



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 САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*Лучшая реклама любого товара – его качество.
Томас Роберт Дьюар*

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия (ТУ), разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМ документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии, Армении, Киргизии).

В комплект готовых Технических условий входят:

- 1. заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;**
- 2. технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);**
- 3. каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);**
- 4. экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;**
- 5. акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.**
- 6. Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!**

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления оплаты или на следующий день **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования. Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней**.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа. **Скидка**

10% от цены конкурентов!

Уважаемые производители, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

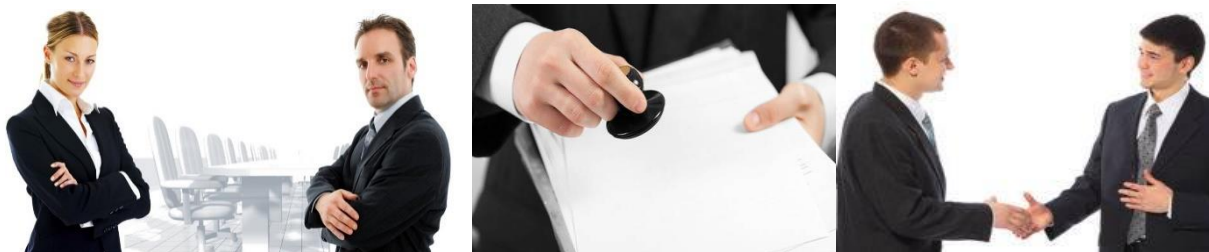
После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи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

Мы гарантируем:

во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства; во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами. Почему Вам выгодно работать с нами?

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.



С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001).

ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и внедрить её на производство с максимальной выгодой для Вашего предприятия.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru 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

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ

ТУ 10.86.10-1041-37676459-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	6
ТУ 10.39.18-918-37676459-2019 ЗАКУСКИ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ	6
ТУ 10.85.12-574-37676459-2019 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ	7
ТУ 10.85.13-062-37676459-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ	8
ТУ 10.85.12-009-37676459-2017 САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ.....	10
ТУ 10.85.13-573-37676459-2017 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ ОХЛАЖДЕННЫЕ	12
ТУ 10.85.11-575-37676459-2017 САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ	14
ТУ 10.85.13-059-37676459-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)	15
ТУ 10.89.19-250-37676459-2017 САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ.....	21

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ

15 000 РУБ.

ТУ 10.86.10-1041-37676459-2022

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности консервов «Салаты и винегреты» для питания детей раннего возраста (с одного года жизни) при температуре хранения 0°C – плюс 25°C и относительной влажности воздуха не более 75 %: **для стерилизованных/пастеризованных консервов в стеклянной упаковке** не более 24 месяцев; **в металлической упаковке** не более 12 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

ТУ 10.39.18-918-37676459-2019 ЗАКУСКИ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

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

Настоящие технические условия распространяются на закуски грузинской кухни, представляющие собой закусовые блюда, вырабатываемые из свежих или консервированных овощей, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, орехов, пряностей, специй, уксуса или уксусной кислоты. Продукция вырабатывается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, технологией приготовления.

АССОРТИМЕНТ: Пхали: пхали из красной фасоли по-грузински; пхали из белой фасоли; пхали из свеклы; пхали из шпината по-грузински; пхали из моркови по-грузински; пхали из баклажанов; пхали со свекольной ботвой; пхали из мангольда; пхали из баклажанов; пхали из белокочанной капусты; пхали из мангольда из шпината и молодой капусты; **Лобно:** лобно из красной фасоли; цвани лобно; лобно с айвой и орехами; лобно с шампиньонами; лобно рюмили; лобно в томате; лобно из черной фасоли; лобно из стручковой фасоли; лобно по-гурийски; салат из перца; **Салаты по-грузински:**

салат «Газапхули»; салат «Имеретия»; салат картофельный по-грузински; капуста по-гурийски; капуста цветная с орехами; салат «Глехурад» с орехами; салат «Аджапсандали».

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции без применения консервантов при температуре +2-60С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: – не более 45 суток; При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.85.12-574-37676459-2019
САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы и морепродуктов с добавлением свежих или консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, мяса птицы и других продуктов (далее продукт/продукция). Продукция вырабатывается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, технологией приготовления.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из морепродуктов с добавлением сырых овощей по-корейски: салат из креветок и моркови; салат из кальмаров и моркови; салат из креветок, капусты и паприкой; салат из кальмаров и огурцов; салат из кальмаров, огурцов с красным перцем; салат «Летний» с креветками; салат с мясом краба и свеклой; салат из мидий, молодого перца красного в соевом соусе; салат из морского гребешка, сельдерея и моркови/ **Салаты из морепродуктов с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из кальмаров, моркови с древесными грибами; салат из кальмаров, моркови с шампиньонами; салат из мяса краба, белокочанной и морской капусты; салат из креветок, сладкого перца с маслинами; салат из креветок с фасолью; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат с мясом краба, морковью и грибами; салат с креветками, спаржей, морковью и грибами; салат из мидий и маринованных овощей; салат из кальмаров и имбиря; салат из форели, морской капусты с грибами; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнишонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из креветок и огурцов кисло-сладких; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из креветок и баклажанов; салат «Бамбук» с креветками; салат из кальмара с фасолью; салат из креветок, фасоли с кукурузой; салат «Фасолька» с семгой; салат из кальмаров с фасолью в имбирном соусе; салат с мясом краба, поджаренной фасоли с шампиньонами; салат из креветок, картофеля с перцем и имбирем; салат из краба, картофеля с чесноком; салат из кальмаров и кукурузы; салат из креветок и морской капусты; салат из креветок, морской капусты с перцем; салат из креветок, морской капусты с перцем и морковью; салат из креветок, морской капусты с фунчезой; салат из креветок, морской капусты с клюквой; салат из креветок, морской капусты с соевым мясом; салат из креветок, морской капусты с грибами; салат из крабов и шампиньонов; салат из креветок, папоротника с клюквой; салат из кальмара и соевого мяса; салат из кальмара, соевого мяса с папоротником; салат с креветками и тофу; салат с креветками, тофу и овощами; салат с кальмаром, тофу с фасолью; салат с креветками, тофу с грибами; салат с креветками и фунчезой; салат с креветками, фунчезой с морковью; салат с креветками, фунчезой с грибами; салат с мидиями и капустой брокколи; салат из креветок, помидоров с овощами и грибами; салат из креветок, помидоров, жаренных с яйцами; салат из краба, помидоров, жаренных в растительном масле; салат из краба помидоров со сладким перцем; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; **Салаты из рыбы и морепродуктов с добавлением**

