



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

**«АГРОПИЩЕПРОМ»**

(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

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

# АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА КОНСЕРВЫ



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



Отсканируйте QR код  
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ

2024

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

**В комплект готовых Технических условий входят:**

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

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

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

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

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

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

**Нами сформирована гибкая система скидок.**

**Скидки на приобретение ТУ:**

10% – покупка 2-х документов,

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

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

**Скидки на разработку ТУ:**

10% – заказ 2-х документов,

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

**10% от цены конкурентов!**

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

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

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

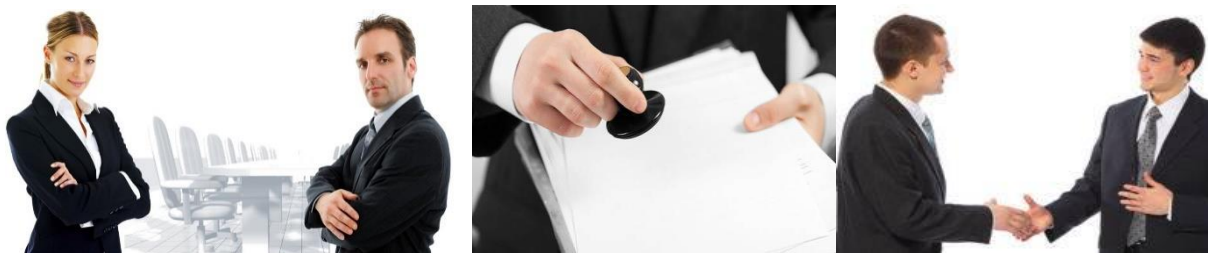
**Мы гарантируем:**

**во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства; во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами. Почему**

**Вам выгодно работать с нами?**

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

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



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

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

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

#### **Заказать обратный звонок**

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона на электронной почте [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

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

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

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

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### КОНСЕРВЫ

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

ТУ 10.13.15-124-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «ОХОТНИЧЬИ».....	38
ТУ 10.13.15-136-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» .....	39
ТУ 10.13.15-708-37676459-2017 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	41
ТУ 10.13.15-602-37676459-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ. КОНСЕРВЫ .....	41
ТУ 10.13.15-689-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД .....	43
ТУ 10.20.34-685-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ.....	44
ТУ 10.20.25-539-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	44
ТУ,ТИ 10.32.23-041-37676459-2017 МОРСЫ .....	45
ТУ 10.39.18-637-37676459-2017 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С УКСУСОМ.....	46
ТУ 10.39.17-636-37676459-2017 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА .....	46
ТУ 10.13.15-033-37676459-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ МЯСНЫЕ .....	47
ТУ 10.13.15-462-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	52
ТУ 10.39.17-588-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ .....	53
ТУ 10.85.13-607-37676459-2017 ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ .....	53
ТУ 10.39.18-590-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ .....	54
ТУ 10.89.19-603-37676459-2017 БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ .....	54
ТУ 10.13.15-454-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	55
ТУ 10.39.18-587-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ .....	56
ТУ 10.13.15-542-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	57
ТУ 10.13.14-171-37676459-2017 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ .....	58
ТУ 10.39.18-106-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ЛЕЧО .....	60
ТУ 10.13.15-145-37676459-2016 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	60
ТУ 10.13.15-315-37676459-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ .....	62
ТУ 10.20.25-538-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	63
ТУ 10.13.15-525-37676459-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА .....	64

## КОНСЕРВЫ

ТУ,ТИ 10.20.25-538-37676459-2024

14 900 РУБ.

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

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

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

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

крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Допускается удаление кожи и темного мяса у тунцов. **Кусок филе** филе, разрезанное поперек прямым срезом на части определенной толщины. Допускаются косые срезы в отдельных кусках филе. **Рубленые кусочки** кусочки тушки рыбы рубленые, произвольной формы. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности:** консервов в металлических и стеклянных банках не более 3-х лет с даты изготовления; консервов в реторт-упаковке – не более 2-х лет с даты изготовления. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**14 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.13.15-462-37676459-2023**  
**КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ**  
**С МЯСОМ ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**  
**(взамен ТУ 10.13.15-462-37676459-2017)**

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

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

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









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

ТУ,ТИ 10.20.25-545-37676459-2023

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

**16 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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



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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

**15 000 РУБ**

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

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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

