видов:** мясо кукумарии (варено-мороженое; свежемороженое) глазированное; мясо кукумарии (варено-мороженое; свежемороженое) неглазированное; **Полуфабрикаты из сахалинской спизулы (лат. *Spisula sachalinensis*)** спизула свежемороженая (глазированные, неглазированные); спизула варено-мороженая глазированное, неглазированное **Полуфабрикаты из Морского петушка или Вонголе (лат. *Vongole*):** Петушок Вонголе свежемороженный (глазированный, неглазированный); Петушок Вонголе на створках мороженный (глазированный, неглазированный); Петушок Вонголе варено-мороженный (глазированный, неглазированный); **Полуфабрикаты из уст-**

риц всех видов: Устрицы (свежемороженые) (глазированные, неглазированные); **Ассорти из морепродуктов:** коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженный (глазированный); коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженный (неглазированный).

Изменение № 1. Дата введения в действие 10.04.2018 год. Область применения и рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 16.11.2018 год. Область применения изложить в новой редакции, рекомендуемые сроки годности дополнить.

Изменение № 3. Дата введения в действие 13.08.2019 год. Морской гребешок мороженный в створках (раковине) (глазированный и неглазированный); морской гребешок мороженный на створке (глазированный и неглазированный); филе морского гребешка на створке мороженое (глазированное и неглазированное); модиолус мороженный в створках (раковине) (глазированный и неглазированный); модиолус мороженный на створке (глазированный и неглазированный); мидия мороженная в створках (раковине) (глазированная и неглазированная); мидия мороженная на створке (глазированная и неглазированная).

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

Срок годности варено-мороженого мяса мидий, с даты изготовления, мес, не более: 3 при температуре не выше минус 18 °С; 6 при температуре не выше минус 29 °С. **Рекомендуемый срок хранения замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С:** герметично упакованной – 180 дней; негерметично упакованной – 120 дней; упакованной с применением вакуума и газомодифицированной сред – не более 240 дней. **Рекомендуемый срок годности мяса брюхоногих моллюсков** приведен в таблице. Таблица

Наименование продукции	Температура хранения	Срок годности, не более
Мясо рапаны охлажденное	От минус 2°С до 0°С	2 сут с момента окончания технологического процесса
Мясо рапаны мороженое:	Не выше минус 18°С	
глазированное		6 мес
неглазированное		5 мес
Мясо ампулярии мороженое:	Не выше минус 18°С	
глазированное		4 мес
неглазированное		3 мес
Мясо трубаача мороженое	Не выше минус 18 °С	10 мес
Примечание Срок годности мяса моллюска мороженого устанавливают с даты изготовления.		

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности кальмара и каракатицы приведены в таблице Таблица

Вид обработки и способ упаковки продукции	Срок годности кальмара и каракатицы, мес, не более, при температуре			
	ниже минус 25 °С		от минус 25 °С до минус 18 °С	
	неразделанных	разделанных	неразделанных	разделанных
Глазированная	8 мес	12 мес	8 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмаров;	10 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмаров;
			4 мес для других видов продукции	6 мес для других видов продукции
Неглазированная замороженная в таре с парафинированной внутренней поверхностью или с полимерным покрытием или упакованная в полиэтилен высокого давления	8 мес	12 мес	8 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;	10 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;
			4 мес для других видов продукции	6 мес для других видов продукции
Неглазированная упакованная после замораживания в потребительскую тару или изготовленная способом распиловки с упаковкой в потребительскую тару	7 мес	11 мес	7 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;	9 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;
			3 мес для других видов продукции	5 мес для других видов продукции

Примечание Срок годности мороженых кальмара и каракатицы неглазированных, обернутых до замораживания в парафинированную бумагу, уменьшается на 20% по сравнению со сроками годности глазированных кальмара и каракатицы в блоках.

Рекомендуемые сроки годности кальмара без глазури при температуре не выше минус 18 °С не более 6 мес, при температуре не выше минус 25°С не более 8 мес.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.11-709-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ
НАТУРАЛЬНЫЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбу и полуфабрикаты из рыбы натуральные дефростированные (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается в дефростированном (размороженном) виде. Продукция предназначена для реализации на экспорт и внутреннем рынке в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: рыба разделанная целиком (лосось, горбуша, голец, муксун, чир, нельма, кумжа, кижуч, паляя, таймень, ленок, белорыбица, пелядь, сёмга, сиг, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь); рыба потрошенная и непотрошенная, разделанная или неразделанная (целиком), обезглавленная или с головой (бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, лосось, сёмга, форель, минтай, форель радужная, скумбрия, сельдь, горбуша, кета, кижуч, нерка, треска, лещ, пикша, окунь, линь, зубатка пёстрая, зубатка синяя, мойва, карась, килька, тюлька, сырок, сазан, карп, корюшка, нототения, щука, сом, судак, палтус, камбала, навага, лемонема, хек, дорадо, осетр, голец, аргентина, сайда, путассу, салака, тунец, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс). звено осетровых рыб (белуга, осетр, севрюга, стерлядь); рыба разделанная обезглавленная (лосось, горбуша, голец, муксун, чир, нельма, кумжа, кижуч, паляя, таймень, ленок, белорыбица, пелядь, сиг, сёмга, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь); рыба обезглавленная (без головы) (лосось, сёмга, форель, минтай, форель Радужная, скумбрия, горбуша, кета, кижуч, нерка, треска, лещ, пикша, окунь, зубатка пёстрая, зубатка синяя, нототения, палтус, камбала, навага, лемонема, хек, осетр, голец, аргентина) рыба неразделанная с головой (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, терпуг, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, карп, кета, палтус, сом, судак, треска, скумбрия, килька, хамса, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, лосось); рыба полупотрошенная (лосось, сёмга, форель, форель Радужная, скумбрия, терпуг, горбуша, кета, кижуч, нерка, лещ, карп); рыба потрошенная семужной резки (лосось, сёмга, форель, кета, нерка, кижуч, горбуша), рыба, разделанная без головы (обезглавленная) (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, кета, палтус, скумбрия, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, лосось); кусок (лосось, сёмга, форель, скумбрия, горбуша, кета, кижуч, нерка, треска, терпуг, пикша, зубатка пёстрая, зубатка синяя, судак, палтус); тушка рыбы (лосось, семга, форель, хек, макрорус, кальмар); хвостовая часть рыбы (лосось, семга, форель); брюшки из рыбы (лосось, семга, форель); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); филе рыбное на коже (или без кожи) (лосось, семга, форель, горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, тунец, масляная, тилапии, форель, осетр, лосось, хек, чавыча, щука); филе рыбы в сухарях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, лосось, хек, чавыча, щука); филе рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, лосось, хек, чавыча, щука); шницель натуральный (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в специях (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в ореховой корочке (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); рулет натуральный с сыром и зеленью (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с грибами (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с оливками (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет слоеный из рыбы (лосось, семга, форель); рулетики из рыбы (лосось, семга, форель, пикша); рулетики бело-розовые из судака с горбушей или кетой; рулетики бело-розовые из осетра с горбушей или кетой; шашлык

(горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); шашлычок из рыбы с маслинами (лосось, семга, форель); шашлычок из рыбы (лосось, семга, форель) «Фирменный»; поджарка (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); стейк из рыбы (лосось, семга, форель, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, кижуч, терпуг, зубатка синяя, зубатка пёстрая, пикша, треска, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); стейк из филе рыбы для гриля (лосось, семга, форель); стейк из филе рыбы для запекания (лосось, семга, форель); стейк с добавлением специй; лаврового листа; пряностей или без добавления: «для Гриля» (лосось, семга, форель, горбуша, кета, сёмга, судак, скумбрия) стейк с добавлением специй; лаврового листа; пряностей или без добавления: «на углях» (терпуг, скумбрия, лосось, сёмга, форель, кижуч, кета, горбуша, зубатка) стейк с добавлением специй; лаврового листа; пряностей или без добавления: «для жарки» (лосось, семга, форель, горбуша, голец, зубатка, кета, кижуч, терпуг, зубатка синяя, зубатка пёстрая, пикша, треска, минтай, навага, палтус, сазан, скумбрия, судак, треска, хек); пласт (лосось, сёмга, форель, горбуша, кижуч, кета, нерка); медальон из рыбы (лосось, семга, форель); рыба в маринаде (лосось, семга, форель); рыба с добавлением специй; лаврового листа; пряностей или без добавления: «для Гриля», «на Углях», «для Жарки» (лосось, сёмга, форель, минтай, форель Радужная, скумбрия, сельдь, горбуша, кета, кижуч, нерка, треска, лещ, пикша, окунь, зубатка пёстрая, зубатка синяя, мойва, карась, карп, корюшка, нототения, щука, сом, судак, палтус, камбала, навага, лемонема, хек, дорадо, осетр, голец, аргентина, сайда, путассу, салака) рыба в травах (лосось, семга, форель); рыба для запекания (лосось, семга, форель); рыба в маринаде (дорадо, сибас, лосось, семга, форель, судак); сибас в маринаде (тушка); дорада в маринаде; судак в маринаде; суповой набор из рыбы (лосось, сёмга, форель, скумбрия, горбуша, кета, кижуч); набор для ухи (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, лосось, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь). Рыбу дефростированную по способам разделки подразделяют на следующие виды*: обезглавленная, полупотрошенная, потрошенная, потрошенная обезглавленная, тушка, тушка полупотрошенная, кусок, потрошенная семужной резки, теша, стейк и др.

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

Рекомендуемые сроки годности рыбы дефростированной всех наименований при температуре при от 0°C до минус 2°C — не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** рыбного филе, рыбы специальной разделки, полуфабрикатов рыбных охлажденных при температуре при от минус 2°C до плюс 2°C — не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы дефростированной с даты изготовления при температуре 0 °C до минус 2°C — не более 12 суток. **Рекомендуемый срок хранения** прудовой рыбы, упакованной без льда, при температуре не более плюс 5 °C — не более 2 суток. **Рекомендуемый срок годности** весовой и негерметично упакованной продукции при температуре от минус 2°C до плюс 2°C при 85% влажности в полистероловых коробах, пластиковых ящиках (пересыпанной льдом) — не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** филе рыбного дефростированного с момента изготовления при температуре от минус 2°C до плюс 2°C при влажности 85%, весовой и негерметично упакованного в полистероловые короба, (пересыпанное льдом), в том числе герметично упакованное в полиэтиленовые пакеты – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

ТУ 10.20.32-430-37676459-2017

ИЗДЕЛИЯ СОЛЁНО-СУШЁНЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия из морепродуктов солёно-сушёные различной формы и размеров (далее по тексту – продукт/продукция), выпускаемые с добавлением или без добавления рыбы, икры рыбы, морских водорослей, специй, ароматизаторов, красителей, консервантов и иных ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку. Продукция может производиться под общим торговым наименованием (например: «ПУТЕВЫЕ ЗАВЯЛЕНКИ»). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара (или из морского гребешка, или из мидий, или устриц, или кальмара с креветками, или осьминога или других морепродуктов или смеси морепродуктов); чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением икры лососёвых рыб (или тресковых, или частичковых, или других прудовых и океанических пород рыб: икра форели, горбуши, сельди, воблы, трески, сома, минтая и др.); чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением филе лососёвых (или тресковых,

или частиковых, или прудовых и океанических пород рыб: лосось, семга, форель, горбуша, нерка, муксун, сельдь, вобла, треска, сом, минтай, карась, лещ, осетр, сиг, щука, палтус, скумбрия, масляная рыба); чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением мидий (или мяса морского гребешка, или устриц, или креветок, или трепанга, или каракатиц, или осьминога, или морского ежа, или других нерыбных объектов промысла или их смеси); чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением морских водорослей (Чука, Фукус, Нори или их смеси).

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.04.2019 год. Чипсы солёно-сушеные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушеные) из кальмара с добавлением ястычной икры соленой (или икры солёно-сушеной, или солёно – сушёных чипсов в соответствии с выпускаемым производственным ассортиментом).

Изменение № 2. Дата введения в действие 13.06.2020 год. «Хворост» солёно – сушёный из кальмара с добавлением икры морских, частиковых и океанических пород рыб; «Хворост» солёно – сушёный из кальмара с добавлением фарша морских, частиковых и океанических пород рыб; «Икриски» солёно – сушёные из кальмара с добавлением икры морских, частиковых и океанических пород рыб.

Термины и определения «сушеная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; **«сушено-вяленая пищевая рыбная продукция»** пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; **«пищевая рыбная продукция»** рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в переработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу; **«икорное рыбное изделие»** пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на части ястыков икры либо из икры-зерна рыбы, моллюсков и иглокожих, с добавлением компонентов пищевой продукции (пищевых ингредиентов), готовая к употреблению.

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

Рекомендуемый срок годности продукции в вакуумной упаковке, при температуре от 0 до плюс 2°C – не более 6 месяцев,

Рекомендуемый срок годности продукции в вакуумной упаковке при температуре не выше плюс 21°C не более 3 месяцев.

Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия вакуумной упаковки, при температуре от 0 до плюс 2°C не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции, фасованной в светонепроницаемую вакуумную упаковку при обработке консервантом Униконс XXL или другими аналогичными по действию консервантами, при температуре не выше 21°C не более 6 месяцев.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.15-687-37676459-2017

**РЫБА ПРЭСНОВОДНАЯ МОРОЖЕННАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ
РЫБЫ ПРЭСНОВОДНОЙ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбу пресноводную мороженную и полуфабрикаты из рыбы пресноводной натуральные замороженные (далее по тексту – продукт/продукция), изготавливаемые с применением или без применения консервантов, специй и других ингредиентов. При производстве продукции допускается применение рыбы, выловленной в естественной среде обитания или выращенной в условиях аквакультуры. Продукция выпускается в замороженном виде, в том числе с использованием глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: рыба неразделанная (муксун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Stenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensi*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbrina*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голянь (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus*

ballerus), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилapia (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorboscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **рыба потрошенная** (с оставлением головы) (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), го-льян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилapia (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorboscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **зерно осетровых рыб** (белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*); рыба разделанная обезглавленная (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех

(лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), гольян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbatus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), укля (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosmes*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилapia (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания** (муксун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), песядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensi*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), гольян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbatus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), укля (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosmes*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилapia (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **порционный полуфабрикат из рыбы в специях** (муксун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), песядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensi*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), гольян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbatus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), укля (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosmes*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилapia (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*); **филе рыбное с кожей** (или без кожи) (муксун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus*

canadensis), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голянь (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), си-нец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), укляя (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилapia (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbusha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*) Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **филе рыбы в сухарях** (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голянь (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), си-нец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), укляя (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилapia (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан

(лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorboscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **шницель натуральный** (муксун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голяян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspius delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), укляя (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosmе*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тиляпия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorboscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **шницель натуральный в специях** (муксун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голяян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspius delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus*

cernuus), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилапия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*) Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **рулет натуральный с сыром и зеленью** (налим лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), голец (лат. *Salvelinus alpinus*), нерка (лат. *Oncorhynchus nerka*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), судак (лат. *Sander lucioperca*); **рулет натуральный с грибами** (налим лат. *Lota lota*, ряпушка (лат. *Coregonus albula*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), голец (лат. *Salvelinus alpinus*), нерка (лат. *Oncorhynchus nerka*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), судак (лат. *Sander lucioperca*); **рулет натуральный с оливками** (налим лат. *Lota lota*, ряпушка (лат. *Coregonus albula*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), голец (лат. *Salvelinus alpinus*), нерка (лат. *Oncorhynchus nerka*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), судак (лат. *Sander lucioperca*); **рулетики бело-розовые из судака** (лат. *Sander lucioperca*), с горбушей (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), или кетой (лат. *Oncorhynchus keta*); **рулетики бело-розовые из осетра** (осетр лат. *Acipenser*) с горбушей (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*) или кетой (лат. *Oncorhynchus keta*); **шашлык** (налим лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), голец (лат. *Salvelinus alpinus*), нерка (лат. *Oncorhynchus nerka*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), семга (лат. *Salmo salar*), осетр (лат. *Acipenser*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), судак (лат. *Sander lucioperca*); **поджарка** (муксун лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Stenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbrina*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голяян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspius delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), си-нец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbatus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилапия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **стейк** (муксун лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Stenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbrina*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голяян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspius delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), си-нец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат.

Barbus barbatus), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), укляя (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилапия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **хвостовая часть** (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), палия (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Stenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голянь (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspius delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbatus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), укляя (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилапия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*) Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **голова** (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), палия (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Stenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн

(лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голяян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspius delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилапия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **хребты** (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Stenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голяян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspius delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилапия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **брюшки** (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Stenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голяян (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspius delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosme*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тилапия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **набор для супа** (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Stenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensis*),

чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голянь (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosmе*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тиляпия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **-набор для бульона** (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбца (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensi*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голянь (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosmе*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тиляпия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); **набор для ухи** (муksун (лат. *Coregonus muksun*), сиг (лат. *Coregonus canadensis*), чир (лат. *Coregonus nasus*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys*), кумжа (лат. *Salmo trutta*), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), паляя (лат. *Salvelinus fontinalis*), таймень (лат. *Hucho taimen*), ленок (лат. *Brachymystax lenok*), сом (лат. *Silurus glanis*), белорыбца (лат. *Stenodus leucichthys*), пелядь (сырок) (лат. *Coregonus peled*), карп (лат. *Cyprinus carpio*), плотва (лат. *Rutilus rutilus*), лещ (лат. *Abramis brama*), белый амур (лат. *Ctenopharyngodon Idella*), толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*), берш (лат. *Sander volgensi*), чоп (лат. *Zingel zinge*), густера (лат. *Blicca bjoerkna*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), жерех (лат. *Aspius aspius*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), подуст (лат. *Chondrostoma nasus*), быстрянка (лат. *Alburnoides bipunctatus*), сом (лат. *Silurus glanis*), канальный сомик (лат. *Ictalurus punctatus*), угорь (лат. *Anguilla Anguilla*), вьюн (лат. *Misgurnus fossilis*), минога (лат. *Petromyzontiformes*), умбра (лат. *Umbra*), хариус (лат. *Thymallus*), вырезуб (лат. *Rutilus Frisii*), амурская калуга (лат. *Huso dauricus*), белоглазка (лат. *Ballerus sapa*), голянь (лат. *Phoxinus phoxinus*), верховка (лат. *Leucaspis delineates*), горчак (лат. *Rhodeus sericeus*), елец (лат. *Leuciscus leuciscus*), синец (лат. *Ballerus ballerus*), щиповка обыкновенная (лат. *Cobitis taenia*), рыбец (лат. *Vimba vimba*), обыкновенный усач (лат. *Barbus barbus*), ерш (лат. *Gymnocephalus cernuus*), пескарь (лат. *Gobio gobio*), уклея (лат. *Alburnus alburnus*), мольва (лат. *Molva molva*), линь (лат. *Tinca tinca*), менек (лат. *Brosme brosmе*), голавль (лат. *Squalius cephalus*), карась (лат. *Carassius*), кефаль (лат. *Mugilidae*), бычок (лат. *Neogobius fluviatilis*), тиляпия (лат. *Tilapia*), налим (лат. *Lota lota*), ряпушка (лат. *Coregonus albula*), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus*), лещ (лат. *Abramis brama*), навага (лат. *Eleginus gracilis*), окунь (лат. *Perca fluviatilis*), омуль (лат. *Coregonus autumnalis*), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), форель (лат. *Salmo obtusirostris*), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), щука (лат. *Esox Lucius*), язь (лат. *Leuciscus idus*), стерлядь (лат. *Acipenser ruthenus*), белуга (лат. *Huso huso*), осетр (лат. *Acipenser*), севрюга (лат. *Acipenser stellatus*), Африканский клариевый сом (лат. *Clarias gariepinus*); Допускается выпуск рыбы, замороженной поштучно и в блоках.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 20.09.2017 год. Область применения изложить в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 16.11.2018 год. Область применения изложить в новой редакции.

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

Рекомендуемый срок годности мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С и не выше минус 25 °С приведен в таблице

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °С	минус 25 °С
Лососевые рыбы		
Гольцы глазированные Горбуша:	7	9
неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
разделанная, обработанная раствором ПВС	10	—
Форель глазированная	7	9
Лососи тихоокеанские (кета, кижуч, нерка, сима, чавыча): неразделанные и разделанные глазированные, Лососи (балтийский, каспийский, озерный) и другие лососевые рыбы:	8	10
неразделанные глазированные, Лосось балтийский и другие лососевые рыбы:	4	6
разделанные глазированные	3	5
Осетровые рыбы		
Разделанные глазированные	7	9
Обработанные раствором ПВС	12	—
Стерлядь неразделанная глазированная	7	9
Сиговые рыбы Белорыбица и нельма:		
неразделанные глазированные Сиги и другие сиговые рыбы:	8	10
глазированные	8	10
неглазированные	6	7
Пресноводные рыбы:		
Глазированные	8	10
Неглазированные	6	7
Окунь речной, сом, судак, щука:		
неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафинированных или ламинированных коробках	—	9
Мелочь первой группы (подуст):		
глазированная	8	10
неглазированная	6	7
Мелочь второй группы (голавль, красноперка), кроме ерша пресноводного, красноперки дальневосточной, пектарины азовской):		
глазированная	4	—
Мелочь третьей группы (вьюн, пескарь, укля и другие рыбы внутренних водоемов длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства):		
глазированная	8	10
неглазированная	6	7
Налимовые Менек обыкновенный (морской):		
неразделанный глазированный	8	10
разделанный глазированный Мольва:	—	10
неразделанная и разделанная глазированная	6	8
обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	—
Неглазированная Налимы:	4	6
неразделанные и разделанные глазированные	8	10
Рыбы других семейств и видов	3	4

Примечания: Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты под вакуумом) уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных материалов, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличивается на 50% по сравнению со сроком годности мороженой рыбы. Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы.

Срок годности мороженой неглазированной рыбы в антиадгезионной (парафинированной) бумаге, кроме указанных, независимо от вида разделки уменьшается на 20% по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой рыбы, кроме указанных в 1.2, 1.4, 1.6, 2.1, при выпуске ее в разделанном виде сокращается на 1 мес. Срок годности остальной мороженой рыбы при температуре хранения и транспортирования не выше минус 25 °С увеличивают на 30% по сравнению со сроком годности мороженой рыбы при температуре хранения от минус 20 °С до минус 18 °С. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов из рыбы натуральных с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: — весовой и негерметично упакованной – не более 9 месяцев; — герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag, в том числе под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды (с применением упаковочных газов) – не более 18 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** для видов рыб: лосось балтийский, каспийский, озерный и другие лососевые рыбы неразделанные глазированные: при температуре не выше минус 18°С — не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 25°С — не более 10 месяцев. Лосось балтийский и другие лососевые рыбы разделанные глазированные при температуре: при температуре не выше минус 18°С — не более 7 месяцев, при температуре не выше минус 25°С — не более 9 месяцев.

9 750 РУБ.

ТУ 10.20.26-181-37676459-2017
ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ
(взамен ТУ 9264-181-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру лососевидных рыб рода *Oncorhynchus*, (горбуши, кеты, кижуча, чавычи, нерки красной, симы, форели, семги) и рода *Salvelinus*, *Salmo*, *Parasalmo*, обработанную раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее продукция). Продукцию вырабатывают весовой и фасованной, охлажденной и замороженной. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд.

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

Рекомендуемые сроки годности весовой продукции с момента изготовления при температуре от минус 6°С до минус 4°С: без консервантов — не более 2 месяцев; с консервантами — не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности фасованной** продукции с момента изготовления при температуре от минус 6°С до минус 4°С: без консервантов — не более 4 месяцев; с консервантами — не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной** продукции (в банках), изготовленной с применением консервантов, с момента изготовления при температуре от 2°С до 4°С — не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной** продукции, изготовленной без применения консервантов и вакуума, с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Продукцию, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 месяца с даты изготовления и расфасованную в банки, хранят не более 11 месяцев с даты упаковывания в банки. Допускается фасовка в банки продукции, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах более 1 месяца с даты изготовления. При этом хранение икры в банках не должно превышать в сумме 8 месяцев с даты упаковывания ее в бочки, полимерные контейнеры, ведра. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с даты изготовления продукции. Срок годности расфасованной продукции, поступившей в готовом (соленом) виде не должен выходить за пределы срока годности сырья.

15 000 РУБ.

ТУ 10.20.34-685-37676459-2017
КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов 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 мес. 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 мес. 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, мес., не более: 12 мидии копченые в масле; 18 мидии в масле, мидии в ароматизированном масле; 24 мидии натуральные. **Рекомендуемый срок годности консервов** из креветки при температуре от 0 до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. **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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.23-097-37676459-2017
РЫБА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ И СУШЕНО-ВЯЛЕНАЯ
(взамен ТУ 9263-097-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбу солено-сушеную и сушено-вяленую фасованную в потребительскую упаковку (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от технологии приготовления продукцию выпускают следующих видов:** солено-сушеная; солено-вяленая. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: анчоус, вобла, горбуша, ёрш морской, желтый полосатик, жерех, камбала, карась, карп, кета, кефаль, корюшка, красноперка, кутум, лещ, морской лещ, минтай, морской язык, окунь морской, окунь, песчанка, пиранья, плотва, путассу, снеток, сом, ставрида, судак, тарань, терпуг, толстолобик, треска, тунец, угорь, хек, чехонь, мойва, сопа (синец), синец, сазан, тюлька, ряпушка, густера, вомер, щука, янтарная рыба, мелочь 2 и 3 группы. Допускаются другие виды разделки рыбы по согласованию с потребителем и в соответствии с договором на поставку.