мяса и курицы по-корейски: салат хе из минтая; салат хе из судака; салат хе из щуки; салат хе из сельди; салат хе из сельди (2 вариант); салат хе из терпуга; салат хе из семги; салат хе из форели; салат хе из горбуши; салат хе из судака с капустой; салат «Рыба Хе»; салат хе из филе рыбы (2 вариант); салат хе из устриц; салат хе из кальмаров; салат из моркови с сельдью; салат «Морской» с рыбой; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из форели фаршированной; салат из кальмаров; салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмара под чесночным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров с рисом; салат из запеченных кальмаров с рисом; салат из кальмаров и соленых огурцов; салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами; салат из кальмаров под майонезом; салат «Кальмар пикантный»; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из кальмаров со стручковой фасолью; салат из морской капусты с креветками; салат из креветок; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами; салат с креветками и сладким перцем; салат из креветок под майонезом; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат из креветок с тертым сыром; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из креветок с творогом; салат из креветок в коричневом соусе; салат из капусты с креветками; салат «Холодный» из креветок; салат из жареных креветок; салат из креветок в кляре; салат из осьминогов; салат из трепанга с огурцами; салат из мяса краба; салат «Крабовый»; салат из краба со свежими огурцами; салат из краба с зеленым салатом. салат из раков с белым вином; салат из мидий; салат из морского гребешка; салат «Морской» с морскими гребешками; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской» с морской капустой; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324): фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: – не более 45 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 5 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

ТУ 10.85.13-062-37676459-2017

11 900 РУБ.

**САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ
(взамен ТУ 9165-062-37676459-2012)**

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

Настоящие технические условия распространяются на салаты заправленные и незаправленные (полуфабрикаты), представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих, вареных и консервированных овощей с добавлением мяса, мясных продуктов, рыбы, морепродуктов, птицы и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты незаправленные: салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Греческий; салат картофельный; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Муравейник; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с кириешками; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Цезарь; салат Красный восток; салат Столичный; салат с курицей и сыром; салат Оливье; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат с языком и

кукурузой; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Аляска; салат Немецкий с колбасой; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Нептун; салат Деликатесный с крабами; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти; набор для окрошки мясной; набор для окрошки с колбасой; набор для окрошки с мясокопченостями; набор для окрошки овощной; салат «Баклажан с помидорами»; салат «Фантазия»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Нефертити»; салат «Веснушка»; салат «Курица с сыром»; салат «Фирменный»; салат «Редис с огурцом и яйцом»; салат «Зимний с зелёным луком»; салат «Вегетарианец»; салат «Дары леса»; салат «Печень с грибами»; салат «Арагат»; салат «Венгерский»; салат «Голландский»; салат «Грибной с фасолью»; салат «Барин»; салат «Мясной коктейль». салат «Свекла с сыром Фета»; винегрет; винегрет с сельдью; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Фитнесс»; салат «Летний»; салат «Летняя свежесть»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Нежность» с курицей и ананасом; салат с говядиной; салат «Ницца»; салат «Восточный»; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский»; салат с авокадо по-гречески. **Салаты заправленные:** салат Коул-слоу; салат Свежесть; салат Осенний; салат из папоротника со сладким перцем; салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Греческий; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Домашний; салат с двумя видами фасоли; салат Шапка Мономаха; салат Муравейник; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с кириешками; салат Чифан с майонезом; салат Чифан с маслом растительным; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Цезарь; салат Столичный; салат из курицы с кедровыми орешками; салат с курицей и сыром; салат Оливье; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Черепаха; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат печеночно-морковный; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Славянский; салат Русский; салат Каприз; салат Немецкий с колбасой; салат Дальневосточный; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Океан; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Нептун; салат Деликатесный с крабами; салат с крабовыми палочками; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти; салат «Свекла с сыром Фета»; винегрет; винегрет с сельдью; салат с авокадо по-гречески; салат «Мужские грезы»; салат с морским коктейлем; салат «Россыпь граната»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Сицилия»; салат «Атика»; салат «Алексеевский»; салат «Золотой рог»; салат «Римский».

Изменение № 1. Дата введения в действие – 23.08.2017 г. Салаты незаправленные: салат из свежих огурцов и помидоров; салат из свежих огурцов; салат из помидоров; салат из белокочанной капусты; салат из квашенной капусты; салат из моркови тертой с сахаром; салат из моркови тертой с изюмом; салат «Солнышко» (2 вариант); салат «Метелка»; салат «Зайка»; салат из отварной свеклы; салат «Бурячок»; салат «Аппетитный»; салат «Здоровье»; салат «Мозаика»; салат «Неสวิжский»; салат «Розовые щечки»; салат «Веснушка» (2 вариант); салат «Слезинка»; салат «Степной»; винегрет овощной (2 вариант); салат из белокочанной капусты со сладким перцем; салат из белокочанной капусты с огурцом; салат из белокочанной капусты с помидором; салат овощной с зеленым горошком.

