



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(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,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА РЫБУ И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ

ТУ,ТИ 10.20.15-1295-37676459-2026 МЯСО ПРЕСНОВОДНОЙ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ.....	5
ТУ,ТИ 10.20.13-1294-37676459-2026 РЫБА ПРЕСНОВОДНАЯ МОРОЖЕНАЯ.....	7
ТУ,ТИ 10.20.14-1293-37676459-2026 ФИЛЕ ПРЕСНОВОДНОЙ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ	8
ТУ,ТИ 10.20.25-1245-37676459-2025 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ (НДС 10%)..	10
ТУ,ТИ 10.20.23-097-37676459-2025 РЫБА СУШЕННАЯ И СУШЕНО-ВЯЛЕННАЯ	16
ТУ,ТИ 10.20.23-616-37676459-2025 РЫБА ВЯЛЕННАЯ.....	20
ТУ,ТИ 10.20.26-181-37676459-2025 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ	26
ТУ,ТИ 10.20.24-158-37676459-2025 РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	27
ТУ,ТИ 10.20.26-1150-37676459-2025 ИКРА РЫБ ЯСТЫЧНАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ	33
ТУ,ТИ 10.85.12-057-37676459-2025 БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	34
ТУ,ТИ 10.20.26-557-37676459-2025 ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ	43
ТУ,ТИ 10.20.25-1126-37676459-2025 РЫБА ПРОВЕСНАЯ	44
ТУ,ТИ 10.20.11-581-37676459-2024 РЫБА И ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ОХЛАЖДЕННАЯ.....	46
ТУ,ТИ 10.20.11-1114-37676459-2024 ФИЛЕ РЫБЫ ОХЛАЖДЕННОЕ.....	49
ТУ,ТИ 10.20.25-539-37676459-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	51
ТУ,ТИ 10.20.13-1100-37676459-2024 РЫБА МОРОЖЕНАЯ МОРСКАЯ	54
ТУ,ТИ 10.20.14-1099-37676459-2024 ФИЛЕ МОРСКОЙ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ	56
ТУ,ТИ 10.89.19-1094-37676459-2024 ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ СУШЕННАЯ: .58 ЧИПСЫ ИЗ ЛАМИНАРИИ.....	58
ТУ,ТИ 10.20.25-538-37676459-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	59
ТУ,ТИ 10.20.25-1050-37676459-2022 КОНСЕРВЫ. РИЕТЫ РЫБНЫЕ	60
ТУ,ТИ 10.85.19-094-37676459-2017 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (РОЛЛЫ,СУШИ,ТЕМПУРА).....	61
ТУ,ТИ 10.85.12-180-37676459-2017 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ: ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ	71
ТУ,ТИ 10.20.15-072-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	74
ТУ,ТИ 10.20.15-584-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	77

ТУ,ТИ 10.20.11-583-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ	85
ТУ,ТИ 10.20.13-582-37676459-2017 РЫБА МОРОЖЕНАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ МОРСКОЙ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	88
ТУ,ТИ 10.20.34-516-37676459-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ.....	97
ТУ,ТИ 10.20.34-440-37676459-2017 ПРЕСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	98
ТУ,ТИ 10.20.25-220-37676459-2017 ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ	105
ТУ,ТИ 10.20.25-228-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ	124
ТУ,ТИ 10.20.25-540-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	129
ТУ,ТИ 10.20.25-790-37676459-2019 КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	131
ТУ,ТИ 10.85.12-808-37676459-2019 ЗАЛИВНЫЕ И СТУДНИ ИЗ РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ	133
ТУ,ТИ 10.20.25-844-37676459-2018 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ»	135
ТУ,ТИ 10.20.15-157-37676459-2017 ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ	136
ТУ,ТИ 10.85.12-868-37676459-2020 ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	137
ТУ,ТИ 10.85.12-886-37676459-2025 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ.....	138
ТУ,ТИ 10.20.25-858-37676459-2020 КОНСЕРВЫ ИЗ ЯЗЫКОВ ТРЕСКИ	139
ТУ,ТИ 10.20.12-976-37676459-2020 ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ ОХЛАЖДЕННАЯ	140
ТУ,ТИ 10.20.23-970-37676459-2020 ИЗДЕЛИЕ ИЗ РЫБЫ СУШЕНО-ВЯЛЕНОЕ – ЮКОЛА, СТОКФИСК, КЛИПФИСК	141
ТУ,ТИ 10.20.25-957-37676459-2019 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ РЫБНЫЕ	142
ТУ,ТИ 10.20.26-951-37676459-2019 ИКРА РЫБ СОЛЕННАЯ.....	143
ТУ,ТИ 10.86.10-933-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	144
ТУ,ТИ 10.20.25-165-37676459-2019 КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ.....	146
ТУ,ТИ 10.20.26-160-37676459-2024 ИКРА ИМИТИРОВАННАЯ ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ	148
ТУ,ТИ 10.20.26-015-37676459-2019 ИКРА ЯСТЫЧНАЯ МОРОЖЕНАЯ.....	148
ТУ,ТИ 10.20.32-622-37676459-2019 МОЛЛЮСКИ СУШЕНЫЕ.....	149
ТУ,ТИ 10.20.32-623-37676459-2018 МОЛЛЮСКИ КОПЧЕНЫЕ	150
ТУ,ТИ 10.85.13-769-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД.....	152
ТУ,ТИ 10.20.33-625-37676459-2018 БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ КОПЧЕНЫЕ	155

ТУ,ТИ 10.20.33-624-37676459-2018 БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ СУШЕНЫЕ, СУШЕНО-ВЯЛЕНЫЕ, ВЯЛЕНЫЕ	156
ТУ,ТИ 10.20.16-741-37676459-2017 ПЕЧЕНЬ РЫБ МОРОЖЕННАЯ	158
ТУ,ТИ 10.20.26-731-37676459-2017 ИКРА-СЫРЕЦ ОСЕТРОВЫХ РЫБ	159
ТУ,ТИ 10.20.26-188-37676459-37676459-2017 ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ, СУШЕНО- ВЯЛЕННАЯ, КОПЧЕННАЯ И ВЯЛЕНО-КОПЧЕННАЯ	160
ТУ,ТИ 10.20.31-628-37676459-2017 РАКООБРАЗНЫЕ МОРОЖЕННЫЕ	161
ТУ,ТИ 10.20.32-627-37676459-2017 МОЛЛЮСКИ МОРОЖЕНЫЕ	163
ТУ,ТИ 10.20.32-430-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ СОЛЁНО-СУШЁНЫЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	167
ТУ,ТИ 10.20.15-687-37676459-2017 РЫБА ПРЕСНОВОДНАЯ МОРОЖЕННАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ ПРЕСНОВОДНОЙ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ..	170
ТУ,ТИ 10.20.34-685-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ И В МАСЛЕ	185
ТУ,ТИ 10.20.24-610-37676459-2017 РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ ПОДКОПЧЕННАЯ И КОПЧЕНО-ПРОВЕСНАЯ	189
ТУ,ТИ 10.20.25-144-37676459-2017 МАСЛО, ПАСТА, КРЕМ РЫБНЫЕ И ИКОРНЫЕ ..	196