**15 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.86.10-1041-37676459-2022**

**САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ.**

**КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

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

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

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

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

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

**25 000 РУБ.**

**ТУ 10.86.10-1001-37676459-2021**

**КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ**

**НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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

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

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

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

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

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

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-784-37676459-2020**

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**12 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**11 500 РУБ.****ТУ 10.39.22-928-37676459-2019  
ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технологические условия распространяются на джемы термостабильные (далее джемы или продукт), изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевых компонентов, герметично укупоренные стерилизованные. Джемы предназначены для непосредственного употребления в пищу и могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от используемого сырья джемы изготавливают следующих наименований: **фруктовые:** абрикосовый, айвовый; алычовый, ананасовый, апельсиновый, барбарисовый, брусничный, вишневый, голубичный, грушевый, ежевичный, земляничный (клубничный), инжирный, из киви, кизилловый, клюквенный, крыжовниковый, лимонный, малиновый, манговый, мандариновый, персиковый, рябиновый, сливовый, из хурмы, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, черничный, яблочный; **овощные:** дынный, тыквенный. Джемы по способу изготовления подразделяют: на стерилизованные, горячего розлива.

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

**Термины и определения:** **Термостабильные джемы** – желеобразный продукт, содержащий кусочки проваренных в сиропе плодов, ягод, овощей, не растекающийся на горизонтальной поверхности и сохраняющий свою форму после нагревания при температуре более 170°C. **фруктовые [овощные] консервы:** продукты переработки фруктов [овощей] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 месяцев в установленных условиях. **фруктовый [овощной] джем:** фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, пектиносодержащих смесей, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35 %, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие желеобразной консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75% стерилизованных: в стеклянной таре 2 года; в металлической таре один год; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов



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

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.51.51-173-37676459-2019**

**КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ**

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

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

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

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

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

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-790-37676459-2019**

**КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

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

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

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

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

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

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-785-37676459-2019**  
**КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ**  
**«ХАЛЯЛЬ» СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

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

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

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

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

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

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

**12 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

**12 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.39.22-746-37676459-2018**

**ДЖЕМЫ**

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

Настоящие технические условия распространяются на джемы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (ягод) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (ягодной) части составляет не менее 35%. Джемы вырабатывают стерилизованными и нестерилизованными (консервы), предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятия общественного питания и для непосредственного употребления в пищу. Джемы-полуфабрикаты нестерилизованные, фасованные крупную тару(бочки) для использования в пищевой промышленности. В зависимости от рецептуры стерилизованные джемы вырабатываются с наименованием «Домашний».

**АССОРТИМЕНТ:** абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; из актинидии; барбарисовый; брусничный; банановый; вишневый; виноградный; облепиховый; голубичный; грушевый; ежевичный; жерделевый; из жимолости; земляничный (клубничный); инжирный; из киви; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; калиновый; из красной смородины; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; морошковый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый; черничный; черешневый; яблочный; яблочно-тыквенный; яблочно-дынный; фруктово-ягодный микс.

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

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

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-819-37676459-2019**

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

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

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

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

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

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

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-282-37676459-2017**

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

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

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



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

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

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

**11 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

**10 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.39.17-589-37676459-2018**  
**КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБ-**  
**НЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Остричек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь по-корейски с грибами; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые**

**сроки годности:** от 0 °С до + 25 °С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 °С до + 6 °С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**12 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

14 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.15-591-37676459-2017  
КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ  
ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы из фасоли с добавлением или без добавления овощей, грибов, соли, сахара, зелени, специй и пряностей, и других ингредиентов, залитых заливкой или томатным соусом, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** фасоль натуральная; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе

«Пикантная» с чесноком; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль в аджике «Оригинальная»; фасоль «Лобио»; фасоль «Лобио» с кавказскими специями; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасоль печеная в томатном соусе; фасоль печеная с овощами; фасоль печеная с грибами; фасоль красная печеная с овощами; фасоль с паприкой в томатном соусе; фасоль с баклажанами; фасоль по-домашнему с грибами; фасоль в томатном соусе «По-краснодарски»; фасоль натуральная «Кубанская»; фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; фасоль в овощном соусе «Тамбовская»; фасолевого рагу; фасоль с картофелем; фасоль по-мексикански с кукурузой; фасолевая закуска; «Фасолинка».