Изменение № 2. Дата введения в действие – 10.10.2017 г. Салаты незаправленные: салат морковно-яблочный; салат «Нисуаз»; салат «Руккола с креветками»; салат-коктейль фруктовый; салат с куриным филе и овощами; салат «Летний» (2 вариант); салат «Овощи с ветчиной»; салат с запечённой свеклой; салат с тунцом; салат из перловой крупы «Тасканский»; салат «Цезарь» с креветками (2 вариант); **Салаты заправленные:** салат «Мимоза»; салат морковно-яблочный с медом; салат «Нисуаз»; салат «Руккола с креветками»; салат «Капрезе»; салат-коктейль фруктовый; салат с куриным филе и овощами; салат «Летний»; салат «Овощи с ветчиной»; салат с запечённой свеклой и соусом Песто; салат с тунцом; салат из перловой крупы «Тасканский»; салат «Цезарь» с креветками (2 вариант).

Изменение № 3. Дата введения в действие – 15.02.2018 г. Салаты заправленные: салат из картофеля с сельдью; салат из семги с луком; салат «Сельдь под шубой с маринованным луком»; салат «Богатырь»; салат «Гнездышко»; салат «Гранатовый»; салат «Мимоза с маринованным луком»; салат фирменный «Пушкинский»; салат «Цезарь» с курицей (2 вариант); салат «Радуга»; салат «Наторморт»; салат «Фитнес»; салат «Аида»; салат «Для сильных мужчин»; салат «Хуторок»; салат «Оливье с ветчиной»; салат «Изысканный»; салат «Интрига»; салат «Ласточкино Гнездо»; салат «Разбойничий»; салат «Невежинский»; салат «Люцина»; салат из скумбрии с луком; салат «Лисья шубка»; салат «Сельдь под шубой» (2 вариант).

Изменение № 4. Дата введения в действие – 03.05.2018 г. Салаты заправленные: винегрет овощной (3 вариант); винегрет овощной (4 вариант); салат из свежих помидоров и огурцов (2 вариант); салат из свежих помидоров и огурцов (3 вариант); салат «Весенний» (2 вариант); салат «Витаминный»; салат «Городской»; салат из белокочанной капусты (2 вариант); салат из квашенной капусты (2 вариант); салат из крабовых палочек; салат из моркови острый; салат из моркови;

салат из редиса и свежих огурцов; салат из редиса, свежих огурцов и капусты; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с чесноком; салат из фасоли с грецкими орехами; салат из шампиньонов; салат картофельный с сельдью; салат «Летний» (3 вариант); салат «Майский»; салат «Мимоза» (2 вариант); салат «Морской» (2 вариант); салат «Оливье по-домашнему»; салат «Оливье» (2 вариант); салат «Осенний лес»; салат «Праздничный»; салат «Рыбный»; салат «Столичный»; салат «Хуторской»; салат «Хуторской» (2 вариант); салат «Цезарь» (2 вариант); салат «Двухцветный»; салат «Сельдь под шубой» (3 вариант); салат для шавармы; салат «Изюминка»; салат «Каприз» (2 вариант).

Изменение № 5. Дата введения в действие – 06.03.2019 г. Салаты заправленные: салат «Закуска по-ирански»; салат «Аппетитный»; салат «Весна»; салат «Витаминный» (2 вариант); салат «Гранатовый браслет»; салат «Гурман»; салат «Дамский каприз»; салат «Загадка»; салат «Зеленый»; салат «Калипсо» с креветками; салат из маринованной капусты с морковью; салат «Капуста по- грузински»; салат «Красное море»; салат «Креветки средиземноморские»; салат «Кураж»; салат «Морской бриз»; салат «Оранжевое чудо»; салат «Орхидея»; салат «Охотничий»; салат «Пикник»; салат «Полянка»; салат «Прага»; салат «Розовый»; салат с сельдереем; салат «Из языка с овощами»; салат «Сельский»; салат «Снежная королева»; салат «Тбилиси»; салат «Уральский»; салат «Фантазия»; салат «Французский»; салат «Цыпочка».

Изменение № 6. Дата введения в действие – 14.11.2019 г. Салаты незаправленные: винегрет, винегрет с сельдью, салат из свеклы с черносливом, салат «Мужские грёзы», салат «Оливье», салат с крабовыми палочками, салат с печенью; **салаты заправленные:** винегрет, винегрет с сельдью, салат из свеклы с черносливом, салат «Мужские грёзы», салат «Оливье», салат с крабовыми палочками, салат с печенью.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): **салаты из сырых овощей и фруктов:** без заправки – не более 18 часов; с заправками – не более 12 часов; **салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей** – не более 36 часов; **салаты и винегреты из вареных овощей и без заправки и добавления соленых овощей** – не более 18 часов; **салаты и винегреты из вареных овощей с заправками** – не более 12 часов; **салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей без заправки** – не более 18 часов; **салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей с заправками** – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 36 часов; салатов не заправленных – не более 72 часа. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 24 часов; салатов не заправленных – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с применением газомодифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с консервантами с применением газомодифицированной среды при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: салатов заправленных – не более 7 суток; салатов незаправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С – 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.

10 500 РУБ.

ТУ 10.85.12-009-37676459-2017
САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ
(взамен ТУ 9266-009-37676459-2012)

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

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы, морепродуктов, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Салаты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салат «Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Фантазия»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчишно-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Мечта»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Гурман»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами (или с кальмарами, или с морским гребешком); салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; салат «Лагуна»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Пестрый»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Фасолинка»; салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; винегрет с сельдью; винегрет с кальмарами или морской капустой; закуска из сельди с луком.