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.15-1295-37676459-2026
МЯСО ПРЕСНОВОДНОЙ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ

Дата введения в действие — 27.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясо из пресноводной рыбы мороженое. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция выпускается весовой и фасованной. Допускается выпуск продукции в виде замороженных блоков. Продукция выпускается глазированной и неглазированной. Продукцию замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: Продукция выпускается из следующих видов рыб: белоглазка, бычок речной, быстрянка, берш, белуга, белорыбица (нельма), выон, вырезуб (кутум), вобла, верховка, густера, гольян, горчак, голавль, голец арктический, голец усатый, елец, ерш, жерех, карп, красноперка, карась, красноглазка, кефаль пресноводная, камбала речная, корюшка, калуга амурская, кумжа, ленок, линь, лещ, муксун, минога речная, налим, нельма, омуль байкальский, окунь, осетр, палия, плотва, подуст, пескарь, пелядь, пелчир, рыбец (сырть), ряпушка, сиг, сазан, сом клариевый, сом пресноводный, канальный сомик, сырок, судак, севрюга, стерлядь, синец (сопа), таймень, толстолобик, тарань, угорь, умбра, усач обыкновенный, уклей, форель радужная, хариус, чир, чоп, чехонь, щука, язь. **Виды разделки рыбы:** Стейк потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. Стейк бабочка – чистое филе или филе с кожей без костей, сформованное в виде «бабочки». Кусок потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части. Потрошеная семужной резки рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Теша брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Спинка рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены. Голова, брюшки, хребты, хвостовая часть – различные части рыбы, полученные при разделке, зачищенные, без сгустков крови и признаков порчи. Наборы для супа, ухи – набор различных частей рыбы, полученных при разделке, зачищенные, без сгустков крови и признаков порчи. Набор для бульона набор различных частей рыбы, полученных при разделке, зачищенные, без сгустков крови и признаков порчи. Порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания для варки, припускания, тушиения – рыбные куски или тушки, масса которых не более 0,5 кг нарезают из филе крупных рыб. Наличие довесков не допускается. Шашлык кусочки массой 30-40 г, нарезанные из филе с кожей без костей, или из филе без кожи без костей (чистое филе). Трим А (для лососевых) – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. Трим

C (для лососевых) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим Е (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхом полностью, часть хвоста и шкура. **Трим D (для лососевых)** хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхом полностью удалено и часть хвоста удалена. При разделке лососевых может быть: перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; **Пласт с головой** – рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу вдоль мясистых частей с внутренней стороны спины без повреждения кожи. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены. На обеих сторонах полупласта в мясистой спинной части с внутренней стороны может быть сделано по одному продольному разрезу без повреждения кожи. **Пласт без теши** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены, отделена брюшная часть от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. **Теша с кожей или без кожи** брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины. **Ломтики (нарезка)** филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 1,0 см. **Кусочки с кожей** и позвоночной костью (или без нее) рыба потрошеная обезглавленная с удаленными плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. У кусочков без позвоночной кости позвоночная кость удалена. Из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части и прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке рыбы, возможно изготовление наборов из лососевых рыб.

Рекомендуемые сроки годности замороженной рыбной продукции с момента изготовления: рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С (без вакуума) не более 15 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag, в том числе под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды (с применением упаковочных газов) при температуре хранения не выше минус 18 °С – не более 18 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции при температуре не выше минус 25°С глазированной (под вакуумом) – не более 18 месяцев; рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции при температуре не выше минус 25°С неглазированной (под вакуумом) рыбной продукции – не более 15 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции из лососевых при температуре не выше минус 25°С не более 12 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции из лососевых при температуре не выше минус 18°С не более 10 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласова-

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

14 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.13-1294-37676459-2026
РЫБА ПРЕСНОВОДНАЯ МОРОЖЕНАЯ**

Дата введения в действие — 27.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мороженую рыбу, изготовленную из рыбы пресноводной и рыбы аквакультуры. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция выпускается весовой и фасованной. Допускается выпуск продукции в виде замороженных блоков. Продукция выпускается глазированной и неглазированной. Продукцию замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: Продукция выпускается из следующих видов рыб: белоглазка, бычок речной, быстрянка, берш, белуга, белорыбица (нельма), выон, вырезуб (кутум), вобла, верховка, густера, гольян, горчак, голавль, голец арктический, голец усатый, елец, ерш, жерех, карп, красноперка, карась, красноглазка, кефаль пресноводная, камбала речная, корюшка, калуга амурская, кумжа, ленок, линь, лещ, муксун, минога речная, налим, нельма, омуль байкальский, окунь, осетр, палия, плотва, подуст, пескарь, пелядь, пелчир, рыбец (сырть), ряпушка, сиг, сазан, сом клариевый, сом пресноводный, канальный сомик, сырок, судак, севрюга, стерлядь, синец (сопа), таймень, толстолобик, тарань, угорь, умбра, усач обыкновенный, уклей, форель радужная, хариус, чир, чоп, чехонь, щука, язь. **Виды разделки рыбы:** *Рыба неразделенная с головой*— рыба целая неразделенная с головой. **Обезглавленная** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. **Допускается:** оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, невскрытого плавательного пузыря; оставление плечевых костей; удаление головы вместе с грудными плавниками; осуществление поперечного надреза в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Полупотрошеная** рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Потрошеная обезглавленная** рыба, разделенная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть, удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Тушка** рыба, у которой удалены голова с

плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия: хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. **Тушка полупотрошеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

Рекомендуемые сроки годности замороженной рыбной продукции с момента изготовления: рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °C (без вакуума) не более 15 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag, в том числе под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды (с применением упаковочных газов) при температуре хранения не выше минус 18 °C – не более 18 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции при температуре не выше минус 25°C глазированной (под вакуумом) – не более 18 месяцев; рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции при температуре не выше минус 25°C неглазированной (под вакуумом) рыбной продукции – не более 15 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции из лососевых при температуре не выше минус 25°C не более 12 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции из лососевых при температуре не выше минус 18°C не более 10 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.14-1293-37676459-2026
ФИЛЕ ПРЕСНОВОДНОЙ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ**

Дата введения в действие — 27.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мороженое филе, изготовленное из рыбы пресноводной, предназначенное для пищевых целей. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция выпускается весовой и фасованной. Допускается выпуск продукции в виде замороженных блоков. Продукция выпускается глазированной и неглазированной. Продукцию замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: Филе мороженое выпускается из следующих видов рыб: белоглазка, бычок речной, быстрянка, берш, белуга, белорыбица (нельма), вьюн, вырезуб (кутум), вобла, верховка, густера, гольян, горчак, голавль, голец арктический, голец усатый, елец, ерш, жерех, карп,