АССОРТИМЕНТ: неразделанная; жаброванная; зябренная; зябренная с перцем; зябренная со специями; обезглавленная; обезглавленная с перцем; обезглавленная со специями; потрошенная с головой; потрошенная с головой с перцем; потрошенная с головой со специями; потрошенная обезглавленная; потрошенная обезглавленная с перцем; потрошенная обезглавленная со специями; пласт с головой; пласт с головой с перцем; пласт с головой со специями; пласт обезглавленный; пласт обезглавленный с перцем; пласт обезглавленный со специями; полупласт; полупласт с перцем; полупласт со специями; спинка; спинка с перцем; спинка со специями; теша; теша с перцем; теша со специями; боковник; боковник с перцем; боковник со специями; филе; филе с перцем; филе со специями; ломтики; ломтики с перцем; ломтики со специями; кусочки; кусочки с перцем; кусочки со специями; палочки; палочки с перцем; палочки со специями; соломка; соломка с перцем; янтарная рыбка; янтарная рыбка с перцем; анчоус солено-сушеный.

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

Термины и определения: **сушеная пищевая рыбная продукция**» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; **сушено-вяленая пищевая рыбная продукция**» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов;

Примечание Под сушкой-вялением понимают сушку соленой рыбы в естественных условиях и/или обработку подогретым воздухом температурой не выше 40°C. **Рекомендуемые сроки годности** продукции солено-сушеной при относительной

влажности воздуха не более 80%: при температуре от 2°C до 4°C – не более 8 месяцев; при температуре 18±3°C – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** сушено-вяленой рыбы:

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения	Срок годности, с даты изготовления, мес, не более
Рыба неразделанная сушено-вяленая	Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные ламинированные полиэтиленом	От минус 8°C до 0°C	4,0
Вобла-тушка полупотрошенная сушено-вяленая	Банки металлические		
Рыба неразделанная сушено-вяленая, вобла-тушка полупотрошенная сушено-вяленая	Ящики из гофрированного картона, мешки бумажные ламинированные полиэтиленом	Не выше минус 18°C	5,0
Вобла-тушка полупотрошенная сушено-вяленая	Банки металлические		
Филе и кусочки сушено-вяленые	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	От минус 4°C до 0°C	4,0
		От 2°C до 6°C	2,0

Срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки – не более 5 суток при температуре от 2°C до 4°C и относительной влажности воздуха не выше 80 % в пределах установленного производителем продукции срока годности, указанного на потребительской упаковке. При фасовании рыбы, поступившей в солено-сушеном или солено-вяленом виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности исходного сырья, поступившего на фасование. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные **рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре –

не более 2 лет. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.24-610-37676459-2017
РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
ПОДКОПЧЕНАЯ И КОПЧЕНО-ПРОВЕСНАЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование рыбы холодного копчения, подкопченной и копчено-провесной (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для хранения и реализации в охлажденном, замороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: рыба холодного копчения (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, килька, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемум, солнечник, сериолелла, треска, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, атлантический лосось, семга, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь морской и речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, белый амур, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла, салака, чивирико, рубия, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка). **Рыба подкопченная** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, килька, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемум, солнечник, сериолелла, треска, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, атлантический лосось, семга, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь морской и речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, белый амур, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла, салака, чивирико, рубия, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка). **Рыба холодного копчения острая** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, лосось атлантический, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, форель морская, бычок, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макруронус, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан, капитан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ряпушка, корюшка, салака, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка). **Рыба холодного копчения ароматная** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, лосось атлантический, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, форель морская, бычок, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макруронус, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан, капитан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ряпушка, корюшка, салака, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка). **Ассорти рыбное** (комплекта-

ция на усмотрение предприятия-изготовителя из трех и более видов рыб). **Набор к пиву** (на усмотрение предприятия-изготовителя из трех и более видов рыб). **Рыба копчено-провесная** (лососевые, осетровые, сельдевые, скумбриевые, частиковые, ставрида, палтус, рыбы внутренних водоемов, прибрежного лова и океанического промысла (за исключение хрящевых) всех видов разделки, с пряностями и без.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.12.2017 год. Область применения изложить в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.06.2018 год. Правила транспортирования и хранения изложить в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 28.08.2018 год. Правила транспортирования и хранения изложить в новой редакции.

Изменение № 4. Дата введения в действие 17.09.2018 год. Рыба холодного копчения: чилийский сибас (патагонский клык), лосось с базиликом, лосось с горчицей, лосось с паприкой, лосось с укропом, лосось набор к пиву.

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

По видам разделки продукцию подразделяют: **Неразделанная** рыба в целом виде; **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошенная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябренная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку, часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены. Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками. **Полупотрошенная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошенная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошенная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. Окунь морской мелкий потрошенный обезглавленный выпускается массой не менее 0,07 кг. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Потрошенный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Потрошенная семужной резки** рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуреного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфиской разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. Палтус палтусной разделки можно разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне основания лучей хвостового плавника; масса прихвостового куска должна быть не

менее 0,4 кг. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3-3,5 см один от другого. Кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу.

Обезглавленный пласт рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Обезглавленный пласт изготавливают из крупных рыб. Возможно разрезание обезглавленного пласта зубатки с удаленными плавниками на куски длиной не менее 15 см. Обезглавленный пласт толстолобика рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника и брюшку на две продольные половинки; голова с плечевыми костями, плавники, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; хвостовой плавник удален на уровне 1-2 см выше основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика должна быть не менее 1,2 кг. Позвоночная кость оставлена на одной из половинок.

Полупласт рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошенный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи.

Тушка рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

Тушка полупотрошенная обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Тушка и тушка полупотрошенная может изготавливаться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса. Длина тушки и тушки полупотрошенной холодного копчения должна быть, в см, не менее: 9 сардины атлантической; 11 сардинопса; 13 сардинеллы, скумбрии атлантической и ставриды океанической.

Балычные изделия (балык, балычок) продукция, полученная из жирных видов рыб *балычной разделки в процессе посола и холодного копчения; **Балычные изделия (из осетровых рыб)** продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения. Примечание К видам балычной разделки относят боковник, спинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики.

Спинка рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника; брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирезы хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У нигриты хвостовая часть удалена на уровне окончания основания лучей анального плавника. Спинку изготавливают с головой. Спинку из аральского усача и жереха изготавливают без головы или с головой без жабр. У спинки макруруса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне длины тушки. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг.

Боковник рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые кости и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники (кроме хвостового) удалены, сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена. Для мраморной нототении и клыкача возможно оставление позвоночной кости при боковине. У толстолобика и белого амура хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. У сома (кроме океанического) хвостовая часть удалена на уровне, определяемом толщиной тела рыбы в месте среза, которая должна быть от 4 до 8 см, брюшная часть удалена вместе с брюшными плавниками прямым срезом на уровне основания брюшных плавников.

Теша брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок.

Кусок рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. Масса прихвостового куса палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куса в месте среза должна быть не менее 2 см.

Кусочки – рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки

толщиной не более 1,5 см; **Ломтики** рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см. **Филе** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. Филе спинка амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2-3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15-40 см, массой не менее 1,0 кг. Боковина амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены. У филе без кожи удалена кожа. **Филе-кусочек** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные куски массой 0,2-2,5 кг. У зубатки и сома брюшная часть может быть срезана. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков тешы, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезами мяса, плавников с прирезами мяса, приголовной части с прирезами мяса одного вида рыбы. **Рулет-рыба (рулет из филе)**, разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Рулет ассорти (из 3-х и более рыб); Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Изделия формованные** – изделия из рыбы формованные произвольной формы; **Хребты** – хребты рыбы с прирезами мяса, с хвостовым плавником или без него. **Набор из рыбы холодного копчения** – кусочки, тушки или части тушек произвольной формы холодного копчения; **Набор к пиву из рыбы «соломка пикантная»** – тушки или части тушек или рыбного филе произвольной формы. **Киперс** – рыба без костей, разделанная на пласт, обезглавленная. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы копченой, подкопченной, копчено-провесной (разделанной и неразделанной) : при температуре от 0⁰С до плюс 4⁰С – не более 15 сут.; при температуре от минус 8⁰С до 0⁰С – не более 50 сут.; при температуре от минус 15⁰С до минус 8⁰С – не более 3 мес. **Рекомендуемый срок годности** рыбы, упакованной в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, в том числе с использованием модифицированной газовой среды, не более:

Наименование продукции		Температурный режим	
		от 0 ⁰ С до плюс 4 ⁰ С	от минус 8 ⁰ С до 0 ⁰ С
Копчёная	разделанная	1,5 мес	2 мес.
	неразделанная	1 мес	1,5 мес.
Подкопчённая	разделанная	1 мес	1,5 мес.
	неразделанная	20 сут	1 мес.
Копчёно-провесная	разделанная	20 сут	1 мес.
	неразделанная	10 сут	20 сут

Рекомендуемый срок годности рыбы, упакованной в пакеты из полимерных материалов без вакуума не более: При температуре от минус 8⁰С до 0⁰С 1 мес. При температуре от 0⁰С до плюс 4⁰С 15 сут. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы холодного копчения при t от +1 до +5⁰С, не более: 40 суток без применения вакуума; 2 месяцев с применением вакуума. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.23-616-37676459-2017
РЫБА ВЯЛЕНАЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование рыбы вяленой (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для хранения и реализации в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: рыба вяленая (лососи дальневосточные бет нерестовых изменений, сиговые рыбы, теш, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемум, солнечник, сериолелла, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лимонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, шекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, килька, чехонь, тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, вобла, рыбец, лещ, густера); рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла (кроме сельди). рыба вяленая острая (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лимонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, анчоус, барракуда, бычок, вобла, густера, елец, ерш, желтый полосатик по-пекински, золотая лакедра, золотой бычок, килька, королевский полосатик, корюшка, красноперка, красный полосатик, красный скат, марлин, минтай с перцем, мойва, мраморная щучка, мраморный бычок, песчанка, пирания, серебрянка, силлаго, синец, скат, сом, ставридка, тарань, треска, тунец, тюлька, угорь, хамса, чехонь, янтарная рыбка с перцем, сопа, навага, тука, карась морской, толстолобик, сиговые рыбы, мелочь 1,2 и 3 гр. пикта, омуль, сайка, сайда, линь); рыба вяленая ароматная (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лимонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, мойва, килька, толстолобик, сом, вобла, красноперка, сопа, чехонь, вомер, анчоус, барракуда, бычок, вобла, густера, елец, ерш, желтый полосатик, золотая лакедра, золотой бычок, килька, королевский полосатик, корюшка, красноперка, красный полосатик, красный скат, марлин, мойва, мраморная щучка, мраморный бычок, песчанка, пирания, серебрянка, силлаго, синец, скат, сом, ставридка, тарань, треска, тунец, тюлька, угорь, хамса, чехонь, янтарная рыбка, сопа, навага, тука, карась морской, толстолобик, мелочь 1,2 и 3 гр., пикта, омуль, сайка, сайда, линь, елец). Продукция выпускается целиком, кусками, филе ломтиками, соломкой, брусочками и другой нарезкой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.10.2018 год. Корюшка с икрой трески вяленая. **По видам разделки продукцию подразделяют:** **Неразделанная** рыба в целом виде; **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошенная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябренная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Полупотрошенная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошенная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошенная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки

удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. **Потрошенная семужной резки рыба**, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт рыба**, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфиской разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Обезглавленный пласт рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошенный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Тушка** рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Тушка полупотрошенная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирезы хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. **Боковник** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть, а также плавники (кроме хвостового) могут быть удалены. **Теша** брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок. **Ломтики** филе рыбы, нарезанное поперек наклонным резом к внутренней стороне филе на части толщиной не более 1,5 см **Кусок** рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. **Кусочки** – рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см; **Филе** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. **Филе-кусочек** куски рыбы, массой 0,2-2,5 кг, получаемые поперечным распиливанием рыбного филе. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80

мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Юкола** – рыба разделана вдоль позвоночника, не доходя до хвоста на две половинки, соединенные хвостом с головой или без, позвоночник и крупные кости удалены. **Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков тешы, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезами мяса, плавников с прирезами мяса, приголовной части с прирезами мяса одного вида рыбы. **Рулет-рыба, Рулет из филе, Рулет ассорти (из 3-х и более рыб)** – рыба разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожей стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Изделия формованные** – изделия из рыбы произвольной формы; **Хребты** – хребты разделанной рыбы с незначительным количеством мягких тканей. **Киперс** – рыба без костей, разделанная на пласт, обезглавленная. **Пласт на кости** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; без головы, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены. Продукцию перевозят и хранят при относительной влажности воздуха не выше 80%.

Рекомендуемый срок годности вяленой рыбы с массовой долей жира менее 10%, в том числе упакованной в пакеты пленочные без вакуума при температуре не выше 20 °С в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции с массовой долей жира более 10% с момента изготовления при t° не выше плюс 20°С, в том числе упакованной в пакеты пленочные без вакуума не более 1 месяца; **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при t° не выше минус 18 °С – не более 8 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 20°С при применении вакуумирования не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** вяленой рыбы при температуре от минус 5 °С до плюс 8 °С: без применения вакуума не более 180 суток; в вакуумной упаковке – не более 210 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции с момента изготовления при t° не выше минус 18 °С – не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок годности вяленой рыбы** при температуре от 0°С до плюс 20°С: без применения вакуума не более 180 суток; в вакуумной упаковке не более 180 суток.

10 000 РУБ.

ТУ 10.20.11-581-37676459-2017

ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

АССОРТИМЕНТ: *Продукция различается сырьем, разделкой и выпускается в следующем ассортименте:* рыба разделанная целиком (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь); звено осетровых рыб (белуга, осетр, севрюга, стерлядь); рыба разделанная обезглавленная (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь); рыба неразделанная с головой (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, кета, палтус, скумбрия, килька, хамса, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, хребеть, лосось); рыба, разделанная без головы (лосось, горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь, сельдь, кета, палтус, скумбрия, клыкач, мойва, нерка, пикша, сайра, плотва, ряпушка, тунец, дори, лещ, хребеть, лосось). порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); филе рыбное (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, лосось, хек, чавыча, щука); филе рыбы в сухарях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, лосось, хек, чавыча, щука); филе рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, лосось, хек, чавыча, щука); шницель натуральный (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в специях (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в ореховой корочке (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); рулет натуральный с сыром и зеленью (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с грибами (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с

итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); осетр Ленский, стейк; осетр Ленский, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); стерлядь, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); окунь морской, филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); щука, филе на коже в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде); щука, стейк в сливочном маринаде (в нежном маринаде, в пряном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочный с травами маринаде).

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

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 20С – не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденной герметично упакованной, в том числе с применением вакуума, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 20С – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от минус 2 до плюс 2°С не более 10 суток, упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности** в вакууме с консервантом без маринада 10 суток, с применением газомодифицированной среды в маринаде 15 суток.

10 000 РУБ.

**ТУ 10.20.11-583-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рыбные рубленые охлажденные (далее продукция). Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается сырьем, рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте: котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) в цветной панировке; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морской капустой; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морковью; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с картофелем; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с овощами; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с капустой; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) со сладким перцем; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с рисом; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с перловой крупой; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с гречкой; шницель из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); тефтели из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); тельное из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); фрикадельки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с креветками; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с кальмарами; зразы из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морепродуктами;

10 000 РУБ.

ТУ 10.85.12-057-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
(взамен ТУ 9266-057-37676459-2012)

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы, морепродуктов и крабовых палочек (далее продукция). Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, продукция в охлажденном и замороженном виде – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыба отварная: рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг); рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Рыба паровая, припущенная:** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); рыба припущенная; рыба припущенная в молоке; рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластованная, кусками) припущенная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба, припущенная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината; рыба, припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба); фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской); котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба); рыба, припущенная с кедровым орехом. **Рыба тушеная:** рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба); сазан, тушенный с пивом; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); клыкач под маринадом. **Рыба запечённая:** скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); сельдь, запеченная в тесте; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); кета запеченная с овощами; горбуша оригинальная; рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска); рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба, запеченная с картофелем «По-Русски» (окунь морской, или треска, или судак, или хек, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); филе горбуши запеченное в омлете; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе рыбы под майонезом с цветной капустой (горбуши, или кеты, или семги) рыба запеченная под овощами (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; хек, запеченный под сыром; пангасиус по-Тайски; рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша) рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); рулетки из хека с морской капустой; рулетки из хека с рисом и сыром; судак фаршированный; рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулетки «Кальвиль» из рыбы; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); тефтели рыбные «Аппетитных»; тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели из рыбного фарша; рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); гратин из рыбы с томатами; рыба в сырной корочке; рыба с грибами; семга «Лилинталь»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; фрикадельки рыбные; рыба запеченная с сыром; рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или

ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или щука, или треска, или кабан-рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); рыба «Аппетитная»; солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, или минтай, или белуга, или осетр, или севрюга, или судак, или треска, или окунь морской, или ставрида); котлеты рыбные с капустой и морковью (судак, или хек, или минтай); «Шар за шаром» (судак, или щука, или сазан, или белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, или радужная форель); муксун фаршированный овощами; филе горбуши в сливочном соусе; филе горбуши с овощами под сыром; филе семги под овощами; филе судака с овощами под сыром. **Рыба жаренная:** мойвы жареной целиком; карася жареного целиком; минтая жареного целиком; ставриды жареной целиком; скумбрии жареной целиком; наваги жареной целиком; мелочи 1-й группы жареной целиком; мелочи 2-й группы жареной целиком; сардины жареной целиком; рыбы жареной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской); рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь); нототения жареная; минтай в шубе; кеты жареной; рыба семейства осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, или севрюга); рыба семейства лососевых жареная (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых «По-Ленинградски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная или форель, или чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); филе судака жареное; рыба жареная в специях (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг); рыба жареная филе (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или осетр); рыба в кляре жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука); рыба жареная гриль (горбуша, или кета, или осетр, или стерлядь, или судак, или треска, или кижуч, или линь, или налим, или белый амур, или сазан, или жерех); рыба жареная гриль с зеленью (лосось, или судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба жареная на вертеле (осетр, или севрюга, или белуга); рыба под маринадом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или треска); филе трески под маринадом; клыкач под маринадом; филе талисмана жареное; филе трески жареное; бело-розовые рулетики (судак, или осетр, или горбуша, или кета); рыба в сыре (судак, или треска, или палтус, или филе талисмана); рыбное филе в сыре (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех); судак с кедровыми орешками; рыба жаренная с кедровыми орешками; филе трески в сухарях; филе морского языка в сухарях; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сыре; стейк из норвежской семги жареный; стейк из норвежской форели жареный; стейк из рыбы со сливочно-икорным соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы, семейства лососевых, под хрустящей корочкой (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); стейк из рыбы лососевых «По-азиатски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); рыбный стейк жареный (осетр, или стерлядь, или сазан, или налим, или белый амур, или жерех, или судак); стейк из семги жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; филе тилапии в яйце; минтай жареный в яйце; навага жареная в яйце; минтай в сыре; шашлык из рыбы (судак, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или форель, или осетр, или семга); шашлык из семги; шашлык «Ассорти» из рыбы; рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или горбуша, или кета, или семга); поджарка из кеты; поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак); филе минтая жареное в маринаде; оладьи рыбные «Ассорти»; семга «По-Министерски»; бургеры из лосося с сыром и паприкой; рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета); котлеты, биточки жаренные (судак, или горбуша, или треска); биточки, котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты рыбные жаренные; котлета рыбная натуральная; котлеты рыбные рубленные; биточки рыбные рубленные; котлеты или биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или осетр); зразы рыбные с сыром; зразы донские (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба,

или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга); зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба); биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра лещ, или икра кета, или икра окунь); котлета «Капитан» из щуки; молоки лососевых рыб жареные; жареная молока лососевых рыб в кляре; жареная икра карповых и других видов рыб; жареные молоки карповых и других видов рыб; филе судака с крабовыми палочками; бифштекс из рыбы; норвежское рагу; семга с грибами; рыба жареная с луком «По-ленинградски» (треска, или окунь, или скумбрия, или судак, или хек, или ставрида); гуляш из сома; шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай); рыба по-волжски (судак, или осетр); налим жареный с баклажанами; бифштекс натуральный из сома с луком; рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» с овощами (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых в кисло-сладком соусе (голец, или нерка, или радужная форель); дуэт из рыб лососевых; рыбная филейка со сливочно-шпинатными кнелями (голец, или радужная форель); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; котлета из судака. **Рыба жаренная во фритюре:** рыба жареная во фритюре (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или вобла, или красноперка, или линь); филе пангасиуса жареное во фритюре; рыба, жареная во фритюре «По-волжски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или окунь морской, или сом, или капитан-рыба); рыба жареная во фритюре с хрустящей корочкой (килька, или хамса, или тюлька); рыба жареная с зеленым маслом (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рулетики рыбные жареные; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска); тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ); тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской); рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); семга «Воздушная»; котлеты рыбные с омлетом и сыром (минтай, или окунь); биточки рыбные, жаренные «фри» (треска, или окунь морской). **Блюда из морепродуктов:** кальмары «Нежные»; кальмары фаршированные; кальмары фаршированные ветчиной и сыром кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; кальмары в кляре; паэлья Испанская с морепродуктами; биточки «Балтийские» из кальмаров; крабовые палочки в кляре; крабовые палочки фаршированные; раки отварные; тигровые креветки в кляре; морской гребешок отварной с соусом; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; креветки отварные натуральные; креветки в соусе; креветки с рисом; креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом; трепанг тушеный с мясом; лангусты с рисом и соусом; биточки, котлеты из кальмаров и рыбы; котлеты, биточки из рыбы и пасты «Океан»; «Кальмар а-ля Карбонара»; «Морепродукты, жаренные с овощами»; креветки «Семечки жареные». **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр); корейское блюдо «Хе» из рыбы (стерлядь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сазан); корейское блюдо «Хе» из рыбы (судак); корейское блюдо «Хе» из рыбы (щука); корейское блюдо «Хе» из рыбы (сом); корейское блюдо «Хе» из рыбы (красноперка); корейское блюдо «Хе» из рыбы (вобла); корейское блюдо «Хе» из рыбы (лещ); корейское блюдо «Хе» из рыбы (линь); корейское блюдо «Хе» из рыбы (жерех); корейское блюдо «Хе» из рыбы (белый амур); корейское блюдо «Хе» из рыбы (буффало); корейское блюдо «Хе» из рыбы (налим); рулет с семгой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 03.11.2017 г. Рыба паровая, припущенная: рыба по-русски (треска филе). **Рыба тушеная:** рыба, тушеная в томате с овощами (минтай, треска, навага, хек филе); тефтели рыбные (горбуша, минтай, треска, навага, хек, скумбрия филе); минтай тушеный с овощами. **Рыба запечённая:** рулетики из скумбрии с грибами (филе); рыба горбуша запеченная с сыром (филе); рыба горбуша в фольге (филе); скумбрия (филе) запеченная с овощами; рыба (горбуша, минтай, хек, навага, кижуч, форель, треска) запеченная с овощами (филе); рыба горбуша запеченная на ананасе (филе); рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, ряпушка неразделанная); рыба фаршированная (горбуша, судак, карп, скумбрия, форель, треска потрошенная без головы); рыба, запеченная с картофелем по-русски (треска филе); рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; биточки рыбные запеченные; минтай запечённый с крабовым мясом; лазанья рыбная; горбуша под маринадом. **Рыба жаренная:** рыба в кляре (горбуша филе); шашлык из горбуши (филе); шашлык из форели на шпажке (филе); карп фаршированный (тушка); котлета из горбуши (из минтая, из щуки, из форели, из скумбрии, из наваги, из хека) (филе); жареная рыба под маринадом (горбуша филе); рыба жареная (семга форель, карп, минтай, треска, окунь, филе морского языка, ряпушка, навага, мойва, пангасиус, камбала, кета, кижуч, скумбрия, судак, хек); молоки жареные (лососевые); тельное из рыбы (треска, горбуша, форель филе); рыба жареная с луком по-ленинградски (горбуша, скумбрия, треска, форель, семга, минтай, навага, кижуч, хек филе); рыба, жаренная гриль (семга, форель филе); зразы донские (горбуша, треска, семга, форель, скумбрия, навага, хек филе); зразы рыбные рубленые (горбуша, треска, минтай филе); кармашки рыбные (горбуша,

форель, кижуч филе); рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; мойва жаренная в кляре; омуль жаренный; чир жаренный; кета в кляре; ряпушка жаренная; рис с овощами и жаренным минтаем; скумбрия в томатной заливке; морской язык в бризоле. **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** кальмары в соусе; кальмары фаршированные капустой; кальмары фаршированные рисом; кальмары фаршированные; каракатицы жареные фри; клешни рака отварные в пиве; клешни рака отварные с зеленью; клешни рака отварные; креветки запеченные с картофелем; креветки отварные; креветки с помидорами и маслинами; креветки с рисом; креветки с соусом; лангусты с рисом и соусом; мидии в томатном соусе; мидии гриль; моллюски по-галлийски; морской гребешок отварной с соусом; осьминоги по-гречески; осьминоги, тушеные с картофелем; паста «Дары моря»; паста «Миланская». паста «Орекьетте»; паста «Посейдон»; паста «Примавера»; паста «Средиземноморская»; паэлья по-испански; раки в вине; раки отварные в пиве; раки отварные с зеленью; раки отварные; раки очищенные отварные; рисовая лапша с каракатицами; трепанги по-дальневосточному; черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом; шейка рака отварная в пиве; шейка рака отварная с зеленью; шейка рака отварная.