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°C до 25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянных банках – 3 года; в металлических не более 2-х лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °C не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**ТУ 10.13.15-124-37676459-2017**

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-689-37676459-2017**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**11 900 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.32.23-041-37676459-2017**

**МОРСЫ**

**(взамен ТУ 9163-041-37676459-2012)**

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

Настоящие технические условия распространяется на морсы ягодные, фруктовые или овощные, вырабатываемые из дикорастущих и культурных видов, сортов плодов и ягод, фруктов или овощей, далее по тексту морсы, изготовленные из сока и (или) пюре с добавлением питьевой воды, сахара, лимонной кислоты, фасованные в потребительскую тару стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** морс из актинидии; морс апельсиновый; морс брусничный; морс барбарисовый; морс боярышниковый; морс виноградный; морс вишневый; морс из голубики; морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс калиновый; морс из красники; морс из крыжовника; морс клубничный; морс из кислицы. морс малиновый; морс из морошки; морс облепиховый; морс рябиновый; морс черноплоднорябиновый; морс из красной смородиновый; морс из черной смородины; морс из белой смородины; морс тыквенный; морс тыквенно-морковный; морс черничный; морс из шиповника; морс из шелковицы; морс лимонный с имбирём; морс из клюквы и брусники морс яблочный; морс малиновый с лимоном; морс яблочно-сливовый. морс ягодный микс; морс из лесных ягод; морс мультягодный (из двух и более видов сока и (или) пюре).

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

**Изменение № 2. Дата введения в действие 14.02.2020 год.** Морсы с добавлением фруктозы: морс апельсиновый; морс брусничный; морс барбарисовый; морс вишневый; морс из голубики; морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс калиновый; морс из крыжовника; морс клубничный; морс малиновый; морс из морошки; морс облепиховый; морс черноплоднорябиновый; морс из красной смородиновый; морс из черной смородины; морс черничный; морс из шиповника; морс лимонный с имбирём; морс из клюквы и брусники морс яблочный; морс малиновый с лимоном; морс яблочно-сливовый. морс ягодный микс; морс из лесных ягод; морс мультягодный (из двух и более видов сока и (или) пюре).

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре: светлоокрашенных двух лет; темноокрашенных одного года; в металлической таре одного года; в алюминиевых тубах одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С – 6 мес; в потребительской таре из пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С 9 мес; в бутылках из полимерных материалов одного года; в бутылках из полиэтилентерефталата (ПЭТ), методом «горячего розлива», при температуре хранения от 0 до плюс 10 °С – не более 9 месяцев; в бутылках из полиэтилентерефталата (ПЭТ), методом «горячего розлива», при температуре хранения от 0 до плюс 25 °С – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.39.18-637-37676459-2017**  
**ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С УКСУСОМ**

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

Настоящие технические условия распространяются на икру из овощей и плодов консервированную с уксусом, изготовленную из свежих овощей или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

**АССОРТИМЕНТ:** икра «Мичуринская»; икра «Южная»; икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная». икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая.

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

**Рекомендуемые сроки годности** икры со дня изготовления: в стеклянной таре – 3 года; в металлической таре – 2 года; в таре из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.39.17-636-37676459-2017**  
**ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА**

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

Настоящие технические условия распространяются на икру из овощей и плодов консервированную без уксуса, изготовленную из свежих овощей или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

**АССОРТИМЕНТ:** икра «Мичуринская»; икра «Южная»; икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная». икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая.

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

**Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления:** в стеклянной таре – 3 года; в металлической таре – 2 года; в таре из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**16 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-033-37676459-2023**

**КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ МЯСНЫЕ**

**(взамен ТУ 10.13.15-033-37676459-2017)**

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**12 000 РУБ.****ТУ 10.39.17-588-37676459-2017  
КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ  
УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

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

**АССОРТИМЕНТ:** салат «Нежный»; салат «Полесский»; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с сахаром; салат «Особый»; салат «Ассорти овощное»; салат «Компанейский»; салат «Краски лета»; салат «Летний»; «свекла гарнирная»; «морковь гарнирная»; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжаренные по-болгарски; баклажаны, обжаренные с печеным перцем; баклажаны, обжаренные с овощами; баклажаны, обжаренные с сушеными фруктами; кабачки, обжаренные в аджике; кабачки, обжаренные по-болгарски; кабачки, обжаренные с овощами; кабачки, обжаренные с печеным перцем; кабачки, обжаренные с сушеными фруктами; закуска из баклажанов «По-борисовски»; закуска по-охотничьи; закуска по-деревенски; закуска из квашеной капусты; закуска «Аппетитная»; закуска «Оригинальная»; закуска «Новая»; закуска «Обалденная»; закуска «Сезонная»; закуска «Новинка»; закуска «По-воронежски»; морковь с грибами; голубцы ленивые; рагу «Южное»; рагу овощное; солянка овощная; чечевица натуральная; чечевица в томатном соусе; чечевица с овощами в томатном соусе; чечевица в томатном соусе с овощами; нут натуральный; нут в томатном соусе; плов с овощами; плов с овощами и грибами; овощной гарнир; капуста тушеная; перец, резанный с овощами в томатном соусе.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°C до 25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%.

**Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °C не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**12 000 РУБ.****ТУ 10.85.13-607-37676459-2017  
ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на производство паштетов, приготовленных из фасоли или смеси бобовых, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, зелени, орехов, сухофруктов, пищевых кислот, специй, пряностей, фасованных в герметично укупоренную потребительскую тару и стерилизованных. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

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

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°C до 25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** не более 2-х лет со дня изготовления; **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °C не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может

устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.39.18-590-37676459-2017**  
**КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБ-**  
**НЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Остричек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь по-корейски с грибами; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°C до 25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** от 0 °С до + 25 °С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 °С до + 6 °С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.89.19-603-37676459-2017**  
**БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ПЕРВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

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

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

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

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

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

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

**ТУ 10.13.15-454-37676459-2017**

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

**ПТИЦЫ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

**(взамен ТУ 9216-454-37676459-2016)**

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.39.18-587-37676459-2017**

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

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** салат «Сюрприз»; салат «Пикантный»; салат «Загадка»; салат «Мичуринский»; салат «Провансаль»; салат «Русский»; салат «Застольный»; салат «Осенний»; салат «Праздничный»; салат «Любительский»; салат из свеклы с луком; салат из свеклы с чесноком; салат из свеклы в маринаде; салат из моркови в маринаде; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с сахаром; салат «Южный»; салат «Украинский»; салат «Вознесенский»; салат «Зеленое ассорти»; салат «Капуста пикантная»; салат «Овощная мозаика»; салат «Полесский» томаты резаные с луком в желе; салат «Борисовский»; салат «Венгерский»; салат «Аристократ»; закуска из баклажанов «По-борисовски»; закуска «Летняя»; закуска «Новинка»; закуска по-Воронежски; закуска по-охотничьи; закуска «Оригинальная»; закуска из баклажанов с черносливом; фасоль стручковая с овощами «Деликатесная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в томатном соусе; фасоль в аджике; фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; фасоль по-мексикански с кукурузой; чечевица с овощами в томатном соусе; сотэ из баклажан; баклажаны по-гречески; баклажаны в подливке; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжаренные с чесноком; баклажаны, обжаренные с перцем болгарским; баклажаны печеные; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; кабачки печеные; кабачки по-домашнему; рагу «Лето»; морковь по-корейски; овощи по-кубански; винегрет «Крестьянский»; винегрет «Особый» с фасолью.

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

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

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

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

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

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

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

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при



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

**14 000 РУБ.**

**ТУ 10.13.15-542-37676459-2017**

**КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ  
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.39.18-106-37676459-2017**  
**КОНСЕРВЫ ЛЕЧО**  
**(взамен ТУ 9161-106-37676459-2013)**

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы – лечо (далее продукт или продукция), изготовленное из сладкого перца с добавлением или без добавления моркови, лука, томатного соуса, яблочного пюре, кабачков, баклажанов, животного жира, грибов, фасоли, чеснока, специй, пищевых кислот, зелени, фасованное в стеклянные банки, герметически укупоренное и стерилизованное. Лечо предназначено для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** лечо; лечо «Любительское»; лечо с грибами; лечо с луком; лечо с грибами и луком; лечо с луком и морковью; лечо с морковью; лечо с фасолью; лечо «По-болгарски»; лечо «Оригинальное»; лечо «По-венгерски»; лечо с баклажанами; лечо с кабачками; лечо с болгарским перцем; лечо с цветной капустой; лечо с рисом «Токана»; лечо «Домашнее»; лечо «Грузинское»; лечо с тыквой; лечо «По-итальянски»; лечо «Объединение»; лечо с чесноком; лечо медовое; лечо из томатов с баклажанами; лечо с кабачками и шампиньонами; лечо «По-казацки»; лечо «Традиционное».

**Изменение № 1. Дата введения в действие – 17.04.2017 г. Лечо (вариант 2).**

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

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности лечо:** — в стеклянной таре — не более 3 лет со дня изготовления; — в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.20.25-538-37676459-2017**

**КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

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

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

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

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

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

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

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

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

**14 000 РУБ.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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