красноперка, карась, красноглазка, кефаль пресноводная, камбала речная, корюшка, калуга амурская, кумжа, ленок, линь, лещ, муксун, минога речная, налим, нельма, омуль байкальский, окунь, осетр, палия, плотва, подуст, пескарь, пелядь, пельчир, рыбец (сырть), ряпушка, сиг, сазан, сом кляиевый, сом пресноводный, канальный сомик, сырок, судак, севрюга, стерлядь, синец (сопа), таймень, толстолобик, тарань, угорь, умбра, усач обыкновенный, уклейя, форель радужная, хариус, чир, чоп, чехонь, щука, язь. **По видам разделки мороженое филе подразделяют:** **Филе с кожей и чешуей** 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. **Филе с кожей** филе с кожей и чешуей, у которого удалена чешуя. **Филе с кожей и с удаленной брюшной частью** филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе с кожей и реберными костями** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная и плечевые кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; крупные и мелкие реберные кости оставлены. **Филе без кожи** 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, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. **Филе с кожей сдвоенное (филе-"бабочка")** филе с кожей и чешуей или филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке рыбы с оставлением лучей спинного плавника и остатков черной пленки. **Филе-кусок с кожей** филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалены мелкие реберные кости, нарезанное на поперечные части. Допускается нарезать на продольные части филе с кожей и с удаленной брюшной частью. **Филе-кусок без кожи** филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части. Допускается нарезать на продольные части филе без кожи и костей после удаления брюшной части. **Филе спинки с кожей** филе с кожей, у которого удалены остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, мелкие реберные кости, хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе спинки без кожи** филе без кожи и костей, у которого удалены хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе хвостовой части с кожей** хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки с кожей, с удаленными костями. **Филе хвостовой части без кожи** хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки без кожи, с удаленными костями и кожей.

Рекомендуемые сроки годности замороженной рыбной продукции с момента изготовления: рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °C (без вакуума) не более 15 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag, в том числе под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды (с применением упаковочных газов) при температуре хранения не выше минус 18 °C – не более 18 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции при температуре не выше минус 25°C глазированной (под вакуумом) – не более 18 месяцев; рекомендуемый срок годности мороженой рыбной

продукции при температуре не выше минус 25°C *неглазированной* (под вакуумом) рыбной продукции – не более 15 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции из лососевых при температуре не выше минус 25°C не более 12 месяцев. рекомендуемый срок годности мороженой рыбной продукции из лососевых при температуре не выше минус 18°C не более 10 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.25-1245-37676459-2025
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 17.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия из рыбы вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее продукция), изготовленных в виде, натурального куска, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки и дополнительной обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения сроков годности продукции. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженной и замороженном виде. Охлажденная, подмороженная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль). мойва жареная целиком; карась жареный целиком; минтай жареный целиком; ставрида жареная целиком; скумбрия жареная целиком; навага жареная целиком; мелочи 1-й группы жареная целиком; мелочи 2-й группы жареной целиком; сардина жареная целиком; нототenia жареная; минтай в шубе; кеты жареная; омуль жаренный; чир жаренный; ряпушка жареная; судак жареный; сырок (пелядь) жареный; филе судака жареное; филе талисмана жареное; филе трески жареное; филе трески в сухарях; филе морского языка в сухарях; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сыре; филе пангасиуса жареное во фритюре; филе клария угревидного (*CLARIAS BATRACHUS*) жареное в соевом соусе (Унаги); филе пангасиуса (акулий сом) жареное в соевом соусе (Унаги); филе сома африканского (клариевого) жареное в соевом соусе (Унаги); филе тилапии жареное в соевом соусе (Унаги); судак с кедровыми орешками; семга-гриль; филе угря жареное в соусе замороженное; филе угря жаренное замороженное в соусе унаги; рыбы жареной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской, или семга, или форель, или филе морского языка, или ряпушка, или

навага, или мойва, или пангасиус, или скумбрия, или хек); рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь); рыба семейства осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, или севрюга); рыба семейства лососевых жареная (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых «По-Ленинградски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в специях (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг); рыба жареная филе (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или осетр); рыба в кляре жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука); рыба жареная гриль (горбуша, или кета, или осётр, или стерлядь, или судак, или треска, или кижуч, или линь, или налим, или белый амур, или сазан, или жерех, или семга, или филе форели, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная гриль с зеленью (лосось, или судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, жареная на вертеле (осетр, или севрюга, или белуга); рыба жаренная с кедовыми орешками (треска, или окунь, или горбуша, или форель, или семга, или минтай, или навага, или кижуч); рыба жареная во фритюре (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или вобла, или красноперка, или линь); рыба, жареная во фритюре «По-волжски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или окунь морской, или сом, или капитан-рыба); рыба жареная во фритюре с хрустящей корочкой (килька, или хамса, или тюлька); рыба филе жареная во фритюре (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная с зеленым маслом (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба под маринадом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или треска); филе трески под маринадом; кликет под маринадом; филе минтая жареное в маринаде; жареная рыба под маринадом (горбуша филе); рыба семейства лососевых в кисло-сладком соусе (голец, или нерка, или радужная форель); скумбрия в томатной заливке; рулетики рыбные жареные (минтай, горбуша); бело-розовые рулетики (судак, или осетр, или горбуша, или кета); рыба в сыре (судак, или треска, или палтус, или филе талисмана); рыбное филе в сыре (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех); минтай в сыре; стейк из норвежской семги жареный; стейк из норвежской форели жареный; стейк из рыбы со сливочно-икорным соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы, семейства лососевых, под хрустящей корочкой (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); стейк из рыбы лососевых «По-азиатски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); рыбный стейк жареный (осетр, или стерлядь, или сазан, или налим, или белый амур, или жерех, или судак); стейк из семги жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; стейк кеты в соусе терияки с пряной свеклой; филе тилапии в яйце; минтай жареный в яйце; навага жареная в яйце; пикша жареная с яйцом; шашлык из рыбы (судак, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или форель, или осетр, или семга); шашлык из семги; шашлык «Ассорти» из рыбы (семга, палтус); шашлык из горбуши