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.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салаты с добавлением рыбы, морепродуктов – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности** без применения консервантов при температуре +2-6°С: салаты весовые – не более 24 часов; салаты фасованные – не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салатов весовые – не более 5 суток; остальных фасованные – не более 14 суток. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 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 10.85.13-573-37676459-2017****САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ ОХЛАЖДЕННЫЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови; салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат «Летний с морковью»; салат из капусты белокочанной; салат «Летний с капустой»; салат с капустой белокочанной и морковью; салат из капусты белокочанной с огурцами; салат с капустой и свеклой; салат из капусты с паприкой; салат из краснокочанной капусты; салат «Кимчи»; салат «Летний с цветной капустой»; салат из редьки; салат из свежей редьки; салат из редьки зеленой с перцем; салат из редьки с морковью; салат из редьки с луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью; салат из огурцов; салат из огурцов с чесноком; салат из огурцов и лука; салат из огурцов в «Плаще»; салат из огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из свеклы; салат из свеклы с тмином и хреном; салат с лобой; салат из молодого перца красного с зеленым луком; салат из молодого перца красного в соевом соусе; салат из свежего стручкового перца; салат зеленый с соусом; салат зеленый с горчицей; салат из помидоров с сахаром; салат из картофеля; салат из свежей петрушки; салат из сельдерея; салат из сельдерея и моркови; салат «Ассорти»; салат «Кимчи» из капусты; салат «Кимчи» из краснокочанной капусты; салат «Кимчи» из свежей молодой редьки; салат «Кимчи» из редьки для аппетита; салат «Кимчи» ассорти; салат «Закуска по-корейски из хрена»; салат «Дзадзыки»; салат морковь по-корейски «Чим-Чи»; салат «Кимчи» из пекинской капусты; салат «Кимчи» кисло-сладкий; **Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из моркови с древесными грибами; салат из моркови с шампиньонами; салат из белокочанной и морской капусты; салат из сладкого перца с маслинами; салат из редьки с фасолью; салат «Кимчи» из листа салата; салат «Кимчи» из петрушки; салат «Набак-Кимчи»; **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи»; салат из белокочанной капусты «Кимчи»; салат из капусты белокочанной; салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат из моркови; салат с морковью и грибами; салат «Ассорти» с морковью; салат с морковью и спаржей; салат со спаржей, морковью и грибами; салат из маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат зеленый малосольный; салат из маринованных грибов по-корейски; салат из имбиря; салат «Ассорти овощное»; салат из редиса свежесоленого; салат из чеснока кисло-сладкого; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем; салат из морской капусты с маринованным репчатый луком; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корншонами; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов острокислых; салат «Любительский»; салат «Ассорти грибное по-корейски»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком»; салат «Ассорти грибное по-корейски с луком и морковью»; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; салат с грибами маринованными и луком; салат «Чука»; салат «Кимчи» с пряностями; салат из белокочанной капусты с шафраном; **Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат из баклажанов; салат из баклажанов с капустой; салат из фаршированных баклажанов; салат с баклажанами в соусе; салат из баклажанов в уксусе; салат из баклажанов, жареных кружочками; салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле; салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле; салат из баклажанов тушеных; салат из баклажанов, жареных с луком; салат из баклажанов с черносливом; салат из баклажанов с зеленым горошком; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов; салат «Ассорти» с баклажанами; салат из бамбука; салат «Бамбук»; салат из бобов; салат из ростков сои; салат из ростков маша; салат из пророщенных соевых бобов; салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы; салат из фасоли; салат из фасоли с кукурузой; салат с фасолью и морковью; салат «Фасолька»; салат с фасолью в имбирном соусе; салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из стручков фасоли с шампиньонами; салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами; салат из стручковой фасоли; салат из картофеля; салат из картофеля с перцем и имбирем; салат из картофеля с салатом; салат из картофеля с чесноком; салат из кукурузы; салат из початков кукурузы; салат из морской капусты; салат из морской капусты с перцем; салат из морской капусты с перцем и морковью; салат из морской капусты с фунгезой; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты и картофеля; салат из морской капусты с соевым мясом; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты «по-дальневосточному»; салат из морской капусты с яйцами под майонезом; салат из морской капусты под майонезом; салат из морской капусты и зеленого салата; салат из вешенки; салат из опят; салат из шампиньонов; салат из свежих грибов; салат из сушеных грибов; салат «Овощной» с сушеными грибами; салат из сушеных белых грибов; салат из сушеных древесных грибов; салат из сушеных опят; салат из папоротника; салат из папоротника с клюквой; салат из