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.02.2017 г. Рыба запечённая: горбуша «Банкетная»; рыба «Нежность».

Изменение № 3. Дата введения в действие 30.03.2018 г. Рыба паровая, припущенная: семга припущенная. **Рыба запечённая:** чорыг тверской; рыба под сыром с зеленью. **Рыба жаренная:** зразы из семги с яйцом и луком; котлета рыбная (треска); рыба в кляре (треска); рыба жареная под маринадом; рыба жареная с луком; семга-гриль. **Блюда из морепродуктов:** креветки королевские «Красные дьяволята».

Изменение № 4. Дата введения в действие 05.06.2018 г. Рыба жаренная: филе угря жаренное замороженное в соусе унаги.

Изменение № 5. Дата введения в действие 05.09.2018 г. Рыба жареная: филе угря жаренное в соусе замороженное.

Изменение № 6. Дата введения в действие 19.11.2018 г. Блюда из морепродуктов: креветки тигровые горячего копчения в соусе терияки **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** филе угря. Нарезка в соевом соусе с кунжутом.

Изменение № 7. Дата введения в действие 21.05.2019 г. Рыба паровая, припущенная: кета на пару; котлеты из щуки; рыбный биток на пару. **Рыба запечённая:** горбуша с картофелем; мойва запеченная; морской язык под майонезом; скумбрия запеченная; тефтели рыбные лосось «По-купечески»; морской язык в имбирном соусе; морской язык с овощами; рыба в соусе бешамель; рыба «По-славянски»; фритатта с рыбой и овощами; судак под овощным жульеном; филе морского языка под маринадом. **Рыба жаренная:** камбала в сухарях с лимоном; пикша жареная с яйцом; сом «По-волжски»; судак жареный; треска жареная с луком навага по-восточному; тилапия в сырном кляре; тефтели рыбные; филе рыбное в кляре. **Рыба маринованная:** минтай под маринадом. **Рыба жаренная во фритюре:** морской язык в сухарях. **Блюда из морепродуктов:** креветки тигровые горячего копчения в соусе терияки **Блюда из соленой и маринованной рыбы:** филе угря. Нарезка в соевом соусе с кунжутом.

Изменение № 8. Дата введения в действие 05.08.2019 г. Кулинарные изделия из рыбы Вид: кулинарные изделия запеченные: пангасиус запеченный с овощами; рыба «По-швейцарски»; филе минтая в сырной корочке; филе пангасиуса запеченное; хек запеченный. **Вид: кулинарные изделия жареные:** сырок (пелядь) жареный; филе горбуши с луком. **Кулинарные изделия из морепродуктов Вид: кулинарные изделия жареные:** котлеты из кальмаров.

Изменение № 9. Дата введения в действие 06.09.2019 г. Кулинарные изделия из рыбы Вид: кулинарные изделия варенные: рыбное филе отварное (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец); рыба (непластованная, кусками) отварная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец). **Вид: кулинарные изделия запеченные:** рыба филе в тесте запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или судак, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба, запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); филе рыбы запеченное с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец). **Вид: кулинарные изделия жареные:** рыба филе в кляре жареная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная гриль (дорадо, или форель, или карп, или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или камбала, или белуга, или тунец); **Вид: кулинарные изделия жареные во фритюре:** рыба филе жареная во фритюре (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец). **Кулинарные изделия из морепродуктов Вид: кулинарные изделия жареные:** креветка очищенная без головы с хвостом в кляре (или креветка тигровая, или креветка королевская, или лангустина (дикая креветка)); морепродукты очищенные в кляре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные,

вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица).

Изменение № 10. Дата введения в действие 04.12.2019 г. Блюда из морепродуктов: раки жареные; раки маринованные жареные раки жареные в сливочном соусе; раки жареные в соевом соусе; раки жареные с соусом Табаско.

Изменение № 11. Дата введения в действие 17.02.2020 г. Вид: кулинарные изделия жареные: филе клария угревидного (CLARIAS BATRACHUS) жареное в соевом соусе (Унаги); филе пангасиуса (акулий сом) жареное в соевом соусе (Унаги); филе сома африканского (клариевого) жареное в соевом соусе (Унаги); филе тилапии жареное в соевом соусе (Унаги).

Изменение № 12. Дата введения в действие 24.06.2020 г. Кулинарные изделия из рыбы Вид: кулинарные изделия запеченные: Тарталетки запеченные; Паштет из печени форели.

Изменение № 13. Дата введения в действие 25.11.2020 г. Кулинарные изделия из рыбы: Вид: кулинарные изделия запеченные: форель фаршированная. **Кулинарные изделия из морепродуктов: Вид: кулинарные изделия вареные:** морской коктейль су-вид; креветки су-вид; паштет из копченых мидий.

Изменение № 14. Дата введения в действие 25.11.2020 г. Кулинарные изделия из морепродуктов: Вид: кулинарные изделия вареные: раки неразделанные в отваре; раки неразделанные в отваре с чесноком; раки неразделанные в рассоле; раки неразделанные в отваре с лимоном; раки неразделанные в отваре с медом; раки неразделанные в молоке; раки неразделанные в пиве; раки неразделанные в хлебном квасе.

Изменение № 15. Дата введения в действие 08.02.2022 г. Блюда из соленой и маринованной рыбы: рулеты из филе форели с творожным сыром и кедровым орехом; из филе форели с творожным сыром, авокадо и консервированным ананасом; из филе форели с творожным сыром, грушей и кедровым орехом; из филе нерки с творожным сыром и ягодой; из филе кеты с творожным сыром и грецким орехом; из филе кеты с творожным сыром и оливками; из филе кеты с творожным сыром и маринованными грибами; из филе кеты с творожным сыром и зеленью; из филе кеты с творожным сыром и консервированным ананасом; из филе горбуши с творожным сыром, рисом, маринованными огурцами и зеленью. **Блюда из соленой и маринованной рыбы с добавлением морепродуктов: рулеты** из филе форели с творожным сыром, с креветкой и песто; из филе семги с творожным сыром, с креветкой и песто; из филе горбуши с творожным сыром, рисом, кальмаром и морковью по-корейски; из филе горбуши с творожным сыром, рисом, крабовыми палочками и кунжутом; из филе горбуши с творожным сыром, рисом и маринованной морской капустой.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6°C: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18°C и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта с момента изготовления при температуре +2-6°C: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с применением консервантов при температуре +2-6°C: упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности** филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18°C – не более 24 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18°C и ниже: герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы без применения консервантов при температуре хранения от плюс 2°C до плюс 6°C: упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы без применения консервантов при температуре хранения от плюс 2°C до плюс 6°C: упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.

**ТУ ТУ 10.20.25-144-37676459-2017
МАСЛО, ПАСТА, КРЕМ РЫБНЫЕ И ИКОРНЫЕ
(взамен ТУ 9260-144-37676459-2015)**

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

Настоящие технические условия распространяются на масло, пасту, крем рыбные и икорные, изготовленные из рыбы, икры, морепродуктов, масла коровьего, масла растительного, маргарина с добавлением или без добавления морской капусты, мяса кальмара, креветок, моркови, лука, чеснока и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления других блюд и закусок (далее по тексту – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: **Масло рыбное:** масло селёдочное; масло лососевое; масло из скумбрии соленой; масло из горбуши соленой; масло из кеты соленой; масло из сельди холодного копчения; масло из горбуши холодного копчения; масло из кеты холодного копчения; масло из скумбрии холодного копчения; масло кальмаровое; **Масло икорное:** масло из икры минтая; масло из икры трески; масло из икры сельди; масло из икры лососевых рыб; **Паста рыбная:** паста из сельди соленой; паста из горбуши соленой; паста из скумбрии соленой; паста из скумбрии холодного копчения; паста из горбуши холодного копчения с морской капустой; паста из осетровых рыб холодного копчения; паста из сельди холодного копчения; **Крем рыбный:** крем из сельди соленой; крем из горбуши соленой; крем из осетровой рыбы; **Крем икорный:** крем из икры минтая; крем из икры лососевых рыб; крем из икры щуки (или судака, или сома, или сазана).

Изменение №1. Дата введения в действие 11.12.2017 год. Изложить область определения и ассортимент в новой редакции

Изменение №2. Дата введения в действие 04.03.2020 год. Паста из соленой сельди с вялым томатом; паста из соленой сельди с копченой скумбрией; паста из соленого лосося; паста из соленого лосося с креветкой; паста из соленой сельди с горчицей.

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

Хранят масло, пасту, крем рыбные и икорные в охлажденном виде при температуре от минус 2 до 2°C, в замороженном виде при температуре до минус 18°C. **Рекомендуемые сроки годности:** масла и пасты рыбных и икорных при температуре от минус 2°C до 2°C не более 40 суток; крема рыбного и икорного при температуре от минус 2°C до 2°C не более 30 суток; масла и пасты рыбных и икорных при температуре не выше минус 18°C не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 руб.

**ТУ 10.20.24-158-37676459-2017
РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
(взамен ТУ 9263-158-37676459-2013)**

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбу горячего копчения всех видов разделки, изготовленную из рыб всех семейств, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер), изготавливаемую с применением и без применения пищевых и вкусовых добавок, консервантов, чеснока, паприки, лимона, зелени, декоративных смесей пряностей и предназначенную для непосредственного применения в пищу или приготовления других блюд (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для хранения и реализации в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: рыба горячего копчения (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, сиговые рыбы, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., барракуда, толстолобик, навага, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, молочная рыба, омуль, сайка, сайда, форель морская, пампанито, нототения, бычок, семей, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макрурус, макруронус, петух морской, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, тунец, зубан, капитан, луфарь, лещ морской, батерфиш, строма, бычок океанский, клыкач, карась океанический, летрин, лутьян желтохвостый, полинемум, солнечник, сериолелла, тресочка атлантическая, бельдюга океаническая, берикс, бесуто, кабан-рыба, мероу, нитрита, помпамо серебристый, пристипома, саурида, еквама, сом океанический, угорь морской, пальцепер, баркус, белоция, умбрина, зеленоглазка, каранкс, сиганус, сериола, помолобус, альбудда, снэк, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, корюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, ставрида, морской и речной окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лимонема, терпуг, форель, окунь морской, окунь речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, шекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа,

тука, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, салака, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла (кроме сельди); рулет из филе; рулет ассорти. Продукция выпускается целиком, кусками, филе ломтиками, соломкой, брусочками и другой нарезкой (по п. 1.6 и Приложению А). **По видам разделки продукцию подразделяют:** **Неразделанная** — рыба в целом виде; **Жаброванная** — рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** — рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошенная с головой** — рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябренная** — рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Полупотрошенная** — рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошенная** — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошенная обезглавленная** — рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. **Потрошенная семужной резки** — рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез — от анального отверстия до брюшных плавников, второй — отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** — рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надразов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обескуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** — крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** — рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфиской разделки** — рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** — рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. **Пласт с головой** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. **Обезглавленный пласт** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. **Полупласт** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошенный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Тушка** — рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Тушка полупотрошенная** — обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. **Спинка** — рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины спинки,

остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирезы хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. **Боковник** — рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, внутренности удалены; сгустки крови зачищены; брюшная часть, а также плавники (кроме хвостового) могут быть удалены. **Теша** — брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней — глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок. **Ломтики** — филе рыбы, нарезанное поперек наклонным резом к внутренней стороне филе на части толщиной не более 1,5 см **Кусок** — рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. **Кусочки** — рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. **Филе** — рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. **Филе-кусок** — куски рыбы, массой 0,2-2,5 кг, получаемые поперечным распиливанием рыбного филе. **Филе нарезанное** — филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков — толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки — толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков — толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** — составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** — составлен из кусочков тешы, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезами мяса, плавников с прирезами мяса, приголовной части с прирезами мяса одного вида рыбы. **Рулет-рыба, Рулет из филе, Рулет ассорти (из 3-х и более рыб)** — рыба разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожей стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Изделия формованные** — изделия из рыбы произвольной формы; **Хребты** — хребты разделанной рыбы с незначительным количеством мягких тканей.

Примечание: Особенности разделки некоторых видов рыб: Рыбу с явными признаками заглотышей, а также прудовую рыбу изготавливают только в разделанном виде. Икраные особи лососей направляют на копчение после изъятия икры. Морской окунь, пораженный веслоногим рачком в прихвостовой части, изготавливают разделанным на потрошенный обезглавленный и спинку с удалением хвостового плавника и прихвостовой части. Морской окунь, пораженный веслоногим рачком, разделяют на кусок с удалением пораженных частей. Длина куска в готовом виде должна быть не менее 5 см. Макруруса и макрурона изготавливают только потрошенными обезглавленными с удалением хвостовой части на уровне 1/3 длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками. Макруруса с колючей чешуей изготавливают с обязательным удалением чешуи. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и другие) брюшко может быть вскрыто полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; внутренности удаляют, икра или молоки могут быть оставлены. У зубана, чивирико, рубии, парго, перро, куберы, мероу, клякача, а также у рыб с жировыми отложениями в брюшной полости брюшко может быть разрезано сбоку от грудных плавников к анальному отверстию. У маринки, османа, илиши и храмули должны быть полностью удалены внутренности, в том числе икра или молоки и черная пленка; брюшная полость тщательно зачищена. У илиши и храмули, кроме того, должна быть удалена голова. Удильщика изготавливают разделанным на филе без кожи; у рыбы удаляют голову вместе с грудными плавниками, внутренностями и брюшной частью, кожу, все плавники, реберные и позвоночные кости. Дальневосточного бычка изготавливают только потрошенным обезглавленным. Макрель изготавливают разделанной на кусок. Мелочь третьей группы (ставриду и хек) можно готовить в жаброванном, обезглавленном и потрошеном обезглавленном виде. Разделка осетровых рыб. Рыбы осетровых пород разделяют на: потрошеную с головой — рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от головы до анального отверстия, удалены внутренности (в том числе икра или молоки), сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником), сгустки крови и пленки зачищены; потрошенной с головой изготавливают стерлядь; потрошеную обезглавленную — рыба, у которой удалены голова вместе с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), внутренние хрящи от грудных плавников, внутренности (в том числе икра или молоки), вязига, сфинктер анального отверстия (вырезают и удаляют вместе с кишечником), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены, потрошенными обезглавленными изготавливают осетр, севрюгу и шип; кусок-боковник — потрошенная рыба, у которой удалены голова с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника, плавники, вязига, внутренние хрящи грудных плавников, сгустки крови и пленки зачищены, тушка разрезана вдоль позвоночника пополам и затем, после срезания хрящей, разре-

зана поперек на куски; разделанными на кусок-боковник изготавливают белугу, калугу, осетр, севрюгу и шип; кусок — потрошенная рыба, у которой удалены голова с грудными плавниками на уровне первой спинной жучки (оставленной при голове), хвостовой плавник с прихвостовой частью на уровне конца основания анального плавника, плавники, вязига, внутренние хрящи грудных плавников, сгустки крови и пленки зачищены, тушка разрезана поперек на куски, допускается крупные куски разрезать вдоль позвоночника, разделанными на кусок изготавливают осетр, севрюгу, шип; — филе с кожей и позвоночной костью- кусок-боковник, у которого удалена брюшная часть — теша; теша — брюшная часть рыбы, допускается тешу разрезать на куски длиной не менее 30 см; ломтики — филе или теша, у которых удалены кожа и позвоночник, нарезанная поперек прямым или косым срезом на кусочки толщиной не более 0,7 см, перед нарезкой у рыбы удаляют тонким срезом закопченные торцевые части. Допускаются другие виды разделки — по согласованию с потребителем при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформленные Договором на поставку.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 11.04.2017 год. Продукцию горячего копчения хранят: при температуре от плюс 2 до 6°C с применением пищевых добавок (ВАРЭКС-5, УНИКОНС XXL) — не более 15 суток с часа окончания технологического процесса; **Рекомендуемый срок годности** продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него: при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C с применением пищевых добавок (ВАРЭКС-5 или УНИКОНС XXL) — не более 45 суток.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 17.09.2017 год. Рыба горячего копчения: сибас, дорадо, чилийский сибас (патагонский клькач), лосось, лосось в соусе Терияки.

Изменение № 4. Дата введения в действие 29.03.2019 год. Рекомендуемые сроки годности продукции горячего копчения, упакованную в ящики из гофрированного картона и ящики полимерные: при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C — не более 14 суток; при температуре от минус 2°C до плюс 2°C — не более 25 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции горячего копчения, упакованную с применением вакуума или в модифицированной газовой среде (атмосфере): при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C — не более 20 суток; при температуре от минус 2°C до плюс 2°C — не более 30 суток.

Изменение № 5. Дата введения в действие 20.11.2019 год. Берш горячего копчения; брюшки семги горячего копчения; головы семги горячего копчения; головы форели горячего копчения; головы кеты горячего копчения; головы налима горячего копчения; головы сома горячего копчения; горбуша без головы горячего копчения; горбуша горячего копчения; мойва горячего копчения; осетр с головой горячего копчения; рулет из горбуши горячего копчения; рулет из скумбрии с горбушей горячего копчения; рулет из скумбрии горячего копчения; рулет из кеты горячего копчения; скумбрия без головы горячего копчения; скумбрия с головой горячего копчения; скумбрия «Деликатесная» горячего копчения; треска горячего копчения; филе скумбрии горячего копчения; хвосты семги горячего копчения; хребты семги горячего копчения; лещ горячего копчения.

Дополнить виды разделки: **Стейк** — потрошенная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Трим А** (для лососевых) — хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Трим С** (для лососевых) — у потрошенной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим Д** (для лососевых) — хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. **Трим Е** (для лососевых) — у потрошенной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура.

Термины и определения горячее копчение рыбы (hot smoking of fish): Тепловая обработка рыбы в копильной среде при температуре от 80°C до 180°C до готовности продукта. Примечание — Различают дымовой, бездымный (с использованием копильных ароматизаторов) и смешанный способы горячего копчения. рыба горячего копчения (hot-smoked fish): Пищевая продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы в процессе горячего копчения, обладающая вкусом, цветом и запахом копчености. копильный ароматизатор (копильный препарат) (smoke flavouring): Смесь веществ, выделенных из дыма, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма. ожог рыбы (fish burn): Наличие вздуостей, разрывов на кожном покрове рыбы, подгорание плавников, возникающее в результате воздействия температуры, превышающей установленную технологическим режимом.

Продукцию горячего копчения хранят: при температуре 2 до 6°C — 48 часов с часа окончания технологического процесса; при температуре от минус 2 до 2°C — 72 часов с часа окончания технологического процесса. **Рекомендуемый срок годности** замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше минус 18°C — не более 5 месяцев с даты изготовления. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше 8°C непосредственно перед ее реализацией. **Рекомендуемый срок годности** продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него: при температуре от 2 до 6°C — не более 14 суток; при температуре от минус 2°C до 2°C

— не более 30 суток: при температуре от минус 2⁰С до 0⁰С — не более 45 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.20.13-582-37676459-2017

**РЫБА МОРОЖЕННАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ МОРСКОЙ
НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбу мороженую и полуфабрикаты из рыбы морской натуральные замороженные (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция выпускается глазированной и неглазированной. Допускается выпуск продукции в виде мороженных блоков. Продукция предназначена для реализации на экспорт и внутреннем рынке в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: рыба обезглавленная мороженая в блоках; рыба обезглавленная потрошенная мороженая в блоках; тушки рыбы мороженной в блоках; филе без кожи мороженое в блоках; филе с кожей мороженое в блоках; рыба – кусок мороженая в блоках; стейки с кожей или без кожи мороженные в блоках. Рыба неразделанная с головой (или без головы) (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); рыба разделанная* (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус, лемонема); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (форель, пикша, судак, лосось атлантический, тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус, лемонема); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (форель, пикша, судак, лосось атлантический, тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма,

атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); шницель натуральный в ореховой корочке (форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, пангасиус, мойва, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); рулет натуральный с сыром и зеленью (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, чавыча); рулет натуральный с грибами (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, чавыча); рулет натуральный с оливками (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, чавыча); рулетики бело-розовые из судака с горбушей или кетой; рулетики бело-розовые из осетра с горбушей или кетой; шашлык (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, семга); поджарка (горбуша, голец, нерка, кета, кижуч, семга); стейк из рыбы (форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, пангасиус, мойва, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); набор для уха (из пикши, судака, морского окуня, из пикши и щуки, из рыб: тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус). Набор для супа (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); набор для бульона (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутьян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрина; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат;

лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбное без шкуры (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбы в сухарях (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбы в специях (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (форель, пикша, судак); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (пикша, судак); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (пикша, судак); шницель натуральный (пикша, судак); шницель натуральный в специях (пикша, судак); шницель натуральный в ореховой корочке (пикша, судак); рулет натуральный с сыром и зеленью (пикша, судак); рулет натуральный с грибами (пикша, судак); рулет натуральный с оливками (пикша, судак); шашлык (пикша, судак); поджарка (пикша, судак); набор для ухи (из пикши, судака, морского окуня, из пикши и щуки). стейк из рыбы (пикша, судак, лосось, лосось атлантический, кижуч).

Изменение № 2. Дата введения в действие 21.06.2017 год. Изложить область определения в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 30.03.2018 год. Языки трески.

Изменение № 4. Дата введения в действие 27.06.2018 год. Филе рыбы (минтай); *филе рыбы в специях (минтай)*.

Изменение № 5. Дата введения в действие 18.09.2018 год. Стейк (чилийский сибас или патагонский клыкач). Обрез, ломтики с хребтовой части, подкожный жир, теша, пласт Трим А на коже, пласт Трим Е без кожи, пласт Трим С на коже, пласт без тешы, кусок, стейк Бабочка, стейк без кожи (лосось).

Изменение № 6 Дата введения в действие 16.11.2018 год. Рыба неразделанная с головой (или без головы) мороженая в блоках: горбуша, зубатка, камбала, кета, кижуч, корюшка, лещ, лосось, форель, навага, окунь морской, минтай, скумбрия, треска, сельдь, палтус, макрурус, мойва, путассу, сайда, пикша. Рыба разделанная мороженая в блоках: горбуша, зубатка, камбала, кета, кижуч, корюшка, лещ, лосось, форель, навага, окунь морской, минтай, скумбрия, треска, сельдь, палтус, макрурус, мойва, путассу, сайда, пикша. Стейк трески мороженный в блоках; филе трески мороженое в блоках.

Изменение № 7. Дата введения в действие 07.12.2018 год. Рыба неразделанная с головой (или без головы): хамса, килька (шпрот) черноморская, атерина, ставрида черноморская.

Изменение № 8. Дата введения в действие 12.02.2019 год. Рыба неразделанная с головой (и без головы): кумжа.

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

Изменение № 9. Дата введения в действие 11.04.2020 год. Рыба неразделанная с головой или без головы (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); рыба разделанная (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбное на коже, или без кожи (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбы в сухарях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбы в специях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); шницель натуральный (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); шницель натуральный в специях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); стейк из рыбы (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); набор для супа (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); хвостовая часть (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); голова (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); спинки (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); брюшки (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога).

Изменение № 10. Дата введения в действие 21.08.2020 год. Рыба разделанная без головы: форель фаршированная.

Термины и определения: продукция (из рыбы, [нерыбных объектов]): Рыба [нерыбные объекты] в натуральном или переработанном виде, предназначенная[-ые] для использования на пищевые, кормовые, технические или иные цели.

подмороженная[-ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]: Рыба [нерыбные объекты животного происхождения], подвергнутая[-ые] процессу замораживания до температуры на 1 °С 2 ниже точки замерзания тканевого сока.

мороженая[-ые] рыба [нерыбные объекты]: Рыба [нерыбные объекты], подвергнутая[-ые] процессу замораживания до температуры не выше минус 18 °С. **Морская рыба (marine fish):** Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов.

Проходные рыбы рыбы, которые часть жизненного цикла проводят в море, а часть во впадающих в него реках. **Замораживание рыбы (freezing of fish):** Технологический процесс понижения температуры рыбы ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения температуры в теле рыбы или толще блока не выше минус 18 °С. **Обезглавленная** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. **Полупотрошенная** рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошенная** рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Потрошенная обезглавленная** потрошенная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями.

Тушка рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены.

Тушка полупотрошенная обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. **Кусок** потрошенная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части. **Потрошенная семужной резки** рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

Теши брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. **Стейк** потрошенная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **«Глазирование»** – процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них. **«Глубокое обезвоживание пищевой рыбной продукции»** – потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, проявляющаяся в потускнении поверхности мороженой продукции, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида.

Примечание:

В настоящих технических условиях проходные виды рыб указаны вместе с морскими, так как в Общероссийском классификаторе продукции ОК-034 для вида продукции 10.20.13 «Рыба мороженая» отсутствует категория для проходных рыб.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С:

весовой и негерметично упакованной – не более 9 месяцев; герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag – не более 18 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: весовой и негерметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag или с применением модифицированной газовой среды (упаковочных газов) – не более 24 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности – не более 12 месяцев. В случае нецелесообразности хранения продукции с длительными сроками хранения предприятие-изготовитель вправе самостоятельно изменять сроки годности (хранения) в сторону их уменьшения.