(филе); шашлык из форели на шпажке (филе); рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или горбуша, или кета, или семга); поджарка из кеты; поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак); оладьи рыбные «Ассорти» (минтай, горбуша); семга «По-Министерски»; котлеты жареные (судак, или горбуша, или треска); котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты рыбные жареные (пангасиус, минтай, навага); котлеты рыбные натуральные (филе семги); котлеты рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); котлеты рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); котлета «Капитан» из щуки; котлета из судака; котлета из горбуши (или минтая, или щуки, или форели, или скумбрии, или наваги, или хека) (филе); котлета рыбная (треска); котлета рыбная (филе пангасиуса); котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета); биточки жареные (судак, или горбуша, или треска); биточки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); биточки рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); биточки рыбные, жареные фри (треска, или окунь морской); биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра лещ, или икра кета, или икра окунь, или горбуша, или филе ментай); зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или осетр); зразы рыбные (минтай) с сыром; зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба); зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); зразы «Донские» (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба, или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга, или горбуша, или семга, или форель, или скумбрия, или навага, или филе хека); зразы из семги с яйцом и луком; бифштекс из рыбы (филе муксуна); бифштекс натуральный из сома с луком; шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска); тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ); тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской, или горбуша, или филе форели); тефтели рыбные (тилapia и пангасиус); молоки лососевых рыб жареные; жареная молока лососевых рыб в кляре; жареные молоки карповых рыб; жареная икра карповых рыб; филе судака с крабовыми палочками; норвежское рагу; семга с грибами; гуляш из сома; рыба «По-волжски» (судак, или осетр); налим жареный с баклажанами; навага «По-восточному»; рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба в кляре (горбуша филе, или треска); мойва жареная в кляре; кета в кляре; тилapia в сырном кляре; филе рыбное в кляре; рыба филе в кляре жареная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); дуэт из рыб лососевых; рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или

хек); бризоль из горбуши; морской язык в бризоле; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); семга «Воздушная»; карп фаршированный (тушка); кармашки рыбные (горбуша, или форель, или кижуч филе); морской язык в сухарях; камбала в сухарях с лимоном; сом «По-волжски»; рыбные (филе телапии) палочки с соусом тартар; филе кеты с соусом «Маринара»; поке с тунцом и заправкой манго-чили. **Кулинарные изделия из рыбы: Вид тушеные.** сазан, тушеный с пивом; рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба, или навага, или хек филе); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); кликет под маринадом; минтай тушеный с овощами; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской, или горбуша, или минтай, или навага, или хек, или скумбрия филе). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид запеченные.** скумбрия запеченная; рыба горбуша запеченная с сыром (филе); рыба горбуша в фольге (филе); рыба горбуша запеченная на ананасе (филе); рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе горбуши в сливочном соусе; филе семги под овощами; филе скумбрии с зеленой сальсой; рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); судак фаршированный; скумбрия, фаршированная овощами; муксун фаршированный овощами; рыба фаршированная (горбуша, или судак, или карп, или скумбрия, или форель, или треска потрошеная без головы); форель фаршированная; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулетики «Кальвиль» из рыбы; рулетики из скумбрии с грибами (филе); рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша); биточки рыбные запеченные (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (тилapia и пангасиус); тефтели из рыбного фарша (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели рыбные «Аппетитных» (минтай и горбуша); фрикадельки рыбные (судак, или горбуша, или треска); рыба (палтус) в сырной корочке; рыба запеченная с сыром (треска, или горбуша, или минтай, или кета, или кижуч); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с мятоей и орехами (голец, или радужная форель); минтай запечённый с крабовым мясом; горбуша под маринадом; хек, запеченный под сыром; горбуша оригинальная; пангасиус «По-Тайски»; рыба с грибами (лосось, или треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); семга «Лилинталль»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; рыба «Аппетитная» (минтай); рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, или ряпушка неразделанная); горбуша «Банкетная»; рыба «Нежность» (филе минтай); чорыг тверской (филе судака); рыба под сыром с зеленью (треска, или

горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); мойва запеченная; морской язык под майонезом; скумбрия запеченная; лосось «По-купечески»; морской язык в имбирном соусе; морской язык с овощами; рыба в соусе бешамель (пангасиус); рыба «По-славянски» (тилапия); филе морского языка под маринадом; минтай под маринадом; рыба «По-швейцарски» (семга); филе минтая в сырной корочке; филе пангасиуса запеченное; хек запеченный; паштет из печени форели. **Кулинарные изделия из рыбы: Вид вареные.** рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец); рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – паровые, припущеные.** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); кета на пару; рыбный биток на пару (тилапия и пангасиус); рыба припущеная (филе семги); рыба припущеная с кедровым орехом (филе хека); семга припущеная; рыба припущеная в молоке (филе горбуши); рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущеная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластованная, кусками) припущеная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба припущеная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината (семга); рыба припущеная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской, или треска филе); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или мерланг); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид из соленой, маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр, или стерлядь, или сазан, или судак, или щука, или сом, или красноперка, или вобла, или лещ, или линь, или жерех, или белый амур, или буффало, или налим); филе угря нарезанное в соевом соусе с кунжутом; форшмак с сыром (форш сельди и форш скумбрии); рулет с семгой; рулет из филе форели с творожным сыром и кедровым орехом; рулет из филе форели с творожным сыром, авокадо и консервированным ананасом; рулет из филе форели с творожным сыром, грушей и кедровым орехом; рулет из филе нерки с творожным сыром и ягодой; рулет из филе кеты с творожным сыром и грецким орехом; рулет из филе кеты с творожным сыром и оливками; рулет из филе кеты с творожным сыром и маринованными грибами; рулет из филе кеты с творожным сыром и зеленью; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, маринованными огурцами и зеленью; рулет из филе форели с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе семги с творожным

сыром, с креветкой и песто; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, кальмаром и морковью по-корейски; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, крабовыми палочками и кунжутом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом и маринованной морской капустой.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре плюс 4±2 °C и относительной влажности воздуха не более 75 % в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: кулинарные изделия из рыбы жареной, тушеной, запеченной, вареной, рыба фаршированная – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы – не более 24 часов; кулинарные изделия и многокомпонентные изделия из рыбы – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** без применения консервантов при температуре 4±2 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %: упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с применением консервантов при температуре 4±2 °C и относительной влажности воздуха не более 75%: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба фаршированная – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 7 суток; герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °C и относительной влажности воздуха не выше 90 %: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев; для рулетов в упаковке с применением вакуума не более 8 месяцев с даты изготовления; для рулетов в упаковке других видов – не более 4 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18 °C – не более 24 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы и морепродуктов, приготовленных по технологии Су-Вид при относительной влажности воздуха не выше 70-80 % и температуре хранения: от 0 °C до 6 °C в пакетах из пищевого пластика – не более 6 суток; от 0 °C до 5 °C в пакетах из пищевого пластика — не более 10 суток; от 0 °C до 3 °C: в пакетах из пищевого пластика – не более 22 суток. в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более 28 суток; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 60 суток. от 0 °C до 2 °C — вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 90 суток **Рекомендуемые сроки годности** замороженных рыбьи и морепродуктов по технологии Су-Вид: при температуре хранения минус 12 °C не более трёх месяцев; при температуре хранения минус 18 °C не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из морепродуктов [раков отварных, мидий отварных] с применением пищевой добавки «Йодикаб» со дня (часа) выработки при температуре хранения от 2 °C до 6 °C: упакованных в лоток под запайку – не более 13 суток; упакованных в вакуумную упаковку – не более 13 суток; упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки: при температуре не выше минус 18 °C – не более 15 суток; при температуре от 0 °C до 5 °C: продукт без консервантов – в течение не более 24 часов; продукт с консервантом – в