папоротника с грибами; салат «Папоротник с луком и грибами»; салат «Папоротник с луком»; салат из свежих кабачков; салат из сушеных кабачков; салат из кабачков в кляре; салат из кабачков в молоке; салат из кабачков с томатами; салат из кабачков с чесноком и зеленым луком салат из кабачков и лука; салат из кабачков; салат из свеклы; салат из сельдерея с оливками; салат из сельдерея в душистом растительном масле; салат из соевого мяса; салат из соевого мяса с папоротником; салат из соевого мяса с морковью; салат из соевого мяса с кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; салат из жареной спаржи; салат с тофу; салат из тофу с овощами; салат из тофу с фасолью; салат из тофу с кунжутом; салат из тофу с грибами; салат из ашлады; салат из фунчезы; салат из фунчезы с морковью; салат из фунчезы с грибами; салат из фунчезы с огурцами; салат «Гребешки из капусты»; салат из капусты в молоке; салат из капусты белокочанной с морской капустой; салат из капусты, жаренной ломтями в сливочном масле; салат из капусты поджаренной; салат из капусты с вермишелью; салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле; салат из капусты с горчицей; салат из капусты (свежей) с каштанами; салат из цветной капусты с кунжутным маслом; салат из цветной капусты с томатами и фасолью; салат из цветной капусты, жареной с грибами; салат из цветной капусты; салат из капусты цветной и кольраби; салат из цветной капусты с помидорами; салат из цветной капусты с грибами; салат из цветной капусты со стручками бобов; салат из цветной капусты в томате; салат из брюссельской капусты; салат из капусты брокколи; салат из цветов лилии; салат «Овощной»; салат «Овощной» с грибами; Аджика по-корейски; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Конь Чи»; салат «Вдохновение»; салат с арахисовым соусом; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с сельдереем; салат из моркови; салат из моркови, жаренной с сельдереем; салат из огурцов, обжаренных с зеленью; салат из огурцов с перцем; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из жгучего красного перца; салат из помидоров с овощами и грибами; салат из помидоров в молоке; салат из помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат из редьки тушеной; салат из редиса с грибами; салат из жареного редиса со скорлупой креветок; салат из тыквы тушеной; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; салат из черемши под соевым соусом; салат из репчатого лука с яйцом; салат из молодых побегов арамина; салат «Кимчхи» из фаршированных баклажан; салат шитаки по-корейски; салат шитаки по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски; салат грузди по-корейски с морковью; салат грузди по-корейски с луком; салат коралловый гриб по-корейски; салат «Перец фаршированный с овощами по-корейски»; салат «Голубцы фаршированные овощами по-корейски»; салат из кабачков с луком и морковью; салат из жгучего перца; салат из печеных баклажанов с болгарским перцем; салат из фунчозы с овощами; салат морковь по-корейски со спаржей; салат морковь по-корейски с баклажанами; салат «Морковь по-корейски»; салат «Свекла по-корейски» с грецким орехом; **Салаты из бланшированных овощей, фруктов и грибов по-корейски:** салат «Перец фаршированный сыром»; салат «Грибы фаршированный сыром»; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник»; салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Любительский со свиной»; салат «Микс со свиной»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свиной; салат «Любительский с мясом птицы»; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат из дичи с можжевельными ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат из моркови; салат хве из говядины; салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из свинины; салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат с кальмарами; салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из морской капусты с креветками; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из капусты с креветками; салат «Крабовый»; салат с мидиями; салат «Морской с морскими гребешками»; салат «Морской с морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчхи белой»; салат «Кимчхи» из китайской капусты с мясом; салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.07.2018 г. Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови в маринаде; салат из моркови в остром маринаде; салат из моркови с белокочанной капустой; **Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из морской капусты с белокочанной капу-

стой; **Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с луком; салат из морской капусты с овощами; салат из морской капусты с папоротником; салат из морской капусты в нежном соусе; салат из морской капусты в остром соусе; салат из морской капусты в сырном соусе; салат из морской капусты с брусникой; салат из морской капусты с клюквой; салат из моркови с грибами; салат из моркови с папоротником; салат из моркови со спаржей; салат из моркови с фунчозой; **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из морской капусты с кальмарами; салат из морской капусты с крабовыми палочками и кукурузой; салат из морской капусты с лососем соевым; салат из морской капусты с сельдью соевой; салат из морской капусты со скумбрией соевой; салат из моркови с рыбой Хе.

Изменение № 3. Дата введения в действие 06.07.2018 г. Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски: салат по-корейски «ХЕ» из моркови с сельдью; салат по-корейски «ХЕ» из моркови с щукой.

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 48 часов; вековой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 7 суток; вековой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток; для салатов из морской капусты – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности вековой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: – не более 45 суток; салатов из морской капусты и овощей – не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.85.11-575-37676459-2017

САЛАТЫ ПО-КОРЕЙСКИ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на салаты корейской кухни, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из мяса и/или мясопродуктов, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается с добавлением консервантов или без них. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением сырых овощей по-корейски: салат из говядины и моркови; салат «Летний с морковью»; салат «Летний с капустой»; салат с курицей, капустой белокочанной и морковью; салат с курицей капусты белокочанной с огурцами; салат с свининой, капустой и свеклой; салат из курицы, капусты с паприкой; салат «Летний с цветной капустой»; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из курицы и картофеля; салат «Ассорти»; салат «Кимчи» из капусты с курицей; салат «Кимчи» из краснокочанной капусты с курицей; салат «Кимчи» ассорти с курицей; салат «Дзадзыки» со свининой; салат «Кимчи» из пекинской капусты с говядиной; салат «Кимчи» кисло-сладкий с курицей; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски:** салат из курицы, моркови с древесными грибами; салат из курицы моркови с шампиньонами; салат из говядины белокочанной и морской капусты; салат из курицы сладкого перца с маслинами; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски:** салат из пекинской капусты «Кимчи» с говядиной; салат из белокочанной капусты «Кимчи» с курицей; салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат с курицей, морковью и грибами; салат «Ассорти мясное» с морковью; салат с курицей, морковью и спаржей; салат со свининой, спаржей и грибами; салат ис курицей и маринованными овощами; салат из говядины и маринованных грибов по-корейски; салат из курицы, морской капусты с грибами; салат из огурцов кисло-сладких; салат из куриных сердечек и огурцов острокислых; салат «Любительский»; салат «Ассорти мясное» по-корейски; салат «Ассорти мясное по-корейски» с луком; салат «Ассорти мясное по-корейски» с луком и морковью; салат «Ассорти грибное по-корейски с паприкой»; салат с говядиной, грибами маринованными и луком; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением вареных, жареных овощей, грибов по-корейски:** салат «Мясное ассорти» с баклажанами; салат «Мясное