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

11 900 РУБ.

ТУ 10.20.15-584-37676459-2017

ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные полуфабрикаты замороженные, прошедшие не более одной стадии кулинарной обработки (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: котлеты рыбные; котлеты из судака; котлеты из форели, хека, карася, горбуши с бульоном; котлеты из форели, хека, карася, горбуши; котлеты из форели, хека, горбуши с цедрой апельсина; котлеты из карася и хека; котлеты из карася и хека с цедрой апельсина; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) в цветной панировке; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морской капустой; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морковью; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с картофелем; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с овощами; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с капустой; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) со сладким перцем; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу,

со спаржей; рулетик из лосося атлантического с креветками; рулетик из лосося атлантического с кальмарами; рулетик из лосося атлантического с морепродуктами; рулет из лосося атлантического с луком и яйцом; рулет из лосося атлантического с овощами; рулет из лосося атлантического с морской капустой; рулет из лосося атлантического с грибами; рулет из лосося атлантического с черносливом; рулет из лосося атлантического с рисом; рулет из лосося атлантического с перловой крупой; рулет из лосося атлантического с гречкой; рулет из лосося атлантического с сыром; рулет из лосося атлантического с сыром и зеленью; рулет из лосося атлантического с лимоном и зеленью; рулет из лосося атлантического с папоротником; рулет из лосося атлантического со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу) с филе лососевых рыб (лосося атлантического); рулет из лосося атлантического с филе судака; биточки из икры лосося атлантического; фарш рыбный из лосося атлантического; фарш Нежный из лосося атлантического; фарш по-домашнему из лосося атлантического. купаты рыбные (из трески, лосося, судака, лосося и молоков).

Изменение № 2. Дата введения в действие 10.07.2017 год. Фарш из налима; фарш рыбный из налима и щуки; фарш рыбный из щуки и налима; фарш рыбный из щуки; котлеты из щуки и налима с панировкой; котлеты из щуки и налима с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из щуки с панировкой; котлеты из трески с панировкой; котлеты из форели с панировкой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 15.12.2017 год. Область определения изложить в новой редакции.

Изменение № 4. Дата введения в действие 19.06.2018 год. Котлеты рыбные «Тазовские»; фарш рыбный «Тазовский».

Изменение № 5. Дата введения в действие 18.03.2018 год. Фарш из лосося.

Изменение № 6. Дата введения в действие 01.10.2018 год. Котлеты, биточки, шницели рыбные «Морячка» из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); котлеты, биточки рыбо-овощные из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); котлеты, биточки рыбо-крупяные с творогом из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); тефтели рыбо-крупяные с овощами из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); фрикадельки рыбо-крупяные «Капелька» из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры); котлеты, биточки, шницели рыбные «Любительские» из трески (пикши, минтая, горбуши, сайры).

Изменение № 7. Дата введения в действие 30.10.2018 год. Купаты рыбные: купаты рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Речные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Морские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Северные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Северные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Невские» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Невские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Полярные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Полярные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Колбаски для жарки рыбные:** колбаски для жарки рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Рыбачьи с сыром» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Рыбачьи с сыром» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Аппетитные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Аппетитные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «По-латышски» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «По-латышски» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Бригантина» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Бригантина» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Балтийские» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Балтийские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Сардельки рыбные:** сардельки рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «По-рыбацки» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «По-рыбацки» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Фирменные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Фирменные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Парусные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Парусные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Особые» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Особые» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Сосиски рыбные:** сосиски рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «Речные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «Морские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «Новые» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «Новые» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «С горчицей» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «С горчицей» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «С кетчупом» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «С кетчупом» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Колбасы рыбные:** колбаса рыбная из судака (леща, красноперки, окуня,

карася, щуки); колбаса рыбная из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Паштет рыбный:** паштет рыбный в оболочке.

Изменение № 8. Дата введения в действие 12.02.2019 год. Фарш из сельди; фарш из сельди и кеты; котлеты рыбные из сельди; котлеты рыбные из сельди и кеты; биточки из сельди; зразы из сельди; тефтели из сельди; фарш дляпельменей рыбных (из сельди, окуня, карася, леща, сазана, минтая, щуки, наваги, трески, горбуши, нерки, гольца, кеты, чавычи, семги, форели); купаты рыбные (из сельди, окуня, карася, леща, сазана, минтая, щуки, наваги, трески, горбуши, нерки, гольца, кеты, чавычи, семги, форели). котлеты рыбные «аппетитные»; котлеты рыбно-картофельные.

Изменение № 9. Дата введения в действие 06.03.2019 год. Фарши: фарш из сома; фарш рыбный «Домашний» из сома; фарш рыбный «Котлетный» из сома; фарш рыбный «Пельменный» из сома. **Котлеты:** котлеты рыбные из сома; котлеты рыбные из сома с грибами; котлеты рыбные из сома с картофелем; котлеты рыбные из сома с овощами. **Биточки:** биточки рыбные из сома; биточки рыбные из сома с капустой; биточки рыбные из сома с морковью; биточки рыбные из сома с сыром. **Шницели:** шницели рыбные из сома; шницели рыбные «Волны». **Палочки рыбные:** палочки рыбные из сома; палочки рыбные «Особые»; палочки рыбные «Речные»; палочки рыбные «Донские». **Тефтели:** тефтели рыбные из сома; тефтели рыбные «Днепровские»; тефтели рыбные «Волжские»; тефтели рыбные «Дунайские». **Фрикадельки:** фрикадельки рыбные из сома; фрикадельки рыбные «Днепровские»; фрикадельки рыбные «Сахалинские»; фрикадельки рыбные «Мурманские». **Крокеты:** крокеты рыбные из сома; крокеты рыбные «Обеденные». **Зразы рыбные:** зразы рыбные из сома с морской капустой; зразы рыбные из сома с зеленым горошком и луком; зразы рыбные из сома с сыром и зеленью; зразы рыбные из сома с крабовым мясом. **Бургер рыбный:** бургер рыбный «Камчатский»; бургер рыбный «Адмиральский». **Рулет рыбный:** рулет рыбный с оливками; рулет рыбный с овощами; рулет рыбный с грибами; рулет рыбный с брокколи и сыром; рулет рыбный с маринадной начинкой; рулет рыбный с грибами и луком. **Голубцы:** голубцы из сома ленивые; голубцы из сома «Невские»; голубцы из сома ленивые «Прибалтийские»; голубцы из сома «Океанские»; голубцы из сома «Озерные». **Сом «в кармашке».** **Тельное:** тельное из сома; тельное из сома с грибами. **Купаты рыбные:** купаты рыбные «Рыбачьи»; купаты рыбные «Азовские». **Колбаски для жарки рыбные:** колбаски для жарки рыбные из сома; колбаски для жарки рыбные «Аппетитные».

Изменение № 10. Дата введения в действие 18.03.2019 год. Голубцы рыбные: из минтая; из минтая со шпиком; ленивые из минтая; ленивые из минтая со шпиком; из горбуши; из горбуши со шпиком; ленивые из горбуши; ленивые из горбуши со шпиком; из окуня; из окуня со шпиком; ленивые из окуня; ленивые из окуня со шпиком; из щуки; из щуки со шпиком; ленивые из щуки; ленивые из щуки со шпиком; из путассу; из путассу со шпиком; ленивые из путассу; ленивые из путассу со шпиком; из трески; из трески со шпиком; ленивые из трески; ленивые из трески со шпиком; из хека; из хека со шпиком; ленивые из хека; ленивые из хека со шпиком; из судака; из судака со шпиком; ленивые из судака; ленивые из судака со шпиком; из кеты; из кеты со шпиком; ленивые из кеты; ленивые из кеты со шпиком; из кижуча; из кижуча со шпиком; ленивые из кижуча; ленивые из кижуча со шпиком; из кальмара; из кальмара со шпиком; ленивые из кальмара; ленивые из кальмара со шпиком.

Изменение № 11. Дата введения в действие 22.03.2019 год. Котлеты из филе трески «Окраина»; Котлеты из трески «Окраина»; Котлеты тресковые «Окраина»; Котлеты рыбные с лососем «Окраина»; Котлеты рыбные с судаком «Окраина»; Нагетсы из филе трески «Окраина».

Изменение № 12. Дата введения в действие 14.07.2019 год. Купаты из кижуча; колбаски: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; сардельки: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; сосиски: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; фарш дляпельменей из кижуча; котлеты «Из филе сома клариевого мраморного»; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры: из семги и палтуса; из трески; из палтуса; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры: из семги и палтуса с овощами; из трески с овощами; из палтуса с овощами; котлеты, биточки, палочки, нагетсы, фишбургеры: из семги и палтуса с морепродуктами; из трески с морепродуктами; из палтуса с морепродуктами. биточки рыбные; зразы рыбные с сыром, маслом и зеленью; колбаски для жарки рыбные из минтая; котлеты рыбные; тефтели рыбные; фарш дляпельменей рыбных; фарш рыбный из минтая; фарш рыбный из трески; фрикадельки рыбные; шарики рыбные сливочные; шницель из минтая в панировке; фишбургер рыбный.

Изменение № 13. Дата введения в действие 11.03.2020 год. Биточки рыбные рубленые из трески; биточки рыбные рубленые из минтая.

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

Сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С:** герметично упакованной – 9 месяцев; не герметично упакованной и весовой – 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С:** при использовании упаковочных газов (модифицированной газовой среды) – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с

уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

ТУ 10.20.25-220-37676459-2017
ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ
(взамен ТУ 9272-220-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на пресервы, изготовленные из неразделанной и разделанной рыбы, в том числе с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с добавлением или без добавления гарниров или морской капусты (далее по тексту – пресервы или продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального,пряного посола): Сельдь (атлантическая) специального посола; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия, ставрида) пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка, кусок в пряносоловом рассоле; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия) неразделанная, обезглавленная, тушка в масле (ароматизированном масле) с луком репчатый маринованным, лимоном свежим; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия) неразделанная, обезглавленная, тушка в маринаде с луком репчатый маринованным, лимоном свежим; Сельдькусок пряного посола в пряносоловой заливке с луком репчатый маринованным; Скумбриякусок пряного посола в пряносоловой заливке с пряностями; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Сельдь (кусочки) специального посола; Хамса специального посола; Скумбрия специального посола; Тюлька специального посола; Сайра специального посола; Чавыча специального посола; Масляная рыба специального посола; Осетр специального посола; Лосось специального посола; Горбуша специального посола; Нерка специального посола; Кета специального посола; Семга специального посола; Форель специального посола; Терпуг специального посола; Сиг специального посола; Ряпушка специального посола; Сырок специального посола; Муксун специального посола; Пыжьян специального посола; Палтус специального посола; Корюшка специального посола; Зубатка специального посола; Щука специального посола; Сом специального посола; Скумбрия специального посола; Сайра специального посола; Чавыча специального посола; Масляная рыба специального посола; Осетр специального посола; Лосось специального посола; Горбуша специального посола; Нерка специального посола; Кета специального посола; Семга специального посола; Форель специального посола; Терпуг специального посола; Сиг специального посола; Ряпушка специального посола; Сырок специального посола; Муксун специального посола; Пыжьян специального посола; Палтус специального посола; Корюшка специального посола; Зубатка специального посола; Щука специального посола; Сом специального посола; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Сайра (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Чавыча (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Масляная рыба (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Осетр (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Лосось (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Нерка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Кета (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Семга (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Форель (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Терпуг (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Сиг (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Ряпушка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Сырок (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Муксун (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Пыжьян (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Палтус (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Корюшка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Зубатка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Щука (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Сом (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Сайра (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Чавыча (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Масляная рыба (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Осетр (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Лосось (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Нерка (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Кета (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Семга (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом рассоле; Форель (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в пряносоловом

спинка) в масле; кета (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; кижуч (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; кижуч (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленый; форель (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; форель (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; сёмга (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; сёмга (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; нерка (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; нерка (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая. **Пресервы «Ассорти»:** пресервы ассорти из горбуши с сельдью (филекусочки, филеломтики, кусочки); пресервы ассорти из горбуши со скумбрий (филекусочки, филеломтики, кусочки); пресервы ассорти из сельди (филекусочки, филеломтики, кусочки) с килькойпряного посола неразделанной, обезглавленной, тушка в масле (ароматизированном масле); пресервы ассорти из сельди (филекусочки, филеломтики, кусочки) с килькойпряного посола неразделанной, обезглавленной, тушка в масле (ароматизированном масле), с лимоном, с луком репчатый маринованным; сельдь, сельдь «подлосось» (филекусочки) морская капуста в масле «Аппетитное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный в масле «Витаминное»; сельдь, сельдь «подлосось» (филекусочки), морская капуста в масле «Дальневосточное»; сельдь, скумбрия (филекусочки), лук маринованный в масле «Дружное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный, огурец маринованный в масле «Застольное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Застольное»; сельдь, скумбрия, горбуша (филекусочки) в масле «Купеческое»; сельдь, сельдь «подлосось», скумбрия (филекусочки) в масле «Любимое»; сельдь (филекусочки), морская капуста, маринованный огурец, кукуруза в масле «Мимоза»; сельдь (филекусочки), морская капуста, маринованный огурец, кукуруза уксусномасляной заливке «Мимоза»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кальмар в масле «Морское»; сельдь, скумбрия (филекусочки), морская капуста в масле «Нептун»; сельдь «Мексика», сельдь «Подлосось», сельдь «Европейская» (филекусочки) в масле «Радужное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, огурец маринованный в масле «Русское»; сельдь (филекусочки) морская капуста, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Русское»; сельдь «подлосось» (филекусочки), морская капуста, кукуруза, кальмар в масле «Солнечное»; сельдь (филекусочки), лук маринованный, огурец маринованный в масле «Станичное»; сельдь (филекусочки), лук маринованный, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Станичное»; сельдь «Мексика», сельдь «Жемчужная», сельдь «Европейская» (филекусочки) в масле «Три вкуса»; сельдь «Мексика», сельдь «Жемчужная», сельдь «Европейская» (филекусочки) в уксусномасляной заливке «Три вкуса»; сельдь «Мексика» (филекусочки), морская капуста с пряностями «Дачная», кальмар «европейский» в масле «Фиеста»; сельдь «Мексика» (филекусочки), морская капуста с пряностями «Дачная», кальмар «Европейский» в уксусномасляной заливке «Фиеста»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кукуруза в масле «Янтарное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кукуруза в уксусномасляной заливке «Янтарное»; горбуша, скумбрия, сельдь (филекусочки), кальмар в уксусномасляной заливке «Четыре вкуса»; горбуша, скумбрия, сельдь (филекусочки), кальмар в масле «Четыре вкуса»; сельдь, горбуша, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь, морская капуста, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь (филекусочки), морская капуста, кальмар в масле; сельдь (филекусочки), морская капуста, кальмар в уксусномасляной заливке; сельдь, скумбрия (филекусочки) в масле; горбуша, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, маринованный огурец в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, маринованный огурец в уксусномасляной заливке; сельдь (филекусочки), маринованный огурец, морская капуста в масле; сельдь (филекусочки), маринованный огурец, морская капуста в уксусномасляной заливке; сельдь (филекусочки), маринованный лук, морская капуста в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, морская капуста в уксусномасляной заливке; сельдь (филекусочки), кукуруза, морская капуста в масле; сельдь (филекусочки), кукуруза, морская капуста в уксусномасляной заливке. **Пресервы из икры и молоков:** пресервы «Икра сельди» ястычная в масле; пресервы ароматизированные с дымком «Икра сельди» ястычная в масле; пресервы «Икра сельди» ястычная в масляноуксусной заливке; пресервы «Молоки сельди» в масле; пресервы ароматизированные с дымком «Молоки сельди» в масле; пресервы «Молоки сельди» в масляноуксусной заливке; пресервы «Икра форели ястычная подкопченая в масле». пресервы «Икра Сиговая»; икра сельди в масле; икра сельди в масле «с дымком»; икра сельди слабосоленая; икра горбуши в масле; икра горбуши слабосоленая; икра кеты в масле; икра кеты слабосоленая; молоки сельди в масле; молоки сельди в масле «с дымком»; молоки сельди слабосоленые; молоки горбуши в масле; молоки горбуши в масле «с дымком»; молоки горбуши слабосоленые.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 15.02.2018 год. Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола): килька балтийская пряного посола с укропом; сельдь тихоокеанская (жирная и нежирная) специального посола; салака специального посола. **Пресервы из неразделанной рыбы:** килька рижская с вином; килька (тушка) в масле с укропом; килька (тушка) в масле с паприкой; килька (тушка) в масле с пряной смесью «Люкс»; килька (тушка) пряного посола в уксусно-масляной заливке с горчичными семенами; мойва (тушка) пряного посола в уксусно-масляной заливке с горчичными семенами; салака (тушка) пряного посола в уксусно-масляной заливке с горчичными семенами; килька (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; мойва (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; салака (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; хамса (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; тюлька (тушка) соленая в уксусно-масляной заливке с пряно-овощными добавками; килька (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; мойва (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; салака (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; **Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** сельдь филе-кусочки с лимоном; сельдь филе-кусочки «Осень»; сельдь филе-кусочки с хреном в майонезной заливке; сельдь филе-кусочки подкопченные с оливками в масле; салака тушка в маринадной заливке; сельдь филе-кусочки в соусе «Карри»; сельдь филе-кусочки в соусе «Гартар»; сельдь филе-кусочки с огурцом и оливками в масле; сельдь филе-кусочки с морковью и луком в масле; сельдь филе-кусочки «Под лосось»; сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок, рольмопсы) в уксусно-масляной заливке с сушеными специями (укроп, паприка, тмин, чеснок); сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок, рольмопсы) в уксусно-масляной заливке с лимоном и маринованным луком; сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок, рольмопсы) в майонезной заливке с сыром; сиг (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; муксун (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; омуль (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; нельма (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; горбуша филе-кусочки с оливками в масле; **Пресервы из жареной рыбы:** — фрикадельки рыбные обжаренные в томатном соусе с овощами; **Пресервы из икры и молоков:** — молоки лососевых обжаренные в масле со специями; — молоки лососевых обжаренные в томатном соусе с овощами.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 27.04.2018 год. Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без): — Ассорти из рыбы подкопченной в масле (скумбрия и сельдь); — Ассорти из рыбы подкопченной в масле (кета и сельдь).

Изменение № 4. Дата введения в действие — 29.08.2018 год. Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без): — килька (мойва, салака, сайра, сардина, ставрида, сельдь, скумбрия, тюлька, хамса) соленая (неразделанная, обезглавленная, тушка) в заливке с пряностями «Привет»; — килька (мойва, салака, сайра, сардина, ставрида, сельдь, скумбрия, тюлька, хамса) соленая (неразделанная, обезглавленная, тушка) в заливке с сушеными овощами «Регата»; — сельдь-кусочек (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с пряностями «Наяда»; — сельдь-кусочек (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с сушеными овощами «Финта»; — сельдь-кусочек (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с луком репчатым «Чиполлино»; — сельдь-кусочек (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в острой масляной заливке «Амазонка»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в остром томатном соусе «Красный дракон»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в майонезно-горчично-томатном соусе «Пиратская закуска»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в майонезном соусе «Белая лилия»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в майонезно-горчичном соусе «Траколюк»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в томатно-майонезном соусе «Хан-дута»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в кисло-сладком соусе «Розовая пантера»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в горчичном соусе «Солнечный зайчик»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в заливке с оливками «Зунаси»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в заливке с консервированными огурцами «От Николая»; — сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки,

филе-ломтики, ломтики, рулетики) в майонезной заливке с консервированными грибами «Три толстяка»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в пивной заливке с лимоном «Моя морячка»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с пряностями «Наяда»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с сушеными овощами «Финта»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с луком репчатым «Чиполлино»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морская капуста, морковь в маринаде — «Ассорти №1»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морская капуста, морковь в остром маринаде — «Ассорти Смак»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морковь в маринаде с зеленым горошком — «Ассорти Премиум»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морская капуста с болгарским перцем — «Ассорти Люкс»; – сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филе-кусочки, филе-ломтики, ломтики, рулетики), морковь в маринаде, фунчоза с болгарским перцем — «Ассорти с фунчозой».

Изменение № 5. Дата введения в действие — 29.08.2018 год. Сельдь филе-кусочки в масле с морковью «По-корейски».

Изменение № 6. Дата введения в действие — 14.11.2018 год. Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола): сельдь тихоокеанская пряного посола. **Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** омуль (соленый, подкопченный) филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масляной заливке; омуль посольский (соленый, подкопченный) филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масляной заливке; горбуша (соленая, подкопченная) филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масляной заливке; сельдь (соленая, подкопченная) филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки в масляной заливке; скумбрия соленая (кусочки) «По-корейски»; горбуша соленая (кусочки) «По-корейски»; сельдь соленая (кусочки) «По-корейски»; горбуша (соленая, подкопченная) филе-кусочки в масляной заливке с овощами; сельдь соленая филе-кусочки в майонезе; сельдь соленая филе-кусочки в острой заливке; сельдь филе-кусочки в масле с красным перцем; сельдь филе-кусочки в масле с луком сушеным; сельдь филе-кусочки в масле с овощами; сельдь филе-кусочки в пикантной заливке; сельдь филе-кусочки в масле с овощами с лимоном; сельдь филе-кусочки в белой заливке; сельдь соленая филе-кусочки «Под лосось»; муксун (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле или ароматизированном масле; горбуша соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с лимоном; кета соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с лимоном; нерка соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с лимоном; горбуша соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с сушеным луком; кета соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с сушеным луком; нерка соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с сушеным луком; горбуша соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с маринованным луком; кета соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с маринованным луком; нерка соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с маринованным луком; горбуша соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с паприкой; кета соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с паприкой; нерка соленая (филе, филе-кусочки, филе-ломтики) в масле с паприкой. **Пресервы из икры и молоков:** икра сельди в масляной заливке; молоки сельди пряного посола.

Изменение № 7. Дата введения в действие — 14.01.2019 год. Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без): горбуша (филе) в томатном соусе с овощами «По — датски»; скумбрия (филе) в томатном соусе с овощами «По — датски»; сельдь (филе) в томатном соусе с овощами «По — датски»; окунь (филе) в томатном соусе с овощами «По — датски».

Изменение № 8. Дата введения в действие 29.04.2019 год. Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без): сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) в масле с ароматом дыма; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) в масле с укропом; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) с гарниром из морской капусты и грибов; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) с гарниром из морской капусты с кальмаром и морковью; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) с гарниром из морской капусты с мидиями, кальмаром и морковью; сельдь (филе, филе –кусочки, филе ломтики, кусок, рольмопсы) с гарниром из папоротника с морковью и грибами. **Пресервы из икры и молок:** молоки лососевые подкопченные в масле; молоки лососевые подкопченные в майонезной заливке; молоки лососевые подкопченные в майонезно-горчичной заливке.

Изменение № 9. Дата введения в действие 29.04.2019 год. Пресервы из разделанной рыбы (солёной, специального, пряного посола, подкопченная): горбуша (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки, кусок) с пряностями в масле; горбуша (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки, кусок) в сырном соусе; горбуша (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки,

кусок) в соусе с ароматом сыра; сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) с имитированной красной (черной) икрой; сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (или ароматизированном масле); сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (или ароматизированном масле) с пряностями (укроп, паприка, и т.д.); сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (ароматизированном масле) с овощами; сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) ароматная в масле; -сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в пряно-солевой заливке (с овощами); сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в уксусно-масляной заливке с пряностями (овощами, лимон); сельдь (филе, филе-кусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в майонезе; килька пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряно-солевой заливке; килька пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в масле; килька неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая, подкопченная) в масле; мойва пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряно-солевой заливке; мойва пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в масле; мойва неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая, подкопченная) в масле; салака пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряно-солевой заливке.

Изменение № 10. Дата введения в действие 12.12.2019 год. Пресервы «Икра мраморного сома» ястычная в масле; пресервы «Икра мраморного сома» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра мраморного сома» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра жереха» ястычная в масле; пресервы «Икра жереха» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра жереха» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра сазана» ястычная в масле; пресервы «Икра сазана» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра сазана» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра толстолобика» ястычная в масле; пресервы «Икра толстолобика» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра толстолобика» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра белого амура» ястычная в масле; пресервы «Икра белого амура» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра белого амура ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра сома» ястычная в масле; пресервы «Икра сома» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра сома» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра трески» ястычная в масле; пресервы «Икра трески» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра трески» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра судака» ястычная в масле; пресервы «Икра судака» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра судака» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра леща» ястычная в масле; пресервы «Икра леща» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра леща» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра карася» ястычная в масле; пресервы «Икра карася» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра карася» ястычная в масляно-уксусной заливке; пресервы «Икра щуки» ястычная в масле; пресервы «Икра щуки» ястычная подкопченная в масле; пресервы «Икра щуки» ястычная в масляно-уксусной заливке.

Изменение № 11. Дата введения в действие 10.02.2020 год. Пресервы из разделанной рыбы дополнить следующим ассортиментом: толстолобик с луком маринованный в масле (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки). Пресервы из икры и молок дополнить следующим ассортиментом: пресервы «Икра минтая» слабосоленая в масле; пресервы «Икра трески» слабосоленая в масле; пресервы «Икра минтая» в сливочном соусе; пресервы «Икра трески» в сливочном соусе.