течение не более 48 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.23-097-37676459-2025
РЫБА СУШЕНАЯ И СУШЕНО-ВЯЛЕННАЯ
(Взамен ТУ 10.20.23-097-37676459-2017)

Дата введения в действие – 01.11.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рыбу сушеную и сушеново-вяленую, изготовленную из предварительно посоленной рыбы с добавлением или без добавления специй, пряностей фасованную в потребительскую упаковку (далее продукция). Продукция предназначена для реализации и хранения в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Сушеная и сушеново-вяленая рыбная продукция* вырабатывается из следующих видов рыб *: анчоус, белорыбица, баракуда, белый амур, боуфин, белуга, вобла, вомер, горбуша, голец, густера, гренадер, дорада, ёрш морской, желтый полосатик, жерех, зубатка, змееголов, камбала, карась, карп, кета, кижуч, кефаль, корюшка, красноперка, кутум, кумжа, кармут, клариевый сом, капитан, килька, лещ, морской лещ, лосось атлантический, линь, лобан, минтай, морской язык, мойва, марлин, мольва, нерка, нельма, налим, омуль, окунь, окунь морской, песчанка, пелядь, палтус, плотва, путассу, пикша, пеленгас, рыбец, ряпушка, снеток, салака, сом, ставрида, судак, семга, сопа (белоглазка), синец, сазан, сиг, сибас, сельдь, саворин, сорога, скумбрия, сардина, тарань, терпуг, толстолобик, треска, тунец, тюлька, угорь, форель, хек, чехонь, чавыча, чир, щука, язь. * зоологические наименования и видовой состав рыб – приложение Д. *Сушеная и сушеново-вяленая рыбная продукция* выпускается с добавлением или без добавления: с перцем, со специями, с кунжутом, со вкусом барбекю, со вкусом лосося, со вкусом краба, со вкусом кальмара, со вкусом барбекю с перцем, со вкусом стейка с перцем, с запахом копчения, со вкусом кальмара с перцем, со вкусом гриля с перцем, со вкусом гриля, со вкусом васаби, «кавказский рецепт». **Продукцию подразделяют по видам разделки:** Рыбу сушеную и сушеново-вяленую изготавливают в неразделанном целом или разделанном виде; Рыба неразделанная с головой – рыба целая неразделанная с головой. **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** рыба, у которой удалена голова с пучком внутренностей без разреза по брюшку; икра или молоки, остатки внутренностей могут быть оставлены. **Потрошена с головой** рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; черная пленка, сгустки крови и почки зачищены. Могут быть остатки черной пленки. **Зябреная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку, часть внутренностей, икра или

молоки могут быть оставлены. Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками. **Полупотрошеная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошеная обезглавленная** потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. **Потрошеная семужной резки** рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника, голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; хвостовой плавник удален на уровне окончания кожного покрова, черная пленка, сгустки крови и почки зачищены. Могут быть: частично или полностью удалена позвоночная кость; остатки черной пленки. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфиской разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. Палтус палтусной разделки можно разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне основания лучей хвостового плавника; масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3-3,5 см один от другого. Кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи. **Тушка** рыба, у которой

удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, хвостовой плавник; черная пленка; сгустки крови и почки зачищены. **Могут быть:** удалены чешуя или кожа с чешуей; остатки черной пленки. **Тушка полупотрошеная** рыба, у которой удалена голова прямым срезом позади жаберных крышек, хвостовой плавник на уровне конца чешуйчатого покрова, тонкая нижняя брюшная часть с внутренностями; икра и плавательный пузырь оставлены. Тушку полуторошеную изготавливают только из сушено-вяленой воблы длиной не менее 17 **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника; брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирезы хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У спинки макруруса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне длины туши. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг. **Боковник** рыба, у которой удалены голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, брюшная часть, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. Допускается удаление плечевых и крупных реберных костей. **Теша** брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены. Допускается: разрезание теши на две продольные половины; оставление плечевых костей. **Кусок** рыба, разделенная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см. **Кусочки** – туника или потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, нарезанная на поперечные части. **Ломтики** рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см. **Филе** рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, плечевые и крупные реберные кости, "жуки", разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. **Филе спинка** амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2-3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15-40 см, массой не менее 1,0 кг. Боковина амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены. У филе без кожи удалена кожа. **Филе кусочки** филе с кожей или без кожи, разрезанное на поперечные части произвольного размера. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм,

длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. **Палочки** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Соломка** филе без кожи, нарезанное на продольные полоски шириной не более 7 мм. **Паутинка** филе без кожи, нарезанное на продольные полоски шириной менее 5 мм. **Филе с кожей без чешуи** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные части, у которой удалены голова, чешуя, позвоночная кость вместе с хвостовым плавником, брюшная часть вместе с реберными костями и внутренностями, включая икру или молоки. **Филе без кожи** филе с кожей без чешуи, у которого удалена кожа. **Пласт без теши** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены, отделена брюшная часть от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. **Теша с кожей или без кожи** брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины. **Филе** центральная часть рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. **Ломтики (нарезка)** филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 1,0 см. **Филе – кусочки** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные кусочки массой до 0,2 кг. **Слайсы** – тонкие срезы филе произвольной формы толщиной от 3 до 7 мм. **Щечки** судака мясистая часть жаберной части (челюстных мышц) судака, в форме медальона размером от 2,5 см до 3,5 см, толщина от 3 мм до 7 мм. **Кусочки** части сушено-вяленого филе произвольной формы. *Допускаются другие виды разделки рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.*

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

Рекомендуемые сроки годности сушеної рыбной продукции при относительной влажности воздуха не более 80%: не герметично упакованной при температуре от 0°C до 5°C – не более 8 месяцев; не герметично упакованной при температуре 18±3°C – не более 6 месяцев; герметично упакованной при температуре от 5°C до 22 °C – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности рыбы сушено-вяленой** при температуре хранения от минус 8 °C до плюс 5 °C: в вакуумной упаковке – не более 8 месяцев; в других видах упаковки – не более 6 месяцев. **Сроки годности сушеної, сушено-вяленой** продукции при температуре не выше минус 18°C – не более 9 месяцев. Срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки – не более 5 суток при температуре от 0°C до 5°C и относительной влажности воздуха не выше 80 % в пределах установленного производителем продукции срока годности, указанного на потребительской упаковке.