ассорти» с баклажанами с капустой; салат «Ассорти» с баклажанами; салат «Бамбук»; салат из курицы и бобов; салат из говядины и фасоли; салат из курицы, фасоли с кукурузой; салат «Мясная фасоль»; салат с курицей, фасолью в имбирном соусе; салат из языка с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из языка и стручков фасоли с шампиньонами; салат из курицы и стручковой фасоли; салат из «Мясное ассорти» с картофелем; салат из свинины картофеля с перцем и имбирем; салат из почек, картофеля с салатом; салат из почек, картофеля с чесноком; салат из курицы и кукурузы; салат из говядины и папоротника; салат из говядины, папоротника с клюквой; салат из говядины, папоротника с грибами; салат «Папоротник» с луком и грибами; салат «Папоротник» с луком; салат из говядины, кабачков с чесноком и зеленым луком салат из курицы, кабачков и лука; салат из курицы и кабачков; салат из говяжьей печени сельдерея с оливками; салат из курицы, сельдерея в душистом растительном масле; салат из курицы и спаржи соевой; салат из куриных сердечек и тофу; салат из курицы и тофу с грибами; салат из говядины и фунчезы; салат из курицы, фунчезы с морковью; салат из курицы, фунчезы с грибами; салат из говядины, фунчезы с огурцами; салат из брюссельской капусты; салат из курицы и капусты брокколи; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Вдохновение»; салат «Морковь по-корейски» с курицей; салат «Свекла по-корейски» с курицей и грецким орехом; **Салаты из мяса и мясопродуктов с добавлением рыбы, морепродуктов по-корейски:** салат из моркови с говядиной; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник»; салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Любительский со свиной»; салат «Микс со свиной»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свиной; салат «Любительский с мясом птицы»; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат из дичи с можжевельными ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат из моркови; салат хве из говядины; салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из свинины; салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат «Кимчи» из китайской капусты с мясом; салат «Морковь по-корейски с куриными желудками».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066). **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: – не более 45 суток; для салатов, содержащих морскую капусту – не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** из овощей с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.85.13-059-37676459-2017

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)

(взамен ТУ 9161-059-37676459-2012)

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

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусовые блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: салаты из сырых овощей: салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; са-

лат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый»; салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Французский»; салат «Кимзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы; салат из капусты со сладким перцем; салат «Капуста по-грузински»; салат «Сладкий» с морковью и изюмом; капуста по-корейски; морковь по-корейски; Кимчхи из краснокочанной капусты; салат «Молдавский»; салат «Белорусский»; салат из капусты с огурцами; салат «Крепыш»; салат «Капустный»; салат «Изюминка»; салат «Лужок»; салат «Метелка новинка»; салат «Коул-Слоу»; салат «Летний со сметаной»; салат «Витаминный» с апельсинами; салат «Криоло»; **салаты из фруктов:** салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Таити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат грибной с фасолью; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «Попольски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна»; салат «Витаминный»; салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из квашеной капусты; салат яичный; салат из яиц, рубленых с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом салат «Деликатесный»; салат «Веселый боб»; салат «Сырный с чесноком»; салат «Овощной» с фасолью; салат «Лукошко»; салат «Фантазия»; салат «Болгарочка»; салат «Ассорти»; салат «Грация» с постным майонезом; салат «Овощной» с рукколой и оливковым маслом; салат «Новинка»; салат с фасолью и жареным луком; салат с помидорами черри и сыром моцарелла; салат в греческом стиле; салат «Морковь с сыром и чесноком»; салат сырный; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опять с квашеной капустой; салат из опять, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем; салат картофельный с грибами; салат «Хмельницкий»; капуста «Провансаль»; салат «Камчатский»; салат «Ассорти» с морковью; спаржа по-корейски; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий»; Винегрет овощной; «Винегрет» с фасолью; «Винегрет» с маринованными грибами; «Винегрет» с квашеной капустой; винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат «Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с кукурузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж»; салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибника»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Уга-

дай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Сыр-ный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний»; салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибочек»; салат «Закусочный»; салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика»; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с финиками; салат из моркови с черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехам; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». «Винегрет с фасолью»; салат «Свекольный с сыром»; свекла с черносливом; свекла с орехом и чесноком; салат из свеклы с сыром; салат из баклажанов с чесноком; салат «Лакомка»; салат «Слоеный»; салат «Степной»; салат «Здоровье»; салат «Дальневосточный»; грибы по-корейски; баклажаны по-корейски; салат «Сезонный»; салат из баклажанов и помидоров; салат «Осенний»; морковь по-корейски с грибами; салат из свеклы с черносливом; салат «Долголетие»; салат со стручковой фасолью и шампиньонами; салат из зеленой фасоли с чесноком и беконом. салат «Фермерский»; салат «Свекольный» с черносливом и орехами; салат с тунцом и картофелем; салат с грибами и картофелем; салат из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы; салат «Винегрет» классический; салат «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски; салат «Свекла с чесноком»; закуска из баклажан; салат картофельный «По-татарски»; салат «Грибное лукошко»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные грецким орехом»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные морковью»; салат закусочный «Пикантный»; салат закусочный «Рулетики из цуккини с брынзой»; салат из запеченных овощей; салат «Лесная свежесть»; салат из печеных овощей с грибами; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Тажный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепашка»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет»; салат «Мозаика»; салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Рассолс»; салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; салат из языка; салат «Ассорти» из мяса; салат «Оливье»; салат «Венский»; салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арагат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени салат с языком и кукурузой; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат «Королевский»; салат «Фасолинка»; салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат «Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат «Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия»; салат «Лагуна»; салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной; салат «Ералаш»; салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый»; салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепашка Тортилла»; салат «Экватор»; салат «Кура»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат

«Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь»; салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Дамский каприз»; салат «Мечта»; салат «Сливки общества»; салат «Анталія»; салат из курицы с грибами; салат «Восток»; салат «По-деревенски»; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат «Печень в малиновом соусе»; салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Гурман»; салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любительский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; винегрет с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчице-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колену»; салат «На дне морском»; салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; винегрет с кальмарами или морской капустой; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком; салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Торт из печени»; салат «Оливье с говядиной»; салат «Оливье с говядиной» без заправки; салат «Столичный» без заправки; салат «Курочка под шубкой»; салат «Лесная полянка»; салат «Цыпленок в ореховом соусе»; салат «Черепашка»; салат «Оранжевый с курицей»; салат «Из курицы с ананасами»; салат «Из курицы с сельдереем»; салат «Оливье с колбасой»; салат «Оливье с колбасой» без заправки; салат «Танго»; салат «Император»; салат «Семга под шубой»; салат «Истра»; салат «Из кальмаров с шампиньонами»; салат «Рыбный с тунцом»; салат «Московит»; салат мясной «Тар-тар»; салат «Наслаждение»; салат «Сосновый бор»; салат «Сытный» со свиной; салат «Сенсация»; салат «Лоуренс»; салат «Лесная сказка»; салат «Овощной» с курицей; салат «Перепелиный»; салат «Лесовичок»; салат «Литовский»; салат «Берлинский»; салат «Егерь»; салат с грибами и ветчиной; салат «Кардинал»; салат «Грибной остров»; салат «Тайский»; салат «Дамское счастье»; салат «Дары моря»; салат с крабовыми палочками и пекинской капустой; салат «Остров сокровищ»; салат из скумбрии; салат из печени минтая; салат «Маячок»; салат «Афродита»; салат «Курица Хе»; салат «Острый с курочкой»; салат «Охотничий»; салат-коктейль с ветчиной; салат

«Мексиканский»; салат «Фасолька»; салат «Оливье классический»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Сельдь под шубой классический»; салат с фунчозой и морепродуктами; салат из авокадо и крабового мяса; салат с лососем жареным «Мимоза»; салат «Оливье» с языком; салат с картофелем и опятами; салат с креветками и авокадо; салат с креветками и ананасом; салат с креветками и помидорами Черри; салат с мясом индейки и цыпленка; салат с печенью трески; салат с печенью трески и рисом; салат с тунцом и фасолью; салат «Сельдь с картофелем» салат с курицей и морковью; Кобб-салат; салат Баварский; салат с зеленой фасолью, кальмарами и брынзой; салат с копченым лососем, рукколой и каперсами; салат с копченым угрем и огурцом; салат с креветками, яблоком и сельдереем; салат со спаржей, креветками и соусом из рукколы; салат «Мимоза» с горбушей консервированной; салат «Золотая осень»; салат «С крабовыми палочками»; салат «Монастырский»; салат «Венский с ананасами»; салат «Пестрецы»; салат «Прага»; салат «Морячок»; салат «Мясной с кетчупом»; салат «Нарат»; салат «Сююмбикэ»; салат «Дивный»; салат куриный с ананасом; салат «Полевой»; салат «Крабовый с помидорами»; салат «Екатерина»; салат «Кальмар под шубой»; салат «Ленивица»; салат «Печеночный»; салат «Рафаэлло»; салат «Папоротник»; салат из фасоли.

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.01.2017 г. Салаты из сырых овощей: салат «Витаминный» (8 вариант); салат с красной капустой (2 вариант); салат из моркови с сыром (2 вариант); салат из свежей капусты с огурцами (2 вариант); **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат из квашеной капусты (2 вариант); **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** винегрет с квашеной капустой; салат из свеклы с гранатом; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** набор «Окрошка»; салат «Архиерейский»; салат «Каприччио»; салат «Мимоза с лососем»; салат «Оливье по-домашнему» (2 вариант); салат «Оливье с ростбифом»; салат с говяжьей печенью; салат с говяжьим языком; салат с курицей и ананасом; салат с курицей и грибами; салат с курицей и яблоком; салат с мясными копченостями; салаты «Сельдь под шубой» (8 вариант).

Изменение № 2. Дата введения в действие 11.09.2017 г. Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей: «Винегрет овощной» (3 вариант); **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Крабовый» (6 вариант); салат «Оливье» (7 вариант); салат «Сельдь под шубой» (9 вариант).

Изменение № 3. Дата введения в действие 10.11.2017 г. Салаты из сырых овощей: салат «Морковь острая»; салат «Кабачки острые»; салат «Овощная тарелка». **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Редис с огурцом и яйцом» (2 вариант). **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат из опят; салат из шампиньонов; салат «Провансаль»; салат «Огурчики по-домашнему»; салат «Грибы маринованные с луком». **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат с рисовой лапшой (фунчозой); салат из стручковой фасоли; салат «Свекла острая»; салат «Баклажаны острые»; салат из перца болгарского «Острый»; салат из фунчозы; салат из цветной капусты; салат «Пекинский» из морской капусты; салат из спаржи (2 вариант); салат из баклажанов; салат из соевого мяса; рулетики из баклажан; икра морковная; икра свекольная; салат из фасоли. **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Острый» из кальмара с морковью; салат «Острый» из птицы с морковью и луком; салат «Острый» из языка моркови и лука; салат «Острый» из мяса моркови и лука; салат «Острые ушки»; салат «Морская капуста и кальмаром»; салат «Кальмары острые»; салат «Новогодний триумф»; салат «Новогоднее чудо»; салат «Маскарад»; салат «Вьюга»; салат «Зимний улет»; салат «Новогоднее оливье»; салат «Новогодний бал»; салат «Новогодняя ночь»; салат «Кальмары с майонезом»; салат «Кальмары с майонезом» (2 вариант); салат из кальмаров (2 вариант); салат «Кальмары фаршированные»; салат «Пестрый» (3 вариант); салат «Забава» (2 вариант); салат «Зимушка» (3 вариант); салат «Итальянский с фунчозой» (2 вариант); салат «Куриный» (2 вариант); салат «Гурман» (3 вариант); салат «Лагуна» (3 вариант); салат «Любительский» (3 вариант); салат «По-славянски».