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

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность продукции, указаны в п. 2.2-2.12, требования к маркировке – в п.3.1-3.10. Пример записи условного обозначения продукции при заказе: «Пресервы рыбные из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в масле по ТУ 10.20.25-220-37676459-2017». **Термины и определения по ГОСТ 30054:** пресервы из рыбы [морепродуктов]: Соленый продукт из рыбы [морепродуктов], содержащий рыбы не менее 65% (морепродуктов — 55%) массы нетто, с массовой долей поваренной соли не более 8% с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно закупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °С. Примечание — Пресервы могут изготавливаться с предварительной тепловой обработкой, вялением или копчением. пресервы из рыбы специального посола : Пресервы из рыбы с добавлением соли , сахара , консерванта . пресервы из рыбы пряного посола: Пресервы из рыбы с добавлением дробленых пряностей , соли , сахара , консерванта . пресервы из рыбы в масле : Пресервы из рыбы , залитой растительным маслом . малосоленые пресервы из рыбы : Пресервы из рыбы , в которых массовая доля поваренной соли не превышает 6 % . пресервы из рыбы с пряностями: Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования пряностей . пресервы из рыбы с растительными добавками: Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования растительной добавки . пресервы — пасты из рыбы [морепродуктов]: Пресервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной массы . созревание консервов [пресервов] из рыбы: Биохимические и физико-химические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из рыбы. буферность пресервов из рыбы [морепродуктов]: Показатель степени созревания пресервов из рыбы [морепродуктов], определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 °С до минус 8 °С:** кильки пряного посола – не более 3 месяцев; остальной продукции – не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности пресервов группы А:** при температуре не выше минус 180С, мес, не более – 12; -при температуре от 0 до минус 50С, мес, не более – 4; при температуре от 1 до 6°С:

-пресервы с активной кислотностью не более 5,0, мес, не более — 2; пресервы с массовой долей соли не менее 6,0 %, мес, не более — 2; другие виды пресервов, сут, не более — 15. **Рекомендуемые сроки годности пресервов** с использованием консервантов (Е 202, Е211, Униконс XXL и аналоги) при температуре от 0 °С до плюс 5 °С – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности пресервов группы Б:** -при температуре не выше минус 180С, мес, не более – 12 -при температуре от 0 до минус 50С, мес, не более – 4; при температуре от 1 до 60С, мес, не более – 2. **Рекомендуемые сроки годности пресервов** из жареной рыбы при температуре от минус 3 °С до плюс 5 °С – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пресервов** при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) при температуре от минус 3 до плюс 5 0С — не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пресервов** из ястычной икры и молок при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) составляет не более 3 месяцев при температуре от -3 до +5 °С. **Рекомендуемый срок годности пресервов** из ястычной икры форели, упакованной с использованием вакуума, при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) при температуре от минус 3 до +5 0С- не более 3 месяцев. Изготовитель может устанавливать собственные рекомендуемые сроки годности.

12 500 РУБ.

ТУ 10.20.25-228-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕННЫЕ
(взамен ТУ 9266-228-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на вяленые изделия из рыбного фарша с икрой, изготовленные с добавлением или без добавления кальмаров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: икряники из филе (или фарша) горбуши, щуки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, минтая с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, путассу с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, сельди с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, камбалы с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, палтуса с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе(или фарша) горбуши, зубатки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, сома с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе(или фарша) горбуши, хека с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе(или фарша) горбуши, атлантического лосося с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, кеты с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, ряпушки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, трески с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе(или фарша) горбуши, сайды с икрой мойвы (или сельди, или минтая); соломка «Пиратская» из кальмара и лосося; соломка «Камчатская» из кальмара и форели; соломка «Пиратская» из кальмара и семги; соломка «Токийская» из кальмара и кеты; соломка «Алеутская» из кальмара и камбалы; соломка «Балтийская» из кальмара и корюшки; соломка «Онежская» из кальмара и ряпушки; соломка «Жураками» из кальмара и сома; соломка «Скандинавская» из кальмара и горбуши; соломка «Белая звезда» из кальмара и зубатки; соломка «Чукотская» из корюшки, камбалы и кальмара; соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры мойвы (или сельди); соломка «Сегун» из кальмара, форели и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, семги и икры мойвы (или сельди); соломка «Сахалинская» из кальмара, кеты и икры мойвы (или сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры мойвы (или сельди); соломка «Северное сияние» из кальмара, корюшки и икры мойвы (или сельди); соломка «Норвежская» из кальмара, ряпушки и икры мойвы (или сельди); соломка «Танец гейш» из кальмара, сома и икры мойвы (или сельди); соломка «Холодные берега» из кальмара, горбуши и икры мойвы (или сельди); соломка «Хоккайдо» из кальмара, зубатки и икры мойвы (или сельди); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой мойвы (или сельди); соломка «Аврора» из семги; соломка «Мурманская» из горбуши; соломка «Охотская» из кеты; соломка «Алеутская» из кижуча; соломка «Волжская» из калуги; соломка «Каспийская» из белуги; соломка «Азовская» из севрюги; соломка «Приморская» из кальмара и кижуча; соломка «Норд» из кальмара и калуги; соломка «Крымская» из кальмара и белуги; соломка «Чукотская» из кальмара и севрюги; соломка «Таймырская» из кальмара и стерляди; соломка «Вдохновенье» из кальмара, кижуча и икры мойвы (или сельди); соломка «Дальневосточная» из кальмара, калуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Варяжская» из кальмара, белуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Пекинская» из кальмара, севрюги и икры мойвы (или сельди); соломка «Русская» из кальмара, стерлядь и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Пиратская» из кальмара, кеты и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, горбуши и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, кижуча и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из лосося, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская»

из горбуши, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, шуки, судака, мойвы, сельди); соломка вяленая «Кальмар со вкусом краба – «Паутинка»; соломка вяленая «Камчатский краб»; соломка вяленая «Камбала Дальневосточная с икрой»; соломка вяленая «Крабовая палочка»; соломка вяленая «Камбала Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Кальмар с приправой Васаби»; соломка вяленая «Морской коктейль»; соломка вяленая «Крабовая рыбка с перцем»; соломка вяленая «Сёмга с ароматом натурального копчения»; соломка вяленая «Молоки лемонемы с острым перцем»; соломка вяленая «Мидии и кальмар со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Корюшка Дальневосточная с икрой»; соломка вяленая «Корюшка Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Паутинка из филе кальмара»; соломка вяленая «Кальмар со вкусом чёрной икры»; соломка вяленая «Мидии и кальмар с ароматом копчения»; соломка вяленая «Горбуша с ароматом копчения»; соломка вяленая «Сом с ароматом копчения»; соломка вяленая «Щука с ароматом копчения»; соломка вяленая «Судак с ароматом копчения»; соломка вяленая «Треска с ароматом копчения»; соломка вяленая «Тунец с ароматом копчения»; палочки вяленые из фарша рыб (палтуса, минтая, трески, камбалы, наваги, терпуга, красноперки, карася, сома, шуки, толстолобика, сазана). палочки вяленые из фарша лососевых (дальневосточных) рыб (кеты, в том числе кеты с нерестовыми изменениями, горбуши, кижуча, нерки, чавычи, гольца, симы, кунджи).

Изменение № 2. Дата введения в действие 04.04.2018 год. Рыбное кулинарное изделие: Ломтики из фарша сушено-вяленые «Чипсон Амурский»; Ломтики из фарша сушено-вяленые «Чипсон Амурский» с морской капустой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 06.04.2018 год. Рыбные сушено-вяленые формованные продукты: Слайсы: Слайсы с икрой; Слайсы с икрой леща; Слайсы с икрой воблы; Слайсы с икрой шуки; Слайсы с икрой судака; Слайсы с чёрной икрой кармута; Слайсы из змееголова; Слайсы из клария; Слайсы с кокосовой стружкой; Слайсы рыбные с острым соусом; Слайсы рыбные в ананасо имбирном соусе; Слайсы рыбные в кисло-сладком соусе; Слайсы рыбные в соусе морской виноград; Слайсы со вкусом лосося; Слайсы со вкусом краба; Слайсы со вкусом васаби; Слайсы с морской капустой и васаби; Слайсы с морской капустой «По-Сахалински»; Слайсы беломорские; Слайсы с черноморскими мидиями; **Икрыники:** Икрыники «По Щучьему Вялению» Икрыники с икрой судака; Икрыники с икрой воблы; Икрыники с икрой леща; Икрыники с чёрной икрой; **Соломка:** Соломка «Пиратская»; Соломка из клария; Соломка из змееголова; Соломка «Аральская»; Соломка «Астанинская»; Соломка «Алмаатинская»; Соломка «По-Астрахански»; Соломка со вкусом лосося; Соломка со вкусом Васаби; Соломка со вкусом краба; Соломка со вкусом морского винограда; Соломка «Вобла»; Соломка из леща с перцем; Соломка из леща; Соломка из карася; Соломка со вкусом сома; **Паутинка:** Паутинка со вкусом «Васаби»; Паутинка со вкусом лосося; Паутинка со вкусом краба; Паутинка с соусом «Морской Виноград»; Паутинка с икрой воблы; Паутинка с икрой судака; Паутинка с Морской Капустой; Паутинка » Кальмар»; **Чипсы:** Чипсы со вкусом чёрной икры; Чипсы со вкусом красной икры; Чипсы со вкусом » Васаби»; Чипсы со вкусом краба; Чипсы с соусом » Морской Виноград»; Чипсы с икрой шуки; Чипсы с икрой леща; Чипсы с икрой судака; Чипсы с чёрной икрой; Чипсы с красной икрой; Чипсы с икрой морского винограда; Чипсы с фукусом и икрой морского винограда; Чипсы с морской капустой и икрой морского винограда; Чипсы из змееголова; Чипсы из клария; Чипсы «Аральские» с икрой судака; Чипсы «Алмаатинские» с икрой леща; **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие «Рафаэлло»:** «Рафаэлло с кунжутом»; «Рыбное рафаэлло со вкусом васаби»; «Рафаэлло» в соусе «Морской виноград»; «Рафаэлло с икрой шуки»; «Рафаэлло с икрой воблы»; «Рафаэлло со вкусом лосося». **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие Чипчачи (ЧИП ЧА ЧИ):** Чипчачи с икрой воблы; Чипчачи с икрой судака; Чипчачи с икрой шуки; «Астраханские Чипчачи»; «Аральские Чипчачи»; Чипчачи «Сахалинские»; Чипчачи «Беломорские» **Палочки рыбные:** Палочки рыбные «Кавказский вкус»; Палочки из речных рыб с перцем; Палочки рыбные со вкусом Васаби; Палочки рыбные из карася со вкусом лосося; Палочки рыбные из леща со вкусом тунца; Палочки рыбные со вкусом марлина; Палочки рыбные с фукусом; Палочки рыбные с морской капустой. **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие «Морской Огурец»:** «Морской Огурец» (из филе судака); «Морской Огурец» с острым соусом»; «Морской Огурец» из шуки с кисло-сладким соусом».

Изменение № 4. Дата введения в действие 12.05.2019 год. Соломка вяленая из окуня; соломка вяленая из язя; соломка вяленая из карпа; соломка вяленая из путассу; соломка вяленая из сома; соломка вяленая из плотвы; соломка вяленая из сазана; соломка вяленая из линя(линь); соломка вяленая из судака; соломка вяленая из налима; соломка вяленая из горбуши; соломка вялена из минтая; соломка вяленая из леща; соломка вяленая из шуки; соломка вяленая «Пиратская» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом копченого лосося» из

карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, сома, налима, леща путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Кавказский вкус» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом васоби» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом краба» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Янтарная» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Аврора» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Пиратская» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом копченого лосося» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Кавказский вкус» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом васоби» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Со вкусом краба» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Янтарная» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая «Аврора» из филе карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка вяленая из филе леща; соломка вяленая из филе щуки.

Изменение № 5. Дата введения в действие 23.09.2019 год. Соломка (палочки, паутинка) из карася; соломка (палочки, паутинка) из пеляди.

Изменение № 6. Дата введения в действие 04.02.2020 год. «Хворост» из горбуши и кеты; «Хворост» из тунца и горбуши; «Хворост» из горбуши и икры; «Хворост» из лосося и икры; «Икриски» из горбуши и икры; «Икриски» из кеты и икры; «Икриски» из лосося и икры; «Икриски» из судака и икры; «Икриски» из форели и икры; «Икриски» из тунца и икры.

Изменение № 7. Дата введения в действие 14.06.2020 год. Паутинка; паутинка с перцем; паутинка со вкусом кальмара; паутинка со вкусом кальмара с перцем; паутинка со вкусом гриля; паутинка со вкусом барбекю; паутинка со вкусом стейка; паутинка со вкусом краба с перцем; соломка со вкусом кальмара; соломка со вкусом кальмара с перцем; соломка со вкусом стейка; соломка со вкусом барбекю; соломка со вкусом гриля; соломка со вкусом краба с перцем.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. **Срок годности продукции** с момента изготовления не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** устанавливает предприятие-изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 руб.

**ТУ 10.20.15-072-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ
ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
(взамен ТУ 9266-072-37676459-2012)**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте – пельмени, манты, поэзы замороженные (далее продукция). Продукция выпускается из пресного теста с фаршами из рыбы, из рыбы с добавлением кальмаров, морской капусты, овощей и других продуктов. Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пельмени Камчатские (горбуша, кета, кижуч, чавыча); пельмени Дальневосточные (кижуч и кета); пельмени Маломорские (омуль, сиг); пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча); пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с креветками; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец); пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами; пельмени из щуки; пельмени из пеляди; пельмени из сельди; пельмени из хека; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец)

с морской капустой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с укропом; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с оливками; пельмени с горбушей; пельмени из четырех рыб (горбуша, форель, хек, карась); манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча); манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец); манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой; позы (омуль, сиг).

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.08.2017 год. Гедза-сяке.

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.12.2017 год. Пельмени «Рыбные из горбуши с салом»; Пельмени «Рыбные из минтая»; Пельмени «Щука с шпинатным тестом»; Пельмени «Рыбные из щуки»; Пельмени «Рыбные из судака».

Изменение № 3. Дата введения в действие 18.06.2018 год. Пельмени с рыбой «Тазовские».

Изменение № 4. Дата введения в действие 24.12.2018 год. Пельмени «С лососем и сыром»; Пельмени «С лососем, сыром и зеленью»; Пельмени «С лососем и грибами»; Пельмени «Рыбные»(лосось и телapia); Пельмени «С лососем и перцем»; Пельмени «С лососем и луком»; Пельмени «С лососем и сливками»; Пельмени «С лососем, сливками и сыром»; Пельмени «Рыбные» (лосось и судак); Пельмени «Рыбные с сыром» (лосось, телapia и сыр); Пельмени «С лососем».

Изменение № 5. Дата введения в действие 08.02.2019 год. Пельмени «Рыбные»(с минтаем); Пельмени «Рыбные» (с минтаем и сыром); Пельмени «Рыбные» (с минтаем, сыром и зеленью); Пельмени «Рыбные» (с минтаем и грибами); Пельмени «Рыбные» (с минтаем и капустой); Пельмени «Рыбные» (с минтаем и картофелем).

Изменение № 6. Дата введения в действие 14.02.2019 год. Пельмени «Поморские» с сельдью беломорской; пельмени «Поморские» с сельдью беломорской и салом; пельмени «Поморские» с навагой беломорской; пельмени «Поморские» с навагой беломорской и салом.

Изменение № 7. Дата введения в действие 06.03.2019 год. Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном] Пельмени рыбные: пельмени рыбные с сомом; пельмени рыбные с сомом и салом; пельмени «Астраханские» с сомом; пельмени «Озерные» с сомом. **Позы рыбные:** позы рыбные с сомом; позы рыбные «Речные» с сомом. **Манты рыбные:** манты рыбные с сомом; манты рыбные «Рыбацкие» с сомом. **Хинкали рыбные:** хинкали рыбные с сомом; хинкали рыбные «Амурские» с сомом. **Равиоли рыбные:** равиоли рыбные с сомом; равиоли рыбные «Азовские» с сомом. **Чебуреки рыбные:** чебуреки рыбные с сомом; чебуреки рыбные «Донские» с сомом. **Палочки рыбные в тесте:** палочки рыбные в тесте с сомом; палочки рыбные в тесте «Волжские» с сомом. **Струдели рыбные:** струдели рыбные с сомом; струдели рыбные «Невские» с сомом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте [дрожжевом]** Беляши рыбные: беляши рыбные с сомом; беляши рыбные «Аппетитные» с сомом. **Рулетики рыбные:** рулетики рыбные с сомом; рулетики рыбные с сомом и рисом. **Расстегаи рыбные:** расстегаи рыбные с сомом; расстегаи рыбные «Приморские» с сомом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте [слоеном]** Самса рыбная: самса рыбная с сомом; самса рыбная «Любительская» с сомом. **Пышки слоеные:** пышки слоеные рыбные с сомом; пышки слоеные рыбные с сомом, рисом и грибами. **Рогалики рыбные:** рогалики рыбные с сомом; рогалики рыбные «Бригантина» с сомом.

Изменение № 8 Дата введения в действие 29.04.2019 год. Пельмени «Из филе сома клариевого мраморного».

Изменение № 9. Дата введения в действие 30.10.2019 год. Пельмени рыбные: Пельмени с лососем; Пельмени с щукой.

Пельмени с морепродуктами: Пельмени с креветками и яйцом; Пельмени с кальмаром и душистым луком.

Изменение № 10. Дата введения в действие 25.03.2020 год. Пельмени рыбные: Пельмени «Рыбные из горбуши»; Пельмени «Рыбные из минтая».

Изменение № 11. Дата введения в действие 27.04.2021 год. Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном] Пельмени рыбные: «Гедза» из минтая; «Гедза» из минтая с сыром и петрушкой; «Гедза» из минтая с сыром и укропом.

Изменение № 12. Дата введения в действие 13.05.2021 год. Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном] Пельмени рыбные: пельмени рыбные из форели радужной.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 С : герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 12 С: герметично упакованной – 30 суток; негерметично упакованной и весовой – 20 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной и весовой не более 90 суток. герметично упакованной не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С: негерметично упакованной и весовой не более 30 суток. герметично упакованной не более 60 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 руб.

ТУ 10.20.23-196-37676459-2017
РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА
(взамен ТУ 9262-196-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбу соленую, пряного посола и маринованную (далее по тексту – продукт/продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукцию пряного посола только в охлажденном виде. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей, консервантов, красителей, улучшителей вкуса, созревателей, ароматизаторов и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от способа посола выпускают рыбу: соленую, слабосоленую, среднесоленую, крепкого посола, пряного посола, специального посола, маринованную. Способ посола указывается в наименовании продукции. Допускается выпускать продукцию в рассоле (маринаде, заливке) или без него. Допускается использовать иные способы посола. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: сельдь (тихоокеанская лат. *Clupea pallasii*, атлантическая лат. *Clupea harengus*, азово-черноморская лат. *Alosa immaculata*, балтийская лат. *Clupea harengus membras*, беломорская лат. *Clupea pallasii marisalbi*, Сельдь Кесслера лат. *Alosa kessleri*, каспийская (волжская) лат. *Alosa kessleri volgensis*), анчоус (лат. *Engraulis anchoita* Аргентинский анчоус, или анчоита; лат. *Engraulis australis* Австралийский анчоус; лат. *Engraulis capensis* Капский анчоус; лат. *Engraulis encrasicolus* Европейский анчоус, или азовская хамса; лат. *Engraulis eurystole* Серебристый анчоус; лат. *Engraulis japonicus* Temminck лат. Японский анчоус; лат. *Engraulis mordax* Калифорнийский анчоус; лат. *Engraulis ringens* Перуанский анчоус), белорыбица (лат. *Stenodus leucichthys*), голец (лат. *Salvelinus agassizii* серебристый голец, или голец Агассица; лат. *Salvelinus albus* белый голец; лат. *Salvelinus alpinus* арктический голец; лат. *Salvelinus alpinus alpinus*; *Salvelinus alpinus erythrinus* даватчан; лат. *Salvelinus alpinus orientalis* восточносибирский голец; лат. *Salvelinus alpinus andriashevi* чукотский голец; лат. *Salvelinus anaktuvukensis* эскимосский голец; лат. *Salvelinus boganidae* боганидская паляя; лат. *Salvelinus colii*; *Salvelinus confluentus* большеголовый голец; лат. *Salvelinus curilus*; *Salvelinus czerskii* голец Черского; лат. *Salvelinus djagini* голец Дрягина; лат. *Salvelinus elgyticus* малоротая паляя; лат. *Salvelinus fimbriatus*; *Salvelinus fontinalis* американская паляя, или американский голец; лат. *Salvelinus gracillimus*; *Salvelinus grayi*; *Salvelinus gritzenkoi*; *Salvelinus inframundus*; *Salvelinus jacuticus* якутский голец; *Salvelinus killinensis*; *Salvelinus krogiusae*; *Salvelinus kronocius* длинноголовый голец; *Salvelinus kuznetzovi*; *Salvelinus lepechini* паляя; лат. *Salvelinus leucomaenis* кунджа; *Salvelinus levanidovi* голец Леванидова; лат. *Salvelinus lonsdalii*; *Salvelinus mallochii*; *Salvelinus malma* мальма; лат. *Salvelinus maxillaris*; *Salvelinus murta*; *Salvelinus namaycush* озёрный голец-крестивомер; лат. *Salvelinus neiva* нейва; лат. *Salvelinus obtusus*; *Salvelinus perisii*; *Salvelinus profundus*; *Salvelinus scharffi*; *Salvelinus schmidti* голец Шмидта; лат. *Salvelinus struanensis*; *Salvelinus taimyricus* таймырский голец; лат. *Salvelinus taranetzi* голец Таранца; лат. *Salvelinus thingvallensis*; *Salvelinus tolmachoffi* есейская паляя; *Salvelinus trevelyani*; *Salvelinus umbla*; *Salvelinus willoughbii*; *Salvelinus youngeri*), горбуша (лат. *Oncorhynchus gorbuscha*), жерех (лат. *Aspius aspius*), зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)), камбала (Колючая камбала (лат. *Acanthopsetta nadeshnyi*), или камбала Надёжного; Азиатский стрелозубый палтус (лат. *Atheresthes evermanni*); Американский стрелозубый палтус (лат. *Atheresthes stomias*); Камбала Герценштейна (лат. *Cleisthenes herzensteini*); Остроголовая камбала (лат. *Cleisthenes pinetorum*); Бородавчатая камбала (лат. *Clidoderma asperrimum*); Дексист (лат. *Dexistes rikuzenius*); Глубоководный эмбассихт (лат. *Embassichthys bathybius*); Камбала Григорьева (лат. *Eopsetta grigorjewi*), или дальневосточная камбала; Камбала Джордана (лат. *Eopsetta jordani*), или калифорнийская эопсетта; Красная камбала (лат. *Glyptocephalus cynoglossus*); Дальневосточная длинная камбала (лат. *Glyptocephalus stelleri*), или малорот Стеллера; лат. *Glyptocephalus zachirus*; Японская палтусовидная камбала (лат. *Hippoglossoides dubius*), или японская камбала-ёрш; Северная палтусовидная камбала (лат. *Hippoglossoides ellassodon*); Камбала-ёрш (лат. *Hippoglossoides platessoides*); Берингоморская палтусовидная камбала (лат.