Сроки годности сушено-вяленой рыбы (по ГОСТ 33803):

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

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. 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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.23-616-37676459-2025

РЫБА ВЯЛЕННАЯ

(взамен ТУ 10.20.23-616-37676459-2017)

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертое заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование вяленой пищевой рыбной продукции (далее по тексту – продукт/продукция), изготавливаемой из рыбы морской, пресноводной, в том числе из рыбы всех видов, выращенной в условиях аквакультуры. Продукция предназначена для реализации и хранения в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рыба вяленая; рыба вяленая остшая; рыба ароматная; рыба вяленая «Качемас»; рыба вяленая «Юкола» **Рыба вяленая, рыба вяленая остшая, рыба вяленая ароматная, рыба вяленая «Юкола», рыба вяленая «Качемас» выпускают из следующих видов рыб:** аргентина, белый амур, бельдюга, барабуля, белоция, берикс, батерфиш, берш, белуга, барракуда, белорыбица, бычок океанский, бычок, брама, барракута (снэк), вобла, вомер, горбуша, густера, голец, дорада, желтоперка, жерех, елец, зубатка, зубан, зеленоглазка, кефаль, кумжа, кунджа, кликач, калуга, кижуч, кета, красноперка, капитан, камбала, красноглазка, корюшка, кабан-рыба, камбалайёрш, карп, карась, каранкс, карась морской, лемонема, лосось атлантический, ледяная рыба, ленек,

линь, луфарь, летрин, луциан желтохвостый, лещ, лихия, молочная рыба, макрель, мольва, менек, мойва, макрурус, макруронус, морской черт, мероу, марлин, минтай, микижа, мерлуза, масляная рыба, муксун, морской язык, нототения, нельма, налим, нерка, навага, сиг, сабля-рыба, сом, сардинопс, сом клариевский африканский, килька, сайра, сайка, сайда, скумбрия, сардинелла, сардина, сериола, солнечник, сериолелла, стерлядь, судак, сопа, сырок, ставрида, сазан, салака, севрюга, сибас, сельдь, скат, семга, сима, снеток, синец, пристипома, пампанито, палия, пикша, пальцепер, помпамо серебристый, помолобус, рексия, пеламида, путассу, пыжьян (сиг), пелядь, плотва, петух морской, палтус, омуль, окунь морской, окунь речной, осетр, ряпушка, рыба-лист, рыбец (сырть), тилапия, терпуг, тресочка атлантическая, треска, тюлька, тунец, толстолобик, тарань, форель, щекур (chir), хек, хариус, хамса, эпигонус, эсколар, угорь морской (речной), щука, умбрена, чехонь, чавыча, язь.

* зоологические наименования и видовой состав рыб – приложение Д. **Виды разделки:** Рыбу вяленую изготавливают в неразделанном целом или разделанном виде; Рыба неразделанная с головой – рыба целая неразделанная с головой. Жаброванная рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябреная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку, часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены. Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками. **Полупотрошеная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошеная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. Окунь морской мелкий потрошеный обезглавленный выпускается массой не менее 0,07 кг. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Потрошеная семужной резки** рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника

от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфискной разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. Палтус палтусной разделки можно разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне основания лучей хвостового плавника; масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3-3,5 см один от другого. Кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. **Обезглавленный пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Обезглавленный пласт изготавливают из крупных рыб. Возможно разрезание обезглавленного пласта зубатки с удаленными плавниками на куски длиной не менее 15 см. **Обезглавленный пласт толстолобика** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника и брюшку на две продольные половинки; голова с плечевыми костями, плавники, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; хвостовой плавник удален на уровне 1-2 см выше основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика должна быть не менее 1,2 кг. Позвоночная кость оставлена на одной из половинок. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи. **Тушка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. **Допускается оставление:** почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической; остатков черной пленки у трески; тонкой брюшной части

у сардин. **Тушка полупотрошена** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Тушка и тушка полупотрошена может изготавляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника; брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть не значительные прирезы хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У спинки макрууса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне длины тушки. У макрууса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг. **Боковник** рыба, у которой удалены голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, брюшная часть, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. Допускается удаление плечевых и крупных реберных костей. **Теша** брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены. **Допускается:** разрезание теши на две продольные половины; оставление плечевых костей. **Кусок** рыба, разделенная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см. **Кусочки** – рыба горячего копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см; **Ломтики** рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см. **Филе** рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, плечевые и крупные реберные кости, "жучки", разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. **Филе** спинка амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2-3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15-40 см, массой не менее 1,0 кг. **Боковина амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического)** часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены. **У филе без кожи** удалена кожа. **Филе-кусок** филе рыбы, разрезанное на поперечные части. **Допускается изготавливать филе-кусок скумбрии или ставриды из блоков мороженого филе, распиленных и расфасованных в хлопчатобумажные сетки по нормативным документам.** **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусков

толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не власная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. Балычные изделия (из осетровых рыб, лососевых) (balyk products): Пищевая продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и вяления. Примечание К видам балычной разделки относят боковник, спинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. Рулет-рыба (рулет из филе), разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. Рулет ассорти (из 3-х и более рыб); **Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Юкола** – рыба, разделанная на два пласта, с головой или без, в районе хвостовой части пласти отделены не до конца. Продукт без признаков использования соли, без плесени, признаков порчи и посторонних примесей. Внешний вид свойственный виду используемого биологического вида рыбы. «**Качемас**» дальневосточное (охотское, камчатское) название вяленой жирной рыбы лососёвых пород. **Хребты** – хребты рыбы с прирезами мяса, с хвостовым плавником или без него. **Набор из рыбы** – кусочки, тушки или части тушек произвольной формы горячего копчения; **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы, позвоночной кости с прирезями мяса. Особенности разделки лосося: **Стейк** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Трим А (для лососевых)** – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Трим С (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим Е (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура. **Трим D (для лососевых)** хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. Допускается изготовление продукции горячего копчения других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформления договора на поставку. При разделке лососевых может быть: перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; **Филе с кожей или без кожи** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, внутренности и плавники удалены. **У филе без кожи** удалена кожа. **Филе-кусок с кожей или без кожи** филе, разрезанное на поперечные куски. **Пласт без теши** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены, отделена брюшная часть от рыбы

срезом от приголовка до анального плавника. **Теша с кожей или без кожи** брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины. **Филе центральная часть** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. **Ломтики (нарезка)** филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 1,0 см. **Кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее)** – рыба потрошеная обезглавленная с удаленными плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. **У кусочков без позвоночной кости** позвоночная кость удалена. Из кусочеков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части и прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке рыбы горячего копчения, возможно изготовление наборов из лососевых рыб. Филе-кусок, ломтики, кусочки, наборы на сорта не подразделяют. **Косичка** – рыба горячего копчения без головы порезана кусочками с косточкой с хвостиком или без хвостика, срез косой или прямой. **Филе – кусочки** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные кусочки массой до 0,2 кг. **Калтычок** – брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками.