Изменение № 4. Дата введения в действие 15.02.2018 г. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.: салат «Натюрморт»; салат «Фитнес»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Аида»; салат «Для сильных мужчин»; салат «Хуторок»; салат «Оливье с ветчиной» (2 вариант); салат «Изысканный» (2 вариант); салат «Интрига»; салат «Ласточкино гнездо»; салат «Разбойничий»; салат «Невежинский»; салат «Люцина»; салат «Лисья шубка»; салат «Сельдь под шубой» (10 вариант); салат «Капитанский» (2 вариант).

Изменение № 5. Дата введения в действие 25.06.2018 г. Салаты из сырых овощей: салат «Летний»; салат «Из свежей капусты» (2 вариант); салат «Радуга». **салаты из фруктов:** салат «Фруктовый». **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат «Винегрет» (4 вариант); салат «Из свеклы с майонезом». **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Мимоза» (7 вариант); салат «Крабовый» (7 вариант); салат «Сельдь под шубой» (10 вариант); салат «Из фасоли» (2 вариант); салат «Столичный» (8 вариант).

Изменение № 6. Дата введения в действие 15.03.2019 г. Салаты из сырых овощей: салат Романо с соусом дзадзика и крутонами; салат Латук с соусом дзадзика и крутонами; салат с брокколи и соусом табаджан; салат с брокколи, кенуа и помидорами; салат Романо с каперсами и горчичным соусом; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат

с чечевицей и мини шпинатом; салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов: салат Ранчо с курицей и овощами; салат Вьетнамский с курицей и арахисом.

Изменение № 7. Дата введения в действие 25.06.2019 г. Салаты из сырых овощей: салат «Витаминный» (9 вариант); салат с проростками семян пшеницы; салат с проростками семян нута; салат «Свежесть». **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат «Изумление»; **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Лук маринованный» с зеленью; салат «Лук маринованный» острый; салат «Винегрет» (5 вариант). **Салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Нежность»; салат «Мимоза»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Сытный»; салат «Столичный» (9 вариант); салат «Деревенский»; салат «Вкусный»; салат «Искушение»; салат «Оливье» (8 вариант); салат «Оливье» с говядиной; салат из говядины с фасолью; салат «Пражский»; салат «Марсель»; салат «Праздничный»; салат «Слоёный» с сёмгой; салат «Царский»; салат «Сельдь под шубой» (11 вариант); салат «Цезарь» с рыбой»; салат «Цезарь» с курицей; салат из курицы с черносливом; Набор для окрошки.

Изменение № 8. Дата введения в действие 26.09.2019 г. Салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов: салат «Коул-слоу с курицей», салат «Мюнхен», салат «Цезарь 2.0», салат «Нисуаз»; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** «Салат с запечёнными овощами».

Изменение № 9. Дата введения в действие 30.10.2019 г. Салаты из сырых овощей: салат «Фитнес-Леди»; салат «Спаржа «Хе»; салат «Радуга»; салат «Пеко-Черри»; салат «Щетка». **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Греческий» вариант 8; салат «Фунчоза». **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Винегрет овощной»; **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат «Веселая грядка»; салат из морской капусты «Бригантина»; салат «Гребешки». **Салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов;** салат «Андалузский»; салат «Сельский»; салат «Крабовый»; салат «Отелло»; салат «Морская тайна»; салат «Поцелуй»; салат «Нью Цезарь»; салат «Цезарь» с курицей и гречками; салат ПП с курицей и овощами; салат-шейк с куриной грудкой-гриль и овощами салат «Острая курочка»; салат «Оливье»; салат «Царский»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Стройность»; салат с крабовым мясом; салат «Оливье» с курицей; салат ПП с горбушей.

Изменение № 10. Дата введения в действие 30.10.2019 г. Салаты из сырых овощей: салат «Дальний Восток», салат «Диетический», салат «Зимний», салат «Морковный», салат «Свежесть»; **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Дамский», салат «Валерия», салат «Рулетики из баклажан»; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Баклажаны по-корейски», салат «Деревенский» салат «Огурцы по-корейски» салат «Таежный», салат «Фасоль с кукурузой», салат «Фунчоза», салат «Энергия»; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** Салат «Крабовый», салат «Свекла с чесноком и сыром», салат «Свекла с черносливом и грецким орехом»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Аленушка», салат «Аппетитный», салат «Баварский», салат «Белая береза», салат «Бычье сердце», салат «Викинг», салат «Вкусняшка», салат «Гнездо глухаря», салат «Грибной», салат «Гурман», салат «Дубок» салат «Кальмаровый с сыром и чесноком», салат «Красная шапочка», салат «Кояш», салат «Лебяжий пух», салат «Лисичкин лес», салат «Лососевый», салат «Маргарита», салат «Мексиканский», салат «Мелодия», салат «Морской», салат «Морской бриз», салат «Морская жемчужина», салат Морячка», салат «Мясо по-русски», салат «Мясо Хе», салат «Набор для окрошки», салат «Нежность», салат «Обжорка», салат «Петровский», салат «Рандеву», салат «Русская Красавица», салат «Рулетики из ветчины с сыром», салат «Рыжик», салат «Селёдка под шубой», закуска «Селёдка маринованная с луком», закуска «Селёдка с маслом», салат «Снегурочка», салат «Столичный, салат «Сюрприз», салат «Тайский», салат «Ташкент», салат «Тиффани», салат «Фаворит», салат «Царский», салат «Цезарь с курицей».

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

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С (в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03): салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно** (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2⁰С до +6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с применением газо-модифицированной среды** при температуре +2-6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно** (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2⁰С до +6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды** при температуре +2-6⁰С: салатов заправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с консервантами**

с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой и фасованной продукции** при температуре +2-6°С – не более 24 часов; **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.

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-Японски»; салат из морской капусты по-корейски «Восточный»; салат из морской капусты с гребешком; салат из морской капусты с трубочком; 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 «Помидорчили», 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°С до 6°С – не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от минус 3°С до 0°С – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантом при температуре от +1°С до +5°С – не более 3 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.