Hippoglossoides robustus); Двухцветная камбала (лат. *Kareius bicoloratus*); Двухлинейная камбала (лат. *Lepidopsetta bilineata*); Белобрюхая камбала (лат. *Lepidopsetta mochigarei*); Северная двухлинейная камбала (лат. *Lepidopsetta polyxustra*); Желтопёрая камбала (лат. *Limanda aspera*); Желтохвостая лиманда (лат. *Limanda ferruginea*), или желтохвостая камбала; Лиманда (лат. *Limanda limanda*), или ершоватка; Длиннорылая лиманда (лат. *Limanda punctatissima*); Сахалинская камбала (лат. *Limanda sakhalinensis*); Полярная камбала (лат. *Liopsetta glacialis*); Гологоловая камбала (лат. *Liopsetta putnami*); Орегонская камбала (лат. *Lyopsetta exilis*); Малоголовая камбала (лат. *Microstomus kitt*); Восточнотихоокеанская малоротая камбала (лат. *Microstomus pacificus*), или тихоокеанский малорот; Речная камбала (лат. *Platichthys flesus*); Звёздчатая камбала (лат. *Platichthys stellatus*); Морская камбала (лат. *Pleuronectes platessa*); Жёлтая морская камбала (лат. *Pleuronectes quadrituberculatus*), или желтобрюхая камбала, или четырёхбугорчатая камбала; Рогатая камбала (лат. *Pleuronichthys cornutus*); Пятнистая камбала (лат. *Pleuronichthys ritteri*); Рогатая камбала (лат. *Pleuronichthys verticalis*); Глазчатый псаммодискус (лат. *Psammodiscus ocellatus*); Пятнистая камбала (лат. *Psettichthys melanostictus*); Зимняя камбала (лат. *Pseudopleuronectes americanus*); Желтополосая камбала (лат. *Pseudopleuronectes herzensteini*); Камбала Шренка (лат. *Pseudopleuronectes schrenki*); Японская камбала (лат. *Pseudopleuronectes yokohamae*); Чёрный палтус (лат. *Reinhardtius hippoglossoides*); Танакиус Китахары (лат. *Tanakius kitaharae*); Вераспер Мозера (лат. *Verasper moseri*); Пятнистый палтус (лат. *Verasper variegatus*), или изменчивый вераспер), карась (обыкновенный, или золотой карась (лат. *Carassius carassius*), серебряный карась (лат. *Carassius gibelio*), Золотая рыбка (лат. *Carassius auratus*)), карп (Карп обыкновенный лат. *Cyprinus carpio*, карп зеркальный, серебристый карп и др. виды), кета (лат. *Oncorhynchus keta*), кефаль (кефаль-лобан (лат. *Mugil cephalus*) и др. виды), кижуч (лат. *Oncorhynchus kisutch*), килька (Балтийская или Черноморская килька (лат. *Sprattus sprattus*); каспийская килька (лат. *Clupeonella delicatula* и *Clupeonella cultriventris*)), корюшка (лат. *Osmerus eperlanus eperlanus* нагиш или корюшка озерная; лат. *Osmerus eperlanus eperlanus m. spirinchus* корюшка европейская, лат. *Osmerus eperlanus dentex* (азиатская корюшка (лат. *Osmerus mordax*)), красноперка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*), лещ (Обыкновенный, восточный, дунайский) лат. *Abramis brama*), лосось, лосось атлантический (лат. *Salmo salar*), сибас ((Обыкновенный) лаврак лат. *Dicentrarchus labrax*), дорада (Золотистый спар, или дорада, или аурата (лат. *Sparus aurata*)), масляная рыба (строматей (лат. *Stromateus brasiliensis*); американская масляная рыба (лат. *Peprilus triacanthus*), австралийская сериолелла (лат. *Seriola brama*)), минтай (лат. *Theragra chalcogramma*), мойва (лат. *Mallotus villosus*), муксун (лат. *Coregonus muksun*), нельма (лат. *Stenodus leucichthys nelma*), нерка (лат. *Oncorhynchus nerka*), нототения (Длиннопёрая нототения (лат. *Aethotaxis mitopteryx*), Нототения-остролучка (лат. *Gobionotothen acuta*), Чешуеглазая нототения (лат. *Lepidonotothen kempi*), Большеглазая нототения (лат. *Lepidonotothen macrophthalma*) Серая нототения (лат. *Lepidonotothen squamifrons*), Нототения-чиж (лат. *Nototheniops tchizh*), Синяя нототения (лат. *Paranotothenia magellanica*), Короткохвостая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen brevicauda*), Зубатая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen canina*), Рогатая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen cornucola*), Элегантная патагонская нототения (лат. *Patagonotothen elegans*), Желтопёрая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen guntheri*), Патагонская нототения Джордана (лат. *Patagonotothen jordani*), Длинноплавниковая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen longipes*), Патагонская нототения Рамсея (лат. *Patagonotothen ramsayi*), Нототения-сима (лат. *Patagonotothen sima*), Чешуйчатая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen squamiceps*), Мозаичная патагонская нототения (лат. *Patagonotothen tessellata*), Патагонская нототения Вилтона (лат. *Patagonotothen wiltoni*)), окунь, окунь морской, омуль, палтус (синекорый, Атлантический палтус (лат. *Hippoglossus hippoglossus*), Тихоокеанский белокорый палтус (лат. *Hippoglossus stenolepis*)), пелядь (лат. *Coregonus peled*), пикша (лат. *Melanogrammus aeglefinus*), плотва (Плотва обыкновенная (лат. *Rutilus rutilus*)), путассу (лат. *Micromesistius poutassou* Risso Северная путассу; лат. *Micromesistius australis* Norman Южная путассу), ряпушка (Европейская ряпушка (лат. *Coregonus albula*)), сазан (лат. *Cyprinus carpio*), сайда (лат. *Pollachius virens*), сайра (лат. *Cololabis saira*), салака (балтийская сельдь (лат. *Clupea harengus membras*), сардина (Европейская сардина, или обыкновенная сардина, или сардина, или сардина-пильчард, или пильчард (лат. *Sardina pilchardus*), сардинелла (лат. *Sardinella albella* Сардинелла-альбелла; лат. *Sardinella aurita* Valenciennes Алаша, или круглая сардинелла; лат. *Sardinella fijiense* Фиджийская сардинелла; лат. *Sardinella fimbriata* Сборчаточешуйчатая сардинелла; лат. *Sardinella gibbosa* Жёлтополосая сардинелла; лат. *Sardinella longiceps* Valenciennes Большеголовая сардинелла, или жирная индийская сардина; лат. *Sardinella maderensis* Плоская сардинелла; лат. *Sardinella marquesensis* Маркизская сардинелла; лат. *Sardinella melanura* Чернохвостая сардинелла; лат. *Sardinella neglecta* Восточноафриканская сардинелла; лат. *Sardinella tawilis* Пресноводная филиппинская сардинелла; лат. *Sardinella zunasi* Сардинелла-зунаси), семга (лат. *Salmo salar*), сиг (лат. *Coregonus canadensis* атлантический сиг; лат. *Coregonus chadary* сиг-хадары; лат. *Coregonus clupeaformis* сельдевидный, или американский сиг; лат. *Coregonus lavaretus* обыкновенный сиг; лат. *Coregonus lavaretus baunti* баунтовский сиг; лат. *Coregonus lavaretus maraenoides* чудский сиг, или сиг-марена; лат. *Coregonus lavaretus pidschian* пжыян, или сибирский сиг; лат. *Coregonus lavaretus baeri* сиголов, или волховский сиг; лат. *Coregonus ussuriensis* амурский, или уссурийский, сиг), сима (лат. *Oncorhynchus masou*), скумбрия (Австралийская скумбрия (лат. *Scomber australasicus*); Африканская скумбрия (лат. *Scomber colias*); Японская скумбрия (лат. *Scomber japonicus*); Атлантическая скумбрия (лат. *Scomber scombrus*)), сом (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*), ставрида (лат. *Trachurus aleevi* океаническая ставрида; лат. *Trachurus capensis* капская ставрида; лат. *Trachurus declivis* южная ставрида; лат. *Trachurus*

japonicus японская ставрида; лат. *Trachurus mediterraneus* средиземноморская ставрида, или черноморская ставрида; лат. *Trachurus murphyi* перуанская ставрида; лат. *Trachurus novaezelandiae* новозеландская ставрида; лат. *Trachurus trachurus* обыкновенная ставрида, или атлантическая ставрида), судак (Обыкновенный судак (лат. *Sander lucioperca*), тарань (азовско-черноморская тарань (лат. *Rutilus heckelii*)), терпуг (лат. *Hexagrammos agrammus* Однолинейный терпуг; лат. *Hexagrammos decagrammus* Американский терпуг; лат. *Hexagrammos lagocerphalus* Красный терпуг, или Зайцеголовый терпуг; лат. *Hexagrammos octogrammus* Бурый терпуг; лат. *Hexagrammos otakii* Японский терпуг; лат. *Hexagrammos stelleri* Пятнистый терпуг; лат. *Ophiodon elongatus* Зубастый терпуг; лат. *Pleurogrammus azonus* Южный одноперый терпуг; лат. *Pleurogrammus monopterygius* Северный одноперый терпуг), треска (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*)), тугун (лат. *Coregonus tugun*), тюлька (Абрауская тюлька (лат. *Clupeonella abrau*); Анчоусовидная килька (лат. *Clupeonella engrauliformis*); Большеглазая килька (лат. *Clupeonella grimmi*)), форель (Адриатическая форель лат. *Salmo obtusirostris*; Ручьевая, озёрная форель или кумжа лат. *Salmo trutta*; Турецкая плоскоголовая форель лат. *Salmo platycephalus*; Мраморная форель лат. *Salmo trutta marmoratus*; Амударьинская форель лат. *Salmo trutta oxianus*; Форель-летница лат. *Salmo letnica*; Севанская форель лат. *Salmo ischchan*; Аризонская форель лат. *Oncorhynchus apache*; Форель Бива лат. *Oncorhynchus masou rhodurus*; Лосось Кларка лат. *Oncorhynchus clarki*; Форель Гил лат. *Oncorhynchus gilae*; Золотая форель лат. *Oncorhynchus aguabonita*), форель радужная (Микижа лат. *Oncorhynchus mykiss*), хамса (Европейский анчоус, или хамса (лат. *Engraulis encrasicolus*)), хариус (лат. *Thymallus arcticus* сибирский хариус; лат. *Thymallus arcticus arcticus* западносибирский хариус; лат. *Thymallus arcticus baicalensis* чёрный байкальский хариус; лат. *Thymallus arcticus brevipinnis* белый байкальский хариус; лат. *Thymallus arcticus grubii* амурский хариус; лат. *Thymallus arcticus mertensii* камчатский хариус; лат. *Thymallus arcticus pallasi* восточносибирский хариус; лат. *Thymallus arcticus signifer* аляскинский хариус; лат. *Thymallus brevirostris* монгольский хариус; лат. *Thymallus nigrescens* хубсугульский, или косоогольский, хариус; лат. *Thymallus svetovidovi* верхнеенисейский хариус, или хариус Световидова; лат. *Thymallus thymallus* европейский хариус), хек (лат. *Merluccius albidus* Североамериканская глубоководная мерлуза; лат. *Merluccius angustimanus* Гватемальская мерлуза; лат. *Merluccius australis* Новозеландская мерлуза, или австралийская мерлуза; лат. *Merluccius bilinearis* Североамериканская мерлуза, или серебристая мерлуза, или серебристый хек; лат. *Merluccius carpenis* Капская мерлуза, или южноафриканская мерлуза; лат. *Merluccius gayi* Чилийская мерлуза; лат. *Merluccius hubbsi* Аргентинская мерлуза, или патагонская мерлуза, или патагонский хек; лат. *Merluccius merluccius* Обыкновенная мерлуза, или европейская мерлуза, или обыкновенный хек, или европейский хек, или восточноатлантическая мерлуза; лат. *Merluccius paradoxus* Намибийская мерлуза, или южноафриканская глубоководная мерлуза; лат. *Merluccius patagonicus*; *Merluccius polli* Бенгальская мерлуза, или ангольская мерлуза; *Merluccius productus* (Ayres, 1855) Орегонская мерлуза, или тихоокеанская северная мерлуза; *Merluccius senegalensis* Сенегальская мерлуза, или чёрный хек), чавыча (лат. *Oncorhynchus tshawytscha*), чир (лат. *Coregonus nasus*), чехонь (лат. *Pelecus cultratus*), толстолобик (Белый толстолобик (лат. *Hypophthalmichthys molitrix*); Пёстрый толстолоб (лат. *Hypophthalmichthys nobilis*)), мелкая рыба (всех видов). Перечень видов рыб может быть дополнен технологической службой предприятия-изготовителя при условии соответствия готового продукта требованиям настоящих технических условий к показателям качества и безопасности.

АССОРТИМЕНТ: неразделанная; жаброванная; зябренная; обезглавленная; полупотрошенная; потрошенная; потрошенная обезглавленная; потрошенная семужной разделки; пласт; пласт обезглавленный; пласт клипфиской разделки; полупласт; палтусная разделка; тушка; тушка полупотрошенная; спинка; теша; боковник; филе; кусок; ломтики; филе-кусочек; филе-ломтики; кусочки; ассорти рыбное; набор рыбный к пиву; суповой набор. Допускаются другие виды разделки по согласованию с приобретателем продукции. Соленую сельдь допускается выпускать с делением на сорта (1 сорт, 2 сорт).

Изменение № 2. Дата введения в действие 08.08.2017 год. Дополнить следующими видами разделки: балык, балычок, пласт на кости, брюшки, набор к пиву, филе-кусочки, рольмопсы, боковина, брусочки, головы, пласт без кости, пласт с головой, рулет из филе, рулет, соломка, филе нарезанное, филе без кожи, филе на коже, филе сдвоенное с кожей, филе сдвоенное без кожи, хребты, стейк, набор для ухи, с головой (или без головы), теша на коже, теша без кожи, кусок без кости, кусок без позвоночной кости, кусок с позвоночной костью.

Сельдь всех видов разделки вырабатывают в следующих видах заливок: в уксусно-масляной заливке; в уксусно-масляной заливке со специями; в майонезной заливке; в горчичной заливке; в майонезно-горчичной заливке; в чесночной-заливке; -в луковой заливке; в масле; в уксусно-масляной заливке «Вишерская» (Горчичное семя, перец красный, лук-порей зеленый, пастернак, морковь, тмин); в уксусно-масляной заливке «Праздничная» (Кориандр, семя кунжута, паприка красная, тмин); в уксусно-масляной заливке «Изумрудная» (Перец зеленый, морковь, кориандр, чеснок, лавровый лист); в уксусно-масляной заливке «Жемчужная» (Морковь, перец зеленый, лук-порей, пастернак); в уксусно-масляной заливке «Искристая» (Смесь перцев, кунжут); в уксусно-масляной заливке «Пикантная» (Кунжут, тмин, кориандр, смесь перцев); в уксусно-масляной заливке «Крестьянская» (Кориандр, паприка красная, кунжут, орегано, перец красный); в уксусно-масляной заливке «по-Царски» (Перец черный, лук, куркума); в масле со специями (Горчичное семя, морковь, тмин, лук, перец зеленый, петрушка, перец крас-

ный); в масле со специями (Смесь перцев, лук, горчичное семя, тмин, паприка красная, перец чили); в уксусно-масляной заливке «Европейская» (Смесь перцев, горчичное семя, лук, паприка); в уксусно-масляной заливке «Аппетитная» (Лук, перец красный, укроп); в маринаде; в маринаде со специями. **Скумбрию всех видов разделки вырабатывают в следующих заливках:** в уксусно-масляной заливке; в уксусно-масляной заливке со специями; в майонезной заливке; -в горчичной заливке; -в майонезно-горчичной заливке; в чесночной-заливке; в луковой заливке; в масле.

Изменение № 5. Дата введения в действие 17.09.2018 год. Чилийский сибас или патагонский клыкач – (на лат. *Dissostichus eleginoides* или *Patagonian Toothfish*) **Нарезка лосося слабосоленая:** с лимоном и укропом; в свекольном маринаде; с укропом; с базиликом.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 22.03.2019 год. Скумбрия «Пикантная»; — филе сельди маринованное; — сельдь слабосоленая; — мойва жирная пряного посола; — скумбрия пряного посола; — нерка слабосоленая (филе с кожей без костей); — кета слабосоленая (филе с кожей без костей); — горбуша слабосоленая (филе с кожей без костей, без головы); — семга слабосоленая (филе с кожей без кости, ломтики); — форель слабосоленая (филе); — скумбрия с головой слабосоленая.

Изменение № 7. Дата введения в действие — 22.03.2021 год. Рекомендуемые сроки годности рыбы соленой и пряного посола при температуре от 0 °С до +5 °С, фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом с добавлением консервантов — *не более 2 месяцев.*

Рекомендуемые сроки годности рыбы соленой и пряного посола в рассоле при температуре от 0 °С до +5 °С, фасованные (в ведра, банки) с добавлением консервантов — *не более 2 месяцев.* **Рекомендуемые сроки годности** лососевых соленых рыб (кусок, филе, филе- кусок, ломтики, теша, кусочки, наборы к пиву, другие виды разделок) при температуре от +1°С до +6 °С, фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом с добавлением консервантов — *не более 45 суток.* **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции в вакуумной упаковке при температуре хранения не выше минус 18 °С – *не более 12 месяцев;* Рекомендуемый срок хранения всей продукции после вскрытия упаковки: продукт хранить при температуре от 0 °С до +6 °С – *не более 48 часов.*

Термины и определения ГОСТ Р 50380: соленая[-ые] рыба [нерыбные объекты]: Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(-ых) поваренной солью. **рыба [нерыбные объекты] специального посола:** Продукция из рыбы [нерыбных объектов], обработанной(-ых) смесью поваренной соли и сахара. **«охлажденная пищевая рыбная продукция»** — рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, другие водные животные, водоросли и водные растения, температура внутри которых составляет не выше 5°С, но не достигает температуры замерзания тканевого сока; **«переработка (обработка)»** — термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов.

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

Транспортируют продукцию при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, замороженную продукцию при температуре не выше минус 18 °С. Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597. При перевозке, погрузке, выгрузке и хранении продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков, не допускается резкое колебание температуры. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы соленой (кроме лососевых и сиговых рыб) при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С: в бочках с тузлуком: слабосоленой – не более 4 месяцев; среднесоленой – не более 6 месяцев; крепкосоленой – не более 9 месяцев; в бочках без тузлука – не более 4 месяцев (зубатка, камбала, окунь морской, палтус, тресковых рыб); в ведрах из полимерных материалов – не более 3 месяцев; в банках из полимерных материалов – не более 1 месяца; в стеклянных банках – не 1,5 месяцев; **в пакетах из полимерных материалов для слабосоленой, среднесоленой и крепкосоленой продукции:** под вакуумом – не 2 месяцев, без вакуума не более 20 суток; **в пакетах из полимерных материалов для малосоленой продукции:** с добавлением бензойнокислого натрия: под вакуумом – не более 2 месяцев; без вакуума не более 1 месяца; **без добавления бензойнокислого натрия:** под вакуумом – не более 30 суток, без вакуума – не более 10 суток **Рекомендуемые сроки годности рыбы соленой** и пряного посола при температуре от 0 до плюс 5 °С с использованием консервантов (E200, E211) или комплексной пищевой добавки Униконс Лакто: в вакуумной упаковке – не более 2 месяцев; в рассоле (в ведрах, банках) – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной соленой** продукции (кроме лососевых и сиговых рыб) при температуре не выше минус 18 °С: под вакуумом не более 4 месяцев; без вакуума – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности лососевых соленых рыб** при температуре, °С, не более: неразделенные, потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, потрошенные семужной резки, пласт с головой: от минус 4°С до минус 8°С слабосоленые в бочках 6 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С среднесоленые в бочках 8 месяцев, от 0°С до минус 8°С крепкосоленые в бочках 9 месяцев, от минус 4°С до минус 8°С слабо- и среднесоленые в ящиках 3 месяца; **всех видов разделок и солености фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума:** от минус 4°С до минус 8-10 суток, от 24°С до минус 4-3 суток (дальневосточные лососи 5 суток); **фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом:** от 0°С до +6°С потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок 60 суток,

от 0°C до + 6 °С ломтики, тешу, кусочки, другие виды разделок 45 суток, от 0°C до минус 8 °С потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусочек 60 суток, от 0°C до минус 8 °С - ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 45 суток; от 0°C до минус 8°C ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых 3 месяца. от минус 4°C до минус 8°C потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусочек 60 суток; от минус 4°C до минус 8 °С ломтики, тешу, кусочки, другие виды разделок 40 суток; не выше минус 18°C потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусочек 90 суток; не выше минус 18°C ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 60 суток; от минус 4°C до минус 8°C ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых 4 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** сиговых соленых рыб при температуре, °С, не более: неразделанные, жаброванные, потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, полупласт: от минус 4°C до минус 8°C слабосоленые в бочках 6 месяцев, от минус 4°C до минус 8°C среднесоленые в бочках 8 месяцев, от 0°C до минус 8°C крепосоленые в бочках 9 месяцев, от минус 4°C до минус 8°C слабо- и среднесоленые в ящиках 3 месяца; всех видов разделок и солёности, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4°C до минус 8°C 8 суток; фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от минус 4°C до минус 8°C потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусочек 30 суток, от минус 4°C до минус 8°C ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 20 суток, не выше минус 18 потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусочек 50 суток, не выше минус 18°C ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок 35 суток; ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых от минус 4 до минус 18°C 3 месяца. **Рекомендуемые сроки годности рыбы** пряного посола при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С, не допуская подмораживания. В бочках не более 4 месяцев; в пленочных пакетах не более 7 суток. **Срок хранения устанавливают с даты изготовления:** для продукции, срок хранения которой устанавливается в сутках с момента (часа) окончания технологического процесса. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** продукции пряного посола, упакованной в банки, ведра из полимерных материалов с заливками, содержащими бензоат натрия, при температуре от минус 2 °С до минус 8 °С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** ломтиков малосоленых, упакованных в банки из полимерных материалов, при температуре от минус 4 °С до минус 8 °С: без добавления бензоата натрия не более 10 суток; с добавлением бензоата натрия не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сельди соленой:** Рекомендуемые сроки годности охлажденной соленой сельди с момента изготовления при температуре от 0 до 6°C: сельдь крепосоленая в заливных бочках не более 17 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 15 суток; остальные виды сельди не более 7 суток; сельдь, упакованная с применением вакуумной упаковки или газомодифицированных сред не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 2 до минус 8°C: кусочки, упакованные в ведра и банки не более 1 месяца; остальные виды разделки, упакованные в ведра не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 4 до минус 8°C: сельдь тихоокеанская жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума не более 5 суток; сельдь атлантическая жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума не более 15 суток; филе атлантической и тихоокеанской сельдей жирных слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред не более 15 суток; сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабо- и среднесоленые, упакованные в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред не более 35 суток; сельдь слабосоленая, упакованная в ящики не более 1 месяца; сельдь слабосоленая, упакованная в бочки не более 6 месяцев; сельдь среднесоленая, упакованная в бочки не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 8°C:** сельдь крепосоленая, упакованная в бочки не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сельди пряного посола:** **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°C:** сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 15 суток; остальные виды сельди не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6°C:** сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток. сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 15 суток; остальные виды сельди не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8°C:** сельдь разделанная, упакованная в бочки и ведра не более 3 месяцев; сельдь неразделанная, упакованная в бочки и ведра не более 4 месяцев; сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума: сельдь атлантическая жирная филе и ломтики без заливки не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная не более 8 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не

более 10 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная не более 30 суток; сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, с применения вакуума или газомодифицированных сред: сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки не более 20 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой не более 30 суток; сельдь тихоокеанская жирная не более 30 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности сельди соленой** и пряного посола при температуре от 0 до плюс 5 °С с использованием консервантов (Е200, Е211) или комплексной пищевой добавки Униконс Лакто (или иных аналогов Униконс): в вакуумной упаковке – не более 2 месяцев; в рассоле (в ведрах, банках) – не более 2 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сельди маринованной:** **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток, остальные виды сельди не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6°С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток; остальные виды сельди не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8°С: сельдь, упакованная в бочки и ведра не более 4 месяцев; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная, упакованная в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума не более 15 суток; остальные виды сельди, упакованные в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума не более 21 дня. **Рекомендуемые сроки годности рыбы слабосоленой**, пряной с момента изготовления при температуре от минус 8 до плюс 6°С: негерметично упакованная – не более 50 суток; в вакуумной упаковке – не более 70 суток. **Рекомендуемые сроки годности рыбы в заливках** (с консервантом Е200, Е211) с момента изготовления при температуре от минус 8 до плюс 6°С: негерметично упакованная – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 65 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** после вскрытия упаковки при температуре от минус 8 до 6°С – не более 30 дней с даты изготовления. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.85.19-094-37676459-2017
ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ
(взамен ТУ 9266-094-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, рыбы и морепродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, мясопродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат.

АССОРТИМЕНТ: Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: нигири-суши магуру (тунец) Люкс; нигири-суши саякэ (лосось) Люкс; нигири-суши эби (креветка) Люкс; нигири-суши ика (кальмар) Люкс; нигири-суши спайси саякэ (острый лосось) Люкс; нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс; нигири-суши тако (осьминог) Люкс; нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс; нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс; маки-суши саякэ (лосось) Люкс; маки-суши ика (кальмар) Люкс; маки-суши теккамаки (тунец) Люкс; маки-суши сегун (омлет, лосось, тобики) Люкс; маки-суши сикай маки саякэ (лосось) Люкс; маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо) Люкс; маки-суши Ниппан саякэ (лосось) Люкс; ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо) Люкс; ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо) Люкс; ура-маки суши Фудзи (тунец) Люкс; ура-маки суши сурими (тобики, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши саякэ (лосось) Люкс; темаки суши негиторо (рубленный тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими ика (кальмар) Люкс; сашими магуру (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими саякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; онигири саякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобики) Люкс; онигири сикай саякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан саякэ (лосось) Люкс; нигири-суши спайси ика Люкс; нигири-суши спайси кани Люкс; нигири-суши спайси тако Люкс; нигири-суши спайси хотате гай Люкс; нигири-суши спайси хамати Люкс; нигири-суши хотате гай Люкс; ура-маки Филадельфия Люкс; ура-маки суши Люкс; ура-маки суши Канадский ролл Люкс; маки-суши Токио Люкс; ура-маки суши Филадельфия классическая Люкс; маки-суши Хоккайдо Люкс; маки-суши Динамит Люкс; ура-маки суши Тэно Люкс; ура-маки суши Асахи ролл Люкс; ура-маки суши Королевский ролл Люкс; ура-маки суши Нобунага Люкс; ура-маки суши Филадельфия лайт Люкс;

ура-маки суши Сакура Люкс; ура-маки суши Хи маки Люкс; ура-маки суши Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс; ролл «Айсберг»; ролл «Аляска»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния»; ролл «Камо» (теплый); ролл «Канада»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Креветка»; ролл «Лосось»; ролл «Лосось с грушей»; ролл «Майами» (теплый); ролл «Малыш Якито»; ролл «Мама Якито»; ролл «Мизуми»; ролл «Мияко»; ролл «Огурец»; ролл «Окаяма»; ролл «Острый лосось»; ролл «Панке»; ролл «Тайский»; ролл «Том Якито»; ролл «Унаги Нори»; ролл «Филадельфия»; ролл «Футомаки»; ролл «Харакири»; ролл «Цезарь»; ролл «Якито» (теплый); ролл «Янагава»; салат с креветкой; салат «Чука»; сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»); сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино», Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безмянный» (ролл «Филадельфия», ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»).

Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:

нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сякэ (лосось); нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши спайси сякэ (острый лосось); нигири-суши спайси магуру (острый тунец); нигири-суши унаги (угорь); нигири-суши тамаго яки (омлет); нигири-суши тако (осьминог); нигири-суши хамати (желтохвост); нигири-суши хотатэ-гай (гребешок); нигири-суши ама-эби (сладкая креветка); нигири-суши идзуми дай; нигири «Копченый лосось»; нигири «Лосось»; нигири «Креветка»; нигири «Морской гребешок»; нигири «Тунец»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Окунь»; нигири «Чука»; нигири «Красная икра»; нигири «Тобико»; маки-суши сякэ (лосось); маки-суши каппамаки (огурец); маки-суши с кожей лосося; маки-суши икура (икра лосося); маки-суши ика (кальмар); маки-суши теккамаки (тунец); маки-суши унаги маки (угорь); маки-суши тамаго яки (омлет); маки суши сегун (омлет, лосось, тобико); маки-суши сикай маки сякэ (лосось); маки-суши тамаго яки (омлет, тобико); маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо); маки-суши Ниппан тамаго (омлет); маки-суши Ниппан сякэ (лосось); маки-суши сикай маки тамаго (омлет, тобико); маки-суши Чикен; маки-суши Аги; маки-суши Вегетарианский; маки-суши Греческий; маки-суши ИньЯнь; сикай маки (омлет и вассабики); ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо); ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо); ура-маки суши Фудзи (тунец); ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо); ура-маки суши тамаго яки (омлет, вассабики); ура-маки суши сякэ (лосось); темаки суши негиторо (рубленный тунец); темаки суши икура (икра лосося с авокадо); темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо); темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо); ура-маки суши Аляска; ура-маки суши угорь в кунжуте; ура-маки суши Эби; ура-маки суши Спайс; ура-маки суши Унаги Онигара; ура-маки суши Гурое Юкки; ура-маки суши Грин; набор Ниппан (японец); набор Готен (пять); набор Нана (семь); набор Мори авассе коконоцо; набор Осака; сашими ика (кальмар); сашими магуру (тунец); сашими тако (осьминог); сашими унаги (угорь); сашими сякэ (лосось); сашими хамати (желтохвост); сашими хотатэ-гай (гребешок); сашими ама-эби (сладкая креветка); онигири сякэ (лосось); онигири каппамаки (огурец); онигири с кожей лосося; онигири икура (икра лосося); онигири ика (кальмар); онигири теккамаки (тунец); онигири унаги (угорь); онигири тамаго яки (омлет); онигири сегун (омлет, лосось, тобико); онигири сикай сякэ (лосось); онигири тамаго яки (омлет, тобико); онигири сурими (крабовое мясо);

онигири сурими (крабовые палочки); онигири Ниппан тамаго (омлет); онигири Ниппан сякэ (лосось); онигири сикай тамаго (омлет и тобико); онигири сикай маки (омлет и вассабики); онигири гёнику (с говядиной); онигири яки тори (с курицей); онигири тамаго буши (омлет, грибы); дополнительный гарнир для японских закусок; японская горчица Васаби; имбирь маринованный; набор Ити; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дзюсан; набор Дзюси; набор Дзюго; набор Чука; маки-суши авокадо; нигири-суши спайси ика; нигири-суши спайси кани; нигири-суши спайси тако; нигири-суши спайси унаги, нигири-суши спайси хотате гай; нигири-суши спайси хамати; нигири-суши спайси эби; нигири-суши хотате гай; ура-маки Декай маки; ура-маки Ниппан сяке; ура-маки суши Бута; ура-маки суши Касабуши; ура-маки Филадельфия; ура-маки суши; ура-маки суши Аляска вариант 2; ура-маки суши Грек маки; ура-маки суши Гурме маки; ура-маки суши Калифорния с икрой; ура-маки суши Калифорния с кунжутом; ура-маки суши Канадский ролл; маки-суши Саппоро; маки-суши Токио; ура-маки суши Томато маки; ура-маки суши Филадельфия классическая; маки-суши Хоккайдо; ура-маки суши Чазиру маки; ура-маки суши Чакин икура маки; ура-маки суши Ямато; маки-суши Динамит; ура-маки суши Цезарь ролл; ура-маки суши Тэно; ура-маки суши Салмон скин; ура-маки суши Асахи ролл; ура-маки суши Королевский ролл; ура-маки суши Нобунага; ура-маки суши Филадельфия лайт; ура-маки суши Унаги; ура-маки суши Сакура; ура-маки суши Хи маки; ура-маки суши Калифорния с лососем; ура-маки суши Лава; ура-маки суши Дракон; ура-маки суши Айоли маки; маки-суши Грин маки; ура-маки суши Миями; маки-суши Сато маки; ура-маки суши Квин маки; маки-суши Эдо маки; ура-маки суши Такэ; ура-маки суши Бекон маки; ура-маки суши Унаги мини; ура-маки суши Дзендо; соус соевый; спайс «Лосось»; спайс «Копченый угорь»; спайс «Креветка тигровая»; спайс «Краб»; спайс «Тунец»; спайс «Морской гребешок»; спайс «Окунь»; инари «Креветка»; инари «Лосось»; инари «Копченый угорь»; ролл «Тунец»; ролл «Острый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Огурец»; ролл «Авокадо»; ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Креветка»; ролл «Малыш Якито»; ролл «Мама Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такеши»; ролл «Скин»; ролл «Черная жемчужина»; ролл «Фьюжн»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния с крабом»; ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Тайский ролл»; ролл «Филадельфия»; ролл «Харакири»; ролл «Канада»; ролл «Аляска»; ролл «Футомаки»; ролл «Цезарь»; ролл «Унаги нори»; ролл «Мизуми»; ролл «Бекон»; ролл «Том Якито»; ролл «Якито»; ролл «Киото»; ролл «Тайский»; ролл «Токио»; ролл «Горячая калифорния»; ролл «Майами»; ролл с лососем ролл с копченым лососем и сыром ролл с семгой и овощами ролл с морским языком; ролл с тунцом; ролл с окунем; ролл с желтохвостом; ролл с маркелью; ролл с гребешком; ролл по-домашнему; ролл «Ясай»; ролл «Хамагачи»; ролл «Ген-пай»; ролл «Тина Блек»; ролл с огурцом; ролл с авокадо; ролл с угрем; ролл «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; ролл «Дракон»; ролл «Айсберг»; ролл «Калифорния-Хамэ»; ролл «Мексиканский»; ролл «Филадельфия-лосось»; ролл «Сливочный»; ролл «Унаги-Плюс»; ролл «Филадельфия-угорь»; ролл «Фуджи»; ролл «Зеленая река»; ролл «Салмон-Плюс»; ролл с такуаном; ролл с креветкой; ролл с крабом; ролл с чукой; ролл с японским омлетом; ролл «Калифорния Фурай»; ролл «Унаги Фурай»; ролл «Унаги Эби Макки»; ролл «Янагава»; ролл с курицей; ролл с копченым лососем; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке дельюкс»; ролл «Венеция»; ролл «Попшури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; чиз-ролл; суши с лососем; суши с копченым лососем; суши с тунцом; суши с угрем; суши с морским языком; суши с окунем; суши с желтохвостом; суши с маркелью; суши с гребешком; суши с коньком; суши с маринованной сельдью; суши «Восточный экспресс»; суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с креветками сыром и огурцами; суши с кальмарами; суши с лососевой икрой; суши с тобикой; суши с омлетом; суши с чукой; суши запеченные с лососем; суши запеченные с креветкой; суши запеченные с угрем; суши запеченные с гребешком; суши запеченные с крабом; суши запеченные с мидией; суши запеченные с тунцом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; крим суши с лососем; крим суши с креветкой; крим суши с угрем; крим суши с мидией; крим суши с тунцом; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; Сет «Корпорация»: ролл «Филадельфия», ролл «Унаги нори», ролл «Бекон», ролл «Цезарь», ролл «Тайский», ролл «Вегетарианский», ролл «Копченый угорь»; Сет «Якудза»: ролл «Черная жемчужина», ролл «Панке», ролл «Калифорния с лососем», ролл «Канада», ролл «Фьюжн», ролл «Аляска», ролл «Малыш Якито»; темпура; темпура с креветками; темпура с лососем; темпура с тунцом; темпура с окунем; темпура с морским языком; темпура с кальмаром; сет «Гейша»: ролл «Филадельфия», ролл огурец, нигири коп-

ченный угорь; сет «Самурай»: ролл Канада, ролл лосось, нигири креветка; сет «Император»: ролл «Филадельфия», ролл «Канада», ролл «Харакири», ролл «Футомаки», нигири креветка, нигири лосось, нигири окунь, нигири морской гребешок; Сет «Филадельфия» (ролл «Филадельфия», ролл «Аляска», ролл с лососем в тобико, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Калифорния» (ролл «Калифорния», ролл «Канада», ролл с огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Классика» (ролл с огурцом, ролл с лососем, ролл с угрем, ролл с дайконом, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №1 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с лососем в тобико, ролл с угрем в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №2 (ролл с дайконом в кунжуте, ролл с креветкой в тобико, ролл с лососем и огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №3 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с крабом в тобико, ролл с угрем и огурцом в кунжуте, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); сет «Америка» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Калифорния», Ролл «Канада»); сет «Гейша» (Нигири «Чука с ореховым соусом», Ролл «Филадельфия», Ролл «Лосось с грушей»); сет «Гранд якито» (Ролл «Мама Якито», Ролл «Малыш Якито», Ролл «Том Якито», Ролл «Якито»); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченный угорь»); сет «Корпорация» (Ролл «Тайский», Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл «Янагава», «Копченный угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченный лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченный угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл «Тайский»); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл «Мияко», Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (2 вариант) (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл «Мама Якито», Ролл «Калифорния», Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безмятный» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

Изменение № 1. Дата введения в действие 11.09.2017 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: ролл «Калифорния» (6 вариант); ролл «Филадельфия» (7 вариант); ролл сливочный угорь; ролл «Нигири»; ролл «Каппа-маки» (2 вариант); ролл «Маки» с крабовым мясом; ролл «Бонито»; ролл «Гейша»; ролл «Семейный»; ролл «Канада» (3 вариант); ролл «Камчатка»; ролл «Овощной»; ролл «Сяке-маки» (2 вариант). **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** ролл «Калифорния» (6 вариант); ролл «Филадельфия» (7 вариант); ролл сливочный угорь; ролл «Нигири»; ролл «Каппа-маки» (2 вариант); ролл «Маки» с крабовым мясом; ролл «Бонито»; ролл «Гейша»; ролл «Семейный»; ролл «Канада» (3 вариант); ролл «Камчатка»; ролл «Овощной»; ролл «Сяке-маки» (2 вариант).

Изменение № 2. Дата введения в действие 22.01.2018 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: ролл «Асимури»; ролл «Кейсен»; ролл «Калифорния» запечённая; ролл «Калифорния» с авокадо; ролл «Калифорния» с копченым лососем; ролл «Калифорния» с креветкой; ролл «Калифорния» с такуан; ролл «Кани сяке маки»; ролл с крабом (2 вариант); ролл «Лосось с сыром «Филадельфия»; ролл «Нагано»; ролл «Окинава Рору»; ролл «Самурай»; ролл «Тайбей»; ролл «Тори Маки»; ролл «Угорь и сыр «Филадельфия»; ролл «Филадельфия запеченная»; ролл «Филадельфия с авокадо»; ролл «Филадельфия с копченым лососем»; ролл «Филадельфия с крабом»; ролл «Филадельфия с масаго»; ролл «Филадельфия с угрем»; ролл «Хокайдо рору»; ролл «Цезарь с копченым лососем»; ролл «Ясай маки»; ролл теплый «Гейша»; ролл теплый «Сяке Яки Рору»; ролл теплый «Текка»; ролл теплый «Харумаки»; ролл теплый «Химигай».

Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания: ролл «Асимури»; ролл «Кейсен»; ролл «Калифорния» запечённая; ролл «Калифорния» с авокадо; ролл «Калифорния» с копченым лососем; ролл «Калифорния» с креветкой; ролл «Калифорния» с такван; ролл «Кани сяке маки»; ролл с крабом; ролл «Лосось с сыром «Филадельфия»; ролл «Нагано»; ролл «Окинава Рору»; ролл «Самурай»; ролл «Тайбей»; ролл «Тори Маки»; ролл «Угорь и сыр «Филадельфия»; ролл «Филадельфия запеченная» ролл «Филадельфия с авокадо»; ролл «Филадельфия с копченым лососем»; ролл «Филадельфия с крабом»; ролл «Филадельфия с масаго»; ролл «Филадельфия с угрем»; ролл «Хокайдо рору»; ролл «Цезарь с копченым лососем»; ролл «Ясай маки»; ролл теплый «Гейша»; ролл теплый «Сяке Яки Рору»; ролл теплый «Текка»; ролл теплый «Харумаки»; ролл теплый «Химигай».

Изменение № 3. Дата введения в действие 04.05.2018 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: ролл «Каппа Маки Филадельфия»; ролл «Чикен»; ролл «Калифорнийский»; ролл «Сегун»; ролл «Айдахо»; ролл «Фри с курой»; ролл с лососем (3 вариант); ролл с лососем Люкс; ролл «Филадельфия Маки»; ролл «Окинава»; ролл «Самурай»

(2 вариант); ролл овощной «Рио»; ролл «Цезарь» (4 вариант); ролл «Греческий»; ролл «Фри с угрем»; ролл «Аляска» (5 вариант); ролл «Сяке Маки» (3 вариант); ролл «Гейша» (2 вариант); ролл «Калифорния» с креветкой (2 вариант); ролл «Филадельфия маки» (2 вариант); ролл «Сяке Чиз Маки»; ролл «Инь-Янь» (2 вариант); ролл «Ясай Инь-Янь»; ролл с огурцом, лососем и салатом Чука; ролл с угрем, креветкой и омлетом; ролл с угрем, огурцом и сливочным сыром; сет «Бонсай»; сет «Сакура»; сет «Токаи»; сет «Кумите».

Изменение № 4 Дата введения в действие 13.08.2019 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: ролл «Аляска»; ролл «Кимоно»; ролл «Грин Маки»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Калифорния»; ролл «Филадельфия Унаги»; ролл «Калифорния Токачи»; ролл «Гейша»; ролл «Лава»; ролл «Унаги Маки»; ролл «Восходящее солнце»; ролл с копченым лососем и сыром; Суши рулет с лососем; Суши рулет «Вкусный»; Сет №1 (Ролл «Кимоно» и Ролл «Аляска»); Сет №2 (Ролл «Грин Маки» и Ролл «Вегетарианский»); Набор роллов №1 (Ролл «Калифорния» и Ролл «Гейша»); Набор роллов №3 (Ролл «Филадельфия» и Ролл «Унаги Маки»); Набор роллов №4 (Ролл «Лава» и Ролл «Восходящее солнце»). **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** ролл «Аляска»; ролл «Кимоно»; ролл «Грин Маки»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Калифорния»; ролл «Филадельфия Унаги»; ролл «Калифорния Токачи»; ролл «Гейша»; ролл «Лава»; ролл «Унаги Маки»; ролл «Восходящее солнце»; ролл с копченым лососем и сыром; Суши рулет с лососем; Суши рулет «Вкусный»; Сет №1 (Ролл «Кимоно» и Ролл «Аляска»); Сет №2 (Ролл «Грин Маки» и Ролл «Вегетарианский»); Набор роллов №1 (Ролл «Калифорния» и Ролл «Гейша»); Набор роллов №3 (Ролл «Филадельфия» и Ролл «Унаги Маки»); Набор роллов №4 (Ролл «Лава» и Ролл «Восходящее солнце»).

Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания: ролл «Каппа Маки Филадельфия»; ролл «Чикен»; ролл «Калифорнийский»; ролл «Сегун»; ролл «Айдахо»; ролл «Фри с курой»; ролл с лососем (3 вариант); ролл с лососем Люкс; ролл «Филадельфия Маки»; ролл «Окинава»; ролл «Самурай» (2 вариант); ролл овощной «Рио»; ролл «Цезарь» (4 вариант); ролл «Греческий»; ролл «Фри с угрем»; ролл «Аляска» (5 вариант); ролл «Сяке Маки» (3 вариант); ролл «Гейша» (2 вариант); ролл «Калифорния» с креветкой (2 вариант); ролл «Филадельфия маки»; ролл «Сяке Чиз Маки»; ролл «Инь-Янь» (2 вариант); ролл «Ясай Инь-Янь»; ролл с огурцом, лососем и салатом Чука; ролл с угрем, креветкой и омлетом; ролл с угрем, огурцом и сливочным сыром; сет «Бонсай»; сет «Сакура»; сет «Токаи»; сет «Кумите».

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

Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) °С: сашими – не более 6 часов; сеты не более 72 часов; для салата «Чука» – не более 14 суток; остальной продукции: без добавления консервантов – не более 24 часов, с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) °С: сашими – не более 6 часов; остальная продукция – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции после вскрытия упаковки не более 5 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже не более 1 месяца. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

**ТУ 10.20.34-440-37676459-2017
ПРЕСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
(Взамен ТУ 9274-440-37676459-2016)**

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

Настоящие технические условия распространяются на пресервы, изготовленные из морепродуктов (нерыбных объектов промысла), в том числе с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с добавлением или без добавления гарниров или морской капусты (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кальмар (филе соломка или кольца) в рассоле; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле с дымком; Кальмар под майонезом с луком; Кальмар в масле с чесноком и укропом; Кальмар под майонезом с чесноком; Кальмар в масле с лимоном; Кальмар в майонезно-горчичной заливке; Кальмар копченый в масле; Кальмар «Верона»; Кальмар в маринадной заливке; Кальмар в маринаде с красным перцем; Кальмар в маринаде с черным перцем; Кальмар в майонезной заливке с корнишонами; Кальмар маринованный с морковью; Кальмар в тминной заливке; Коктейль из морепродуктов в масле (кальмар, креветки, мидии, осьминог каракатица); Коктейль из морепродуктов с

дымком; Осьминожки (или осьминоги) в ароматизированном масле; Осьминожки (или осьминоги) в рассоле; Мидии в ароматизированном масле; Мидии в рассоле; Мидии в медово-чесночном соусе; Мидии в масле с чесноком; Мидии в масле подкопченные; Мидии в масле «Прованские травы»; Мидии в масле с острым перцем; Мидии в масле с черносливом; Мидии в масле с тропическими фруктами; Мидии в масле с лимонами; Мидии в масле с яблоками; Креветки в масле с лимоном; Креветки в рассоле; Тигровые креветки в рассоле; Раковые шейки в рассоле; Раковые шейки в масле; Рапана в масле; Рапана в рассоле; Кукумария в томатной заливке; Кукумария в масле; Каракатица в масле (ароматизированном масле); Каракатица в рассоле; Трубоч впряно-майонезной заливке; Трубоч в майонезно-желейной заливке; Трубоч в майонезной заливке; Трубоч в укропной заливке; Трубоч в горчичной заливке; Трубоч в томатном соусе; Трубоч в ароматизированном масле; Филе морского гребешка в масле; Филе морского гребешка в горчичном соусе; Филе морского гребешка в горчичном соусе с луком; Филе морского гребешка в укропном соусе; «Ассорти из морепродуктов в рассоле» (два и более видов компонентов из морепродуктов); «Морской коктейль» в масле (или в рассоле) (два и более видов компонентов из морепродуктов)*.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.03.2017 год. Кальмар (филе, соломка или кольца) в масле с зеленью; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле с пряностями; Кальмар (филе соломка или кольца) в майонезе; Кальмар (филе соломка или кольца) в майонезе с пряностями; Ассорти из морепродуктов в масле с зеленью.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 18.10.2017 год. Термины и определения изложить в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 19.08.2019 год. креветка очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка вареная очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка тигровая очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка тигровая вареная очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка королевская очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); креветка королевская вареная очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); кальмар (филе соломка или кольца) в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); кальмар варенный (филе соломка или кольца) в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде);

маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); трубоч очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); кукумария очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); каракатица очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); улитки очищенные в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); трепанг очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); криль очищенный в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде); устрица очищенная в сливочном маринаде (в пряном маринаде, в нежном маринаде, в итальянские травы в масле маринаде, в базиликовом маринаде, в средиземноморском маринаде, в итальянском маринаде, в сливочном с травами маринаде, в перечный гриль маринаде, в пикантном маринаде, в остром маринаде, в чесночный с травами маринаде, в папричном маринаде, в паприка с ароматом копчения маринаде, в чесночном маринаде, в мексиканском маринаде, в цитрусовом маринаде).

Изменение № 4. Дата введения в действие — 5.03.2020 год. «Ассорти из морепродуктов с рыбой в рассоле»; «Ассорти из морепродуктов с рыбой в масле»; «Коктейль из морепродуктов с рыбой в масле»; «Коктейль из морепродуктов с рыбой в рассоле».

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

Термины и определения: переработанная пищевая рыбная продукция» пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку); переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения» пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку); переработка (обработка)» термическая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов. пресервы» соленая пищевая рыбная продукция, содержание которой от массы нетто составляет не менее 65 процентов для рыбы, 55 процентов для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с массовой долей поваренной соли не более 8 процентов, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок, в плотно и (или) герметично укупоренной потребительской упаковке, подлежащая хранению в соответствии с условиями, установленными изготовителем; рыбное кулинарное изделие» пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 4 до плюс 5 °С: без применения вакуума и консервантов – не более 15 сут; без применения вакуума и модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 3 месяцев; с применением вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 4 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукт хранить в бытовом холодильнике при температуре от 0°С до плюс 6°С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в

соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.20.26-557-37676459-2016
ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ (ИКРА ЧЕРНАЯ)

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

Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру осетровых рыб, предназначенную для пищевых целей, обработанную раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее продукция). В зависимости от способа производства икру осетровых выпускают двух видов – зернистую и паюсную. В зависимости от способа температурной обработки производят икру пастеризованную и непастеризованную.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от вида осетровых рыб выделяют икру: белуги *Huso huso*; калуги *Huso dauricus*; осетра: амурского *Acipenser schrencki*, курина (персидского) *Acipenser gueldenstaedtii (persicus)*, русского *Acipenser gueldenstaedtii*, сибирского *Acipenser baeri*; севрюги *Acipenser stellatus*; шипа *Acipenser nudiiventria*.

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

Рекомендуемый срок годности паюсной икры с даты изготовления, не более: при температуре от минус 6 °С до минус 2 °С – не более 8 месяцев; при температуре от минус 18 °С до минус 12 °С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности зернистой икры** при температуре от минус 4 °С до минус 2 °С с даты изготовления: без консервантов – не более 2,5 месяцев; с консервантом ЛИВ-1 – не более 9,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной икры** при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С с даты изготовления: без консерванта: фасованную в стеклянные банки – не более 8 месяцев; фасованную в металлические банки – не более 10 месяцев. с консервантом ЛИВ-2: фасованную в стеклянные и металлические банки – не более 10 месяцев.

14 000 руб.

ТУ 10.20.25-545-37676459-2017
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ШПРОТЫ В МАСЛЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы стерилизованные «шпроты в масле», изготовленные из копченой рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с 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: шпроты в масле из копченой балтийской кильки; шпроты копченые в масле; шпроты в масле из копченой салаки; шпроты в масле из копченой североморской кильки; шпроты в масле из копченой черноморской кильки; шпроты в масле из копченой хамсы; шпроты в масле из копченой корюшки; шпроты в масле из копченой тюльки; шпроты в масле из копченой беломорской сельди «Полярные»; шпроты в масле из копченой мойвы «Баренцевоморские»; шпроты в масле из копченой мойвы «Северные»; шпроты в масле из копченой каспийской кильки; шпроты в масле из копченой черноморской кильки с головой; шпроты в масле из копченой балтийской кильки с головой.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 21.01.2019 год. Шпроты в масле «Каспийские» из копченой неразделанной каспийской кильки; шпроты в масле «Черноморские» из копченой неразделанной черноморской кильки; шпроты в масле «Прибалтийские» из копченой неразделанной балтийской кильки.