Допускаются другие виды разделки рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

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

Сроки годности вяленой рыбной продукции для всех видов разделки **Сроки годности** (по ГОСТ 1551) при температуре от 0 °C до минус 8 °C с даты изготовления для рыбы вяленой, месяцев: с массовой долей жира в рыбе более 10% не более 2; с массовой долей жира в рыбе 10% и менее – не более 4. **Сроки годности вяленой рыбы**, упакованной в пленочные пакеты без вакуума, при температуре, месяцев: от 0 °C до минус 4 °C – не более 2; не выше минус 18 °C – не более 5. **Рекомендуемые сроки годности вяленой рыбной продукции** без консервантов с массовой долей жира менее 10%, в том числе упакованной в пакеты пленочные без вакуума при температуре не выше 20 °C в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света не более 2 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности продукции** без консервантов с массовой долей жира более 10% с момента изготовления при t° не выше 20°C, в том числе упакованной в пакеты пленочные без вакуума не более 1 месяца; **Рекомендуемый срок годности** вяленой рыбной продукции (с консервантами): при температуре от минус 5 °C до 5 °C: без применения вакуума не более 6 месяцев; в вакуумной упаковке – не более 7 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** балычных вяленых изделий при температуре хранения от минус 8°C до плюс 2 °C в вакууме – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности вяленой рыбной продукции (с консервантами):** при температуре от 0°C до 20°C: без применения вакуума не более 5 месяцев; в вакуумной упаковке не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при t° не выше минус 18 °C – не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** вяленой рыбы после вскрытия вакуумной упаковки, при температуре хранения от 0°C до 5°C не более 1 месяца. 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 рай-

оны 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.

17 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.26-181-37676459-2025
ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ
(взамен ТУ 10.20.26-181-37676459-2017)

Дата введения в действие — 08.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру лососевых видов рыб (родов *Oncorhynchus*, *Salvelinus*, *Salmo*, *Parasalmo*), обработанную раствором пищевой соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее по тексту продукт/продукция). Продукцию вырабатывают охлажденной и замороженной. Продукция предназначена 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. **Зернистую икру вырабатывают из следующих видов лососевых рыб***: кеты (*Oncorhynchus keta*); горбушки (*Oncorhynchus gorbuscha*); чавычи (*Oncorhynchus tschawytscha*); нерки (*Oncorhynchus nerka*); кижучка (*Oncorhynchus kisutch*); симы (*Oncorhynchus masou*); микижи (*Parasalmo mykiss*); камчатской семги (*Parasalmo penschinensis*); радужной форели (*Parasalmo irideus*); лосося Кларка (*Parasalmo clarkii*); лосося атлантического балтийского (*Salmo salar*); лосося атлантического беломорского (*Salmo salar*); лосося атлантического семги (*Salmo salar*); лосося атлантического норвежского садкового (*Salmo salar*); лосося озерного (*Salmo salar morpha lacustris*); кумжи (*Salmo trutta*); лосося каспийского (*Salmo trutta caspius*); озерной форели (*Salmo trutta morpha lacustris*); ручьевой форели (*Salmo trutta morpha fario*); севанской форели (иссык-кульская форель) (*Salmo ischchan*); гольца (*Salvelinus alpinus*); пальчи (*Salvelinus lepechini Gmelin*); малмы (*Salvelinus malma*); кунджи (*Salvelinus*). * В том числе лососевые рыбы аквакультуры и их гибриды.

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

Рекомендуемые сроки годности икры лососевых зернистой: Сроки годности весовой продукции с момента изготовления при температуре от минус 6°C до минус 4°C: без консервантов не более 2 месяцев; с консервантами не более 8 месяцев. **Сроки годности фасованной продукции (в бочках, контейнерах и ведрах)** с момента изготовления при температуре от минус 6°C до минус 4°C: без консервантов не более 4 месяцев; с консервантами не более 12 месяцев. **Срок годности фасованной продукции** (в металлических и стеклянных банках), изготовленной с применением консервантов, с момента изготовления при температуре от 2°C до 4°C не более 12 месяцев. Срок годности фасованной продукции, изготовленной без применения консервантов и вакуума, с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °C не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** икры изготовленной из замороженной, при температуре хранения не выше минус 18 °C (в пластиковой, полимерной упаковке, металлической банке): с консервантом – не более 10 месяцев. Рекомендуемый срок годности фасованной продукции, изготовленной без применения

консервантов и вакуума, с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С не более 6 месяцев. Продукцию, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 месяца с даты изготовления и расфасованную в банки, хранят не более 11 месяцев с даты упаковывания в банки. **Срок годности икры зернистой**, фасованной в банки, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах, при температуре от минус 6°С до минус 4°С – не более 8 мес. **Срок годности икры зернистой**, фасованной в банки, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах, при температуре от 2°С до 4°С: без консерванта – не более 1 месяца; с консервантом – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности икры**, изготовленной из замороженной, при температуре хранения от минус 6°С до 0°С (в пластиковой, полимерной упаковке, металлической банке): с консервантом – не более 2 месяцев; без консерванта – не более 1 месяца. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 С до плюс 4 °С не более 24 ч в пределах срока годности. 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,ТИ 10.20.24-158-37676459-2025
РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
(взамен ТУ 10.20.24-158-37676459-2017)**

Дата введения в действие — 27.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование рыбы горячего копчения (далее по тексту – продукт, продукция) изготавливаемой из рыбы морской, пресноводной, в том числе из рыбы всех видов, выращенной в условиях аквакультуры, с применением и без применения пищевых и вкусовых добавок, консервантов, чеснока, декоративных смесей пряностей и других ингредиентов по рецептуре. Продукция предназначена для реализации и хранения в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*: **рыба горячего копчения:** аргентина, гольцы, жерех, белый амур, бельдюга океанская, белоция, берикс, батерфиш, белуга, бычок океанский, бычок, брама, барракута (снэк), вобла, вомер, горбуша, густера, голец, дорадо, желтоперка, зубатка, зубан, зеленоглазка, кефаль, кумжа, кунджа, клыкач, карась океанический, калуга, кижуч, кета, красноперка, капитан, камбала, красноглазка, корюшка, кабан-рыба, камбала-ёрш, карп, карась, каранкс, карась морской, лемонема, лосось атлантический, воме, ледяная рыба, линь, луфарь, летрин, луциан желтохвостый, лещ, лососи дальневосточные без нерестовых изменений, лихия, молочная рыба, мольва, менек, мойва, макрурус, макруронус, морской черт, мероу, минтай, мерлуза, масляная рыба, муксун, морской язык, нототения, нельма, налим, нерка, навага, сиговые рыбы, сабля-рыба, сом, сом морской, сардинопс, строма, сом клариевый африканский, сайра, сайка, сайда, скумбрия, сардинелла, сардина, сериола, солнечник, сериолелла, сом океанический, стерлядь, судак, сопа, сырок, ставрида, сазан, салака, севрюга, сибас, сайра атлантическая, сельдь, скат, семга, пристипома, полинемус,