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

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной и стеклянной таре – не более 30 месяцев. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.**ТУ 10.20.25-540-37676459-2016
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ***Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на консервы из рыбы в томатном соусе стерилизованные, изготовленные из неразделанной, разделанной рыбы, (далее по тексту – консервы, продукт, продукция), с 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 в томатном соусе: пелядь в томатном соусе; анчоус бланшированный в томатном соусе; анчоус обжаренный в томатном соусе; барабуля обжаренная в томатном соусе; белошия обжаренная в томатном соусе; белуга обжаренная в томатном соусе; бычки обжаренные в томатном соусе; голец обжаренный в томатном соусе; горбуша бланшированная в томатном соусе; горбуша обжаренная в томатном соусе; желтоперка обжаренная в томатном соусе; жерех обжаренный в томатном соусе; зубатка обжаренная в томатном соусе; камбала бланшированная в томатном соусе; камбала обжаренная в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; кета обжаренная в томатном соусе; кефаль обжаренная в томатном соусе; кижуч обжаренный в томатном соусе; килька балтийская неразделанная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька балтийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька черноморская разделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе; корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе; красноперка обжаренная в томатном соусе; ледяная рыба обжаренная в томатном соусе; лещ бланшированный в томатном соусе; мерланка обжаренная в остром томатном соусе; мерланка обжаренная в томатном соусе; минтай бланшированный в томатном соусе; минтай обжаренный в томатном соусе; мойва разделанная обжаренная в томатном соусе; муксун обжаренный в томатном соусе; навага обжаренная в томатном соусе; налим обжаренный в томатном соусе; налим пресноводный обжаренный в томатном соусе; нототения обжаренная в томатном соусе; окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе; осетр обжаренный в томатном соусе; пелагида обжаренная в томатном соусе; пеленгас обжаренный в томатном соусе; песчанка тихоокеанская бланшированная в томатном соусе; песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе; путассу бланшированная в домашнем томатном соусе; путассу бланшированная в томатном соусе; путассу обжаренная в томатном соусе; пыжьян обжаренный в томатном соусе; сазан обжаренный в остром томатном соусе; сазан обжаренный в томатном соусе; сайда бланшированная в томатном соусе; сайда обжаренная в томатном соусе; сайра бланшированная в томатном соусе; сайра обжаренная в томатном соусе; салака бланшированная в томатном соусе; салака в остром томатном соусе; салака обжаренная в томатном соусе; сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе; сардина атлантическая в томатном соусе; скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе.

Изменение № 1. Дата введение в действие 05.05.2017 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: бычки не обжаренные в томатном соусе; карп в томатном соусе; килька балтийская неразделанная не обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная не обжаренная в томатном соусе; путассу не обжаренная в томатном соусе; сардинелла в томатном соусе; толстолобик обжаренный в томатном соусе; толстолобик не обжаренный в томатном соусе; тюлька неразделанная обжаренная в томатном соусе; тюлька неразделанная не обжаренная в томатном соусе; хамса неразделанная в томатном соусе.

Изменение № 2. Дата введение в действие 18.10.2017 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: бычки и путассу обжаренные в томатном соусе; бычки и путассу не обжаренные в томатном соусе.

Изменение № 3. Дата введение в действие 30.10.2017 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: килька черноморская неразделанная в томатном соусе; бычки необжаренные в томатном соусе.

Изменение № 4. Дата введение в действие 12.07.2018 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: сиг обжаренный в томатном соусе; чир обжаренный в томатном соусе; зельдь обжаренная в томатном соусе; сорога обжаренная в томатном соусе; омуль бланшированный в томатном соусе; горбуша в томатном соусе; семга в томатном соусе; навага обжаренная дальневосточная в томатном соусе; налим в томатном соусе; щука обжаренная в томатном соусе; язь обжаренный в томатном соусе; стерлядь в томатном соусе; окунь обжаренный дальневосточный в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; кумжа в томатном соусе; нельма в томатном соусе.

Изменение № 5. Дата введение в действие 08.02.2019 год. Консервы из рыбы в томатном соусе: кета в томатном соусе; голец в томатном соусе; кижуч в томатном соусе.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов в жестяной таре – не более 2 лет. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 руб.

ТУ 10.20.34-516-37676459-2016
ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые из морепродуктов, изготовленные из мяса кальмаров, креветок, крабов, омаров, лангустов, осьминогов и др. (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция), с добавлением рыбы, рыбных и мясных продуктов, вкусоароматических добавок, консервантов, пряностей, орехов или без них, предназначенных для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленые. Подгруппа – весовые, фасованные. фарш из кальмара «Натуральный»; фарш из креветок «Натуральный»; фарш из мяса крабов, или лангуста, или омара «Натуральный»; фарш из осьминогов «Натуральный»; фарш из кальмара; фарш из креветок; фарш из мяса крабов, или лангуста, или омара; фарш из осьминогов. **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленые. Подгруппа – формованные, панированные или не панированные.** котлеты, биточки, шницели из кальмара; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Острые»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Обеденные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Сытные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Деликатесные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Праздничные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Аппетитные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Царские»; котлеты, биточки, шницели из креветок; котлеты, биточки, шницели из креветок с грибами; котлеты, биточки, шницели из креветок с грибами и сыром; котлеты, биточки, шницели из креветок с зеленью; котлеты, биточки, шницели из креветок «Экзотические»; котлеты, биточки, шницели из креветок «Царские»; котлеты, биточки, шницели из креветок с паприкой; котлеты, биточки, шницели из креветок «Любимые»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Имперские»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Королевские»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Элитные»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Премиальные»; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога с грибами; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога с сыром и пряностями; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога «По-аргентински». **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленые. Подгруппа – в оболочке.** колбаски из кальмара; колбаски из крабов, лангустов, омаров; колбаски из осьминогов; колбаски из креветок; колбаски из кальмара с сыром; колбаски из крабов, лангустов, омаров «Царские»; колбаски из осьминогов «Морские»; колбаски из креветок «К пиву». **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленые. Подгруппа – фаршированные, панированные или не панированные.** зразы из кальмара рубленые с луком и яйцом; зразы из крабов, лангустов, омаров рубленые с сыром; зразы из осьминогов рубленые с грибами; зразы из креветок рубленые с картофелем; перец фаршированный кальмарами и сыром; перец фаршированный крабами, или лангустами, или омарами и мидиями; перец фаршированный осьминогами и грибами; перец фаршированный креветками, сыром и зеленью. **Рекомендуемый срок** годности охлажденной, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до плюс 6° С: **весовой/фасованной – не более 12 часов;** герметично упакованной – **не более 72 часов;** упакованной под вакуумом – **не более 6 суток;** упакованной с применение модифицированной атмосферы – **не более 8 суток.** **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: **весовой/фасованной – не более 1 месяцев;** герметично упакованной – **не более 3 месяцев;** упакованной под вакуумом – **не более 6 месяцев;** упакованной с применение модифицированной атмосферы – **не более 8 месяцев.**

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

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

15 000 руб.

ТУ 9881-384-37676459-2015
РЫБОПОСАДОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТИЛЯПИИ
(ТИЛАПИИ) РОДА OREOCHROMIS

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

Настоящие технические условия распространяются на рыбопосадочный материал тилапии (синоним — тилапии) (далее по тексту — объект аквакультуры, рыбопосадочный материал, мальки тилапии) в установках замкнутого водоснабжения (УЗВ) с целью последующей их реализации в рыбоводные хозяйства. Рыбопосадочный материал предназначен для дальнейшего использования в рыбоводных хозяйствах с целью товарного рыбоводства (индустриальная аквакультура). **Виды рыбопосадочного материала** тилапии (*Oreochromis*), производимые в соответствии с настоящими техническими условиями: *O. niloticus* (нильская); *O. aureus* (ауреа); *O. mossambicus* (мозамбикская). Транспортирование рыбопосадочного материала осуществляется в соответствии с Ветеринарно-санитарными правилами перевозки животных, птицы, рыбы, продуктов и сырья животного происхождения автомобильным транспортом, утв. Госагропромом СССР 30.12.1986 № 432-5, «Инструкцией по ветеринарному надзору за перевозками живой рыбы, оплодотворенной икры, раков и других водных организмов». За 30 дней до вывоза (ввоза) рыбы и других объектов, независимо от их предназначения, грузоотправитель (грузополучатель) обязан письменно сообщить главному ветеринарному врачу соответствующего района о предстоящей операции, вывозимых (ввозимых) объектах и о водоемах, в которые эти объекты будут направлены или из которых их вывозят. Перевозить рыбопосадочный материал за пределы племенного рыбоводного хозяйства допускается только при наличии у грузоотправителя ветеринарно-сопроводительных документов установленного образца. В период подготовки рыбы к отправке из прудовых хозяйств проводят ветеринарный осмотр не менее 100 экземпляров рыб, при этом подвергают полному паразито-логическому исследованию 25 экземпляров рыб (3 - 5 производителей из числа выбракованных при комиссионном осмотре) из каждого водоема. При отправке рыб из естественного водоема подвергают клиническому осмотру по 25 экземпляров каждого вида рыб в разных участках водоема по усмотрению ветеринарного врача, производящего исследование рыб. Аналогичное исследование рыб обязан провести ветеринарный врач в естественном водоеме ввоза до вселения рыб с целью их выращивания, разведения или акклиматизации. Грузоотправитель (грузополучатель) при необходимости обязан оказывать помощь ветеринарным специалистам в отлове, а также создавать условия для проведения исследования рыб. Предназначенный к перевозке рыбопосадочный материал рекомендуется подвергнуть профилактической обработке. В случае карантинирования местности в связи с появлением инфекционной болезни человека или животных не разрешается до снятия карантина или ограничений вывозить водные объекты из находящегося в этой местности или связанного с ней водоема, если не исключена возможность попадания в него возбудителей инфекции. Независимо от эпизоотического состояния рыбохозяйственных водоемов (кроме неблагополучных по болезням, указанным в пункте 11 Инструкции по ветеринарному надзору за перевозками живой рыбы, оплодотворенной икры, раков и других водных организмов) допускается вывоз 2 - 3-дневных личинок рыб, полученных заводским методом, при условии обеспечения цехов инкубации и перевозимых личинок водой, свободной от водных беспозвоночных организмов. Сроки и способ перевозки рыбопосадочного материала устанавливаются грузоотправителем. Контроль за состоянием рыбы в пути следования осуществляется также грузоотправителем и под его ответственность. Концентрация кислорода в воде для большинства пресноводных рыб в среднем должна составлять 5 - 8 мг на литр воды. Перевозка рыбопосадочного материала в мутной, загрязненной воде, а также в воде с примесью сточных вод от сахарных, нефтеперерабатывающих, целлюлозно-бумажных и других предприятий, сточные воды которых содержат вредные для рыбы вещества, а также в воде, взятой из водоемов интенсивного лесосплава, запрещается. Не допускается перевозка рыбопосадочного материала в воде, содержащей хлор. Водопроводная хлорированная вода для перевозки живой рыбы непригодна. Использование ее может быть допущено только при условии тщательной аэрации путем продувания через нее воздуха или распыления через форсунки до полного удаления хлора. Реакция воды должна быть нейтральной или слабощелочной. В воде не должно быть большого количества органических веществ. Для перевозки посадочного материала следует брать чистую воду с удовлетворительными для объекта транспортировки гидрохимическими показателями. Во время перевозки необходимо следить, чтобы вода не перегревалась. Для ее охлаждения применяют лед из расчета не менее 5 кг на 100 л воды. В этих же целях рыбу обычно перевозят в холодное время суток, утром или вечером. Транспортировка рыбопосадочного материала осуществляется в специальных полиэтиленовых пакетах, куда наливается 20 л воды, добавляется лед, после чего пакет плотно накачивается кислородом. Плотность посадки молоди тилапии в стандартный пакет зависит от массы одной особи, длительности транспортировки и температуры воды и устанавливается на усмотрение производителя по согласованию с заказчиком.

10 000 руб.

ТУ 9261-355-37676459-2015
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ
И РУБЛЕННЫЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из рыбы натуральные и рубленые (далее продукция). Продукция выпускается в дефростированном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы.

АССОРТИМЕНТ: рыба, разделанная целиком (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь); звено осетровых рыб (белуга, осетр, севрюга, стерлядь); рыба разделанная обезглавленная или с головой (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, форель карельская, чавыча, щука, язь, толстолобик, дорадо, сибас, осетр, лосось, карп, сом, пикша, теляпия, пангасиус, окунь морской, сайда, зубатка пестрая, зубатка синяя, мойва); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); филе рыбное (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, хек, чавыча, щука, лосось); филе рыбы в сухарях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, хек, чавыча, щука); филе рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, осетр, хек, чавыча, щука); шницель натуральный (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр, лосось); шницель натуральный в специях (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в ореховой корочке (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); рулет натуральный с сыром и зеленью (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с грибами (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с оливками (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулетики бело-розовые из судака с горбушей или кетой; рулетики бело-розовые из осетра с горбушей или кетой; шашлык (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); поджарка (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); стейк (осетр, лосось, форель, пикша, треска, зубатка пестрая, зубатка синяя); суповой набор (осетр, лосось, форель, форель карельская, сом, пикша, зубатка пестрая, зубатка синяя); котлеты, наггетсы, фишбургеры, биточки, шницель (из горбуши, сома, пикши, толстолобика, форели карельской, горбуши, лосося).

Изменение № 1 Дата введения в действие – 19.02.2016 г. рыба разделанная целиком (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); рыба разделанная обезглавленная или с головой (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); филе рыбное (семга, нерка, масляная рыба); филе рыбы в сухарях (семга, нерка, масляная рыба); филе рыбы в специях (семга, нерка, масляная рыба); шницель натуральный (нерка, масляная рыба); шницель натуральный в специях (нерка, масляная рыба); шницель натуральный в ореховой корочке (нерка, масляная рыба). рулет натуральный с сыром и зеленью (семга, нерка, масляная рыба); рулет натуральный с грибами (семга, нерка, масляная рыба); рулет натуральный с оливками (семга, нерка, масляная рыба); шашлык (нерка, масляная рыба); поджарка (нерка, масляная рыба); стейк (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); суповой набор (семга, нерка, масляная рыба, кижуч); котлеты, наггетсы, фишбургеры, биточки, шницель (из семги, нерки, масляной рыбы, кижуча).

Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции.

Рекомендуемый срок годности дефростированной герметично упакованной, в том числе с применением вакуума, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 2⁰С – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-

04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

10 000 руб.

**ТУ 9269-328-37676459-2015
СЕЛЬДЬ ОБРАБОТАННАЯ**

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

АССОРТИМЕНТ: сельдь охлажденная; сельдь подмороженная; сельдь замороженная 1 сорта; сельдь замороженная 2 сорта; сельдь замороженная 1 сорта глазированной; сельдь замороженная 2 сорта глазированной; сельдь слабосоленая 1 сорта; сельдь слабосоленая 2 сорта; сельдь среднесоленая 1 сорта; сельдь среднесоленая 2 сорта; сельдь крепкосоленая 1 сорта; сельдь крепкосоленая 2 сорта; сельдь холодного копчения 1 сорта; сельдь холодного копчения 2 сорта; сельдь горячего копчения; сельдь пряного посола; сельдь маринованная. *Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.* **Сроки годности.** *Срок годности рыбы свежей:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°C: не более 24 часов. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 2°C: филе рыбное не более 24 часов; рыба целиком – не более 48 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18°C и ниже: негерметично фасованные – не более 1 месяца; герметично фасованные – не более 3 месяцев. *Срок годности рыбы соленой:* Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°C: сельдь крепкосоленая в заливных бочках – не более 17 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 15 суток; остальные виды сельди – не более 7 суток; сельдь, упакованная с применением вакуумной упаковки или газомодифицированных сред не более 20 суток. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до минус 8°C: кусочки, упакованные в ведра и банки – не более 1 месяца; остальные виды разделки, упакованные в ведра – не более 3 месяцев. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 4 до минус 8°C: сельдь тихоокеанская жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума – не более 5 суток; сельдь атлантическая жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума – не более 15 суток; филе атлантической и тихоокеанской сельдей жирных слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 15 суток; сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабо- и среднесоленые, упакованные в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 35 суток; сельдь слабосоленая, упакованная в ящики – не более 1 месяца; сельдь слабосоленая, упакованная в бочки не более 6 месяцев; сельдь среднесоленая, упакованная в бочки – не более 8 месяцев. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 8°C: сельдь крепкосоленая, упакованная в бочки – не более 9 месяцев. *Срок годности рыбы холодного копчения:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°C: не более 72 часов. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 4°C: не более 7 суток; упакованной в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 10 суток; упакованной в пакеты из полимерных материалов, с применением вакуума – не более 20 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 5°C: сельдь, фасованная в пачки из картона – не более 15 суток; сельдь тихоокеанская – не более 1,5 месяцев; остальные виды сельди – не более 2 месяцев. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 4 до минус 8°C: упакованной в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 15 суток; упакованной в пакеты из полимерных материалов, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 35 суток. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18°C и ниже: герметично фасованной – не более 3 месяцев. *Срок годности рыбы горячего копчения:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2 до 6°C: не более 48 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 2°C: не более 72 часов. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 2°C: не более 72 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18°C и ниже: герметично фасованной не более 1 месяца. *Срок годности рыбы пряного посола:* Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°C: сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 15 суток; остальные виды сельди – не более 7 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6°C: сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток. сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 15 суток; остальные виды сельди – не более 14 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8°C: сельдь

разделанная, упакованная в бочки и ведра – не более 3 месяцев; сельдь неразделанная, упакованная в бочки и ведра – не более 4 месяцев; *сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума*: сельдь атлантическая жирная филе и ломтики без заливки – не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная – не более 8 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная – не более 30 суток; *сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, с применения вакуума или газомодифицированных сред*: сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 20 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 30 суток; сельдь тихоокеанская жирная – не более 30 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная – не более 60 суток.

Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции.

Срок годности рыбы маринованной: Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6⁰С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток. остальные виды сельди – не более 7 суток. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6⁰С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками не более 10 суток; остальные виды сельди – не более 14 суток. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8⁰С: сельдь, упакованная в бочки и ведра – не более 4 месяцев; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная, упакованная в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума – не более 15 суток; остальные виды сельди, упакованные в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума – не более 21 дня. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

11 900 руб.

**ТУ 10.89.19-250-37676459-2017
САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ**

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

Настоящие технические условия распространяются на салаты из морской капусты с добавлением рыбы, морепродуктов, овощей и других пищевых продуктов, вырабатываемые в охлажденном виде с применением консервантов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат из морской капусты с морковью «Тихий океан»; салат из морской капусты с кальмаром «по-Камчатски»; салат из морской капусты с сельдью «Дары моря»; салат из морской капусты с кукурузой и перцем «по-Кубански»; салат из морской капусты со сладким перцем «Пикантный»; салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»; салат из морской капусты с луком «Закусочный»; салат из морской капусты с морковью в майонезе «Зимний»; салат из морской капусты с клюквой «Полезный»; салат из морской капусты с белокочанной капустой «Московский»; салат из морской капусты со свеклой «Волжский»; салат из морской капусты с редькой; салат из морской капусты с яблоком и черносливом «Королевский»; салат из морской капусты с черносливом и морковью «Царский»; салат из морской капусты с яблоками «Русский»; салат из морской капусты с грибами «Дары осени»; салат из морской капусты с креветками «Курильский»; салат из морской капусты с крабовыми палочками «Фантазия»; салат из морской капусты с луком и соевым соусом «по-Японски»; салат из морской капусты с папоротником и соевым соусом «по-Японс187ки»; салат из морской капусты по-корейски «Восточный»; салат из морской капусты с гребешком; салат из морской капусты с трубочом; салат из морской капусты с кальмаром; -салат из морской капусты «Классический»; -салат из морской капусты с лососем в масле; -салат из морской капусты с гранатом и кальмарами в майонезе; -салат из морской капусты с креветками в майонезе; -салат из морской капусты с редькой в масле; -салат из морской капусты со скумбрией горячего копчения; -салат из морской капусты со скумбрией холодного копчения; -салат из морской капусты с маринованным огурцом.

Изменение № 1. Дата введение в действие 13.08.2018 год. Салат из морской капусты «Морской»; салат из морской капусты «Охотский»; салат из морской капусты «Балтийский»; салат из морской капусты «Крильон»; салат из морской капусты «Анивский»; салат из морской капусты «Монерон»; салат из морской капусты «Островной»; салат из морской капусты «Вест»; салат из морской капусты «Клюковка»; салат из морской капусты «Брусничка»; солянка из морской капусты с овощами; солянка из морской капусты с кальмаром; солянка из морской капусты с лососем; солянка из морской капусты с минтаем.

Изменение № 2. Дата введение в действие — 01.03.2019 год. Крем творожный «Творожок», фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; крем творожный «Творожок», ванильный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; десерт творожный, сладкий, ванильный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный, сладкий, фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%.

Изменение № 3. Дата введение в действие — 01.07.2021 год. Крем творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 28,0%; 30,0%; 35,0%, **с добавлением:** чеснока, и/или лука, и/или зелени, и/или прованских трав (базилик, розмарин, тимьян, чабер, лук парей), /или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или пряно-острый, и/или вяленых томатов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или наполнителя «Помидор-чили», и/или грибов консервированных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или грибов сушеных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или наполнителя «Белые грибы», и/или инжира.

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

Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции без консервантов при температуре от 2°C до 6°C – не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от минус 3°C до 0°C – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от +1°C до +5°C – не более 3 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

10 000 РУБ.

**ТУ 9265-323-37676459-2015
МОРЕПРОДУКТЫ В ГЛАЗУРИ МОРОЖЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на морепродукты в глазури мороженные (далее продукция), предназначенные для реализации в розничной и оптовой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой обработки. Продукция выпускается фасованной и в вакууме и газомодифицированной среде.

АССОРТИМЕНТ: осьминог мороженный глазированный; щупальца осьминога мороженные глазированные; мантия осьминога мороженная глазированная креветки (сыромороженные, вареномороженные) в панцире мороженные глазированные; креветки (сыромороженные, вареномороженные) без панциря мороженные глазированные; краб мороженный глазированный; клешни краба мороженные глазированные; клешни краба в панцире мороженные глазированные; мясо краба мороженное глазированное; мясо мидии мороженное глазированное; мясо мидии на створках мороженное глазированное; мясо каракатиц мороженное глазированное; мясо трепанга мороженное глазированное; кальмар (тушка, кольца) мороженный глазированный; мясо (филе) морского ежа мороженное глазированное; мясо (филе) гребешка мороженное глазированное; мясо (филе) гребешка в створках мороженное глазированное; коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженный глазированный.

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при t° не выше минус 18°C: — герметично упакованной – 90 дней; — негерметично упакованной – 30 дней; — упакованной с применением вакуума и газомодифицированной сред – не более 120 дней. **Рекомендуемый срок хранения замороженной продукции** с момента изготовления при t° не выше минус 18°C: — герметично упакованной – 150 дней; — негерметично упакованной – 90 дней; — упакованной с применением вакуума и газомодифицированной сред – не более 240 дней. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

10 000 РУБ.

**ТУ 9272-359-37676459-2013
ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Лосось с морской капустой и морковью; Лосось с морской капустой и сладким перцем; Лосось с морской капустой и маринованными грибами; Лосось с морской капустой и клюквой; Лосось с морской капустой и брусникой; Лосось с морской капустой и кукурузой; Лосось с морской капустой и оливками; Лосось с морской капустой и маринованными огурчиками; Лосось с морковью маринованной острой; Лосось филе-кусочки в остром соусе по-корейски; Крабовые палочки с морской капустой; Сельдь с морской капустой и морковью; Сельдь с морской капустой и сладким перцем; Сельдь с морской капустой и маринованными грибами; Сельдь с морской капустой и клюквой; Сельдь с морской капустой и брусникой; Сельдь с морской капустой и кукурузой; Сельдь с морской капустой и оливками; Сельдь с морской капустой и маринованными огурчиками; Сельдь с морковью маринованной острой; Сельдь филе-кусочки в остром соусе по-корейски; Лосось с морской капустой и морковью в майонезе; Лосось с морской капустой и сладким перцем в майонезе; Лосось с морской капустой и кукурузой в майонезе; Лосось с морской капустой и оливками в майонезе; Лосось с морской капустой и маринованными огурчиками в майонезе; Крабовые палочки с морской капустой в майонезе; Сельдь с морской капустой и морковью в майонезе; Сельдь с

морской капустой и сладким перцем в майонезе; Сельдь с морской капустой и кукурузой в майонезе; Сельдь с морской капустой и оливками в майонезе; Сельдь с морской капустой и маринованными огурчиками в майонезе; Рулетики из сельди с овощами; Рулетики из лосося с овощами; Рулетики из сельди с овощами в майонезе; Рулетики из лосося с овощами в майонезе; Рулетики из сельди с овощами острые; Рулетики из лосося с овощами острые.

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

Сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при t^0 не выше минус 18°C – 5 месяцев. Сроки годности подмороженных изделий с момента изготовления при t^0 от минус 8°C до 0°C – 3 месяца. Сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при $t^0 +2-6^{\circ}\text{C}$ – не более 15 дней. При отсутствии холода изделия хранению и реализации не подлежат. Размороженные и повторно замороженные изделия к реализации не допускаются.

9 000 руб.

**ТУ 9262-161-37676459-2013
РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Для изготовления рыбы лососевой соленой используют лосося дальневосточные, лосось атлантический, прудовую и морскую форель и сиговые. Упаковывают в бочки деревянные заливные и сухотарные, вместимостью до 120 дм^3 , в бочки и ведра вместимостью до 50 дм^3 в пакеты из полимерных материалов, на подложки с последующим обтягиванием термоформовой пленкой массой нетто от 5 г до 500г.

Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от минус 4 до минус 8°C в бочках и ведрах – не более 6 месяцев; упакованных под вакуумом – не более 40 суток. **Рекомендуемый срок годности** при температуре хранения минус 18 не более 60 суток.

9 000 руб.

**ТУ 9263-159-37676459-2013
РЫБА ПОДКОПЧЕННАЯ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыба подкопченная (всех видов разделки); ассорти рыбное подкопченное (рыба всех видов разделки). Рыбу подкопченную изготавливают из рыбы охлажденной, мороженой и соленой, филе рыбного мороженого с применением пищевых и вкусовых добавок, с добавлением или без добавления пряностей, чеснока, паприки, лимона, зелени укропа или петрушки, смеси пряностей.

Рекомендуемые сроки годности при температуре от минус 4°C до минус 8°C – не более 35 суток со дня выработки продукции; упакованной в полимерных пакетах под вакуумом – не более двух месяцев со дня выработки.