пампанито, пикша, пальцепер, помпамо серебристый, помолобус, рексия, пеламида, путассу, пыжьян (сиг), пелядь, плотва, петух морской, палтус, омуль, окунь морской, окунь речной, осетр, ряпушка, рыба-лист, терпуг, тресочка атлантическая, треска, тунец, толстолобик, тарань, форель, щекур (чир), хек, эпигонус, угорь морской (речной), щука, умбрина, чехонь, чавыча, язь, калыкач (чилийский сибас), красноперка, ханос (рыба молочная), микижа. **Рыба горячего копчения может вырабатываться с добавлением или без добавления:** соуса «Терияки», соуса «Унаги», приправы «Пять перцев», приправы «Для рыбы с лимоном», «Деликатесная», приправы «Перец с лимоном», с чесноком, с лимоном, с зеленью, с пряностями и специями, приправы «Калгари», приправы «Эксклюзив» (натуральная приправа без соли), приправы «Сицилийская рыбка», приправы «Для рыбы». **Виды разделки:** Рыбу горячего копчения изготавливают в неразделанном целом или разделанном виде; Рыба неразделанная с головой – рыба целая неразделанная с головой. **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябреная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку, часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены. Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками. **Полупотрошеная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошеная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. Окунь морской мелкий потрошеный обезглавленный выпускается массой не менее 0,07 кг. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Потрошеная семужной резки** рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по

одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфискной разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтус-ная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. Палтус палтусной разделки можно разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне основания лучей хвостового плавника; масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3-3,5 см один от другого. Кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. **Обезглавленный пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Обезглавленный пласт изготавливают из крупных рыб. Возможно разрезание обезглавленного пласта зубатки с удаленными плавниками на куски длиной не менее 15 см. **Обезглавленный пласт толстолобика** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника и брюшку на две продольные половинки; голова с плечевыми костями, плавники, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; хвостовой плавник удален на уровне 1-2 см выше основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика должна быть не менее 1,2 кг. Позвоночная кость оставлена на одной из половинок. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи. **Тушка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. **Допускается оставление:** почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической; остатков черной пленки у трески; тонкой брюшной части у сардин. **Тушка полупотрошена** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области

анального отверстия. Тушка и тушка полупотрошена может изготавляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника; брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирезы хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У спинки макрууса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне длины тушки. У макрууса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг. **Боковник** рыба, у которой удалены голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, брюшная часть, разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. Допускается удаление плечевых и крупных реберных костей. **Теша** брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены. **Допускается:** разрезание теши на две продольные половины; оставление плечевых костей. **Кусок** рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см. **Кусочки** – рыба горячего копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см; **Ломтики** рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см. **Филе** рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, плечевые и крупные реберные кости, "жучки", разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. **Филе** спинка амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2-3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15-40 см, массой не менее 1,0 кг. Боковина амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены. **У филе без кожи** удалена кожа. **Филе-кусок** филе рыбы, разрезанное на поперечные части. Допускается изготавливать филе-кусок скумбрии или ставриды из блоков мороженого филе, распиленных и расфасованных в хлопчатобумажные сетки по нормативным документам. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность

ровная, чистая, не власная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочеков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. **Рулет-рыба (рулет из филе)**, разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. (из 3-х и более рыб); **Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтики толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Изделия формованные** – изделия из рыбы формованные произвольной формы; **Хребты** – хребты рыбы с прирезами мяса, с хвостовым плавником или без него. **Набор из рыбы горячего копчения** – кусочки, тушки или части тушек произвольной формы горячего копчения; **Набор к пиву из рыбы «соломка пикантная»** – тушки или части тушек или рыбного филе произвольной формы. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочеков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы, позвоночной кости с прирезями мяса. **Киперс** – рыба без костей, разделанная на пласт, обезглавленная. Особенности разделки лосося: **Стейк** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Трим А (для лососевых)** – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Трим С (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим Е (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура. **Трим Д (для лососевых)** хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. Допускается изготовление продукции горячего копчения других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформления договора на поставку. При разделке лососевых может быть: перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; **Филе с кожей или без кожи** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, внутренности и плавники удалены. **У филе без кожи** удалена кожа. **Филе-кусок с кожей или без кожи** филе, разрезанное на поперечные куски. **Пласт без теши** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены, отделена брюшная часть от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. **Теша с кожей или без кожи** брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины. **Филе центральная часть** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. **Ломтики (нарезка)** филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной

не более 1,0 см. **Кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее)** рыба потрошена обезглавленная с удаленными плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. **У кусочков без позвоночной кости** позвоночная кость удалена. Из кусочков теси, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части и прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке рыбы горячего копчения, возможно изготовление наборов из лососевых рыб. **Филе-кусок**, ломтики, кусочки, наборы на сорта не подразделяют. Косичка – рыба горячего копчения без головы порезана кусочками с косточкой с хвостиком или без хвостика, срез косой или прямой. **Филе – кусочки рыба**, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные кусочки массой до 0,2 кг. **Калтычок** — брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками. Допускаются другие виды разделки копченой рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

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

Настоящие технические условия могут быть использованы в качестве собственной доказательной базы при подтверждении соответствия (декларировании, сертификации) требованиям технических регламентов Таможенного союза стран Евразийского экономического союза. При использовании настоящих технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимент продукции) на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. По поводу приобретения права пользования товарным знаком следует обращаться к компании-обладателю или в Федеральную службу по интеллектуальной собственности.

Рекомендуемые сроки годности продукции горячего копчения: **Продукцию горячего копчения хранят:** при температуре 2 до 6⁰С 48 часов с часа окончания технологического процесса; при температуре от минус 2 до 2⁰С 72 часов с часа окончания технологического процесса; **Упакованную в ящики из гофрированного картона и ящики полимерные, не герметичную упаковку (без вакуума), с консервантами:** при температуре от плюс 2⁰С до плюс 6 °С не более 14 суток; при температуре от минус 2⁰С до плюс 2⁰С не более 25 суток; при температуре от минус 2⁰С до 0⁰С – не более 30 суток. **Упакованную с применением вакуума или в модифицированной газовой среде (атмосфере) без консервантов:** при температуре от плюс 2⁰С до плюс 6 °С не более 25 суток; при температуре от минус 2⁰С до плюс 2⁰С не более 35 суток. **Упакованную с применением вакуума или в модифицированной газовой среде (атмосфере) с добавлением консервантов (ВАРЭКС-5, УНИКОНС XXL):** при температуре от минус 4⁰С до плюс 2⁰С не более 60 суток; при температуре от плюс 4⁰С до плюс 6⁰С не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженной рыбы горячего копчения при температуре минус 18 – не более 5 месяцев с даты изготовления. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше 8⁰С непосредственно перед ее реализацией. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки – хранить при температуре от 0 °С до 6 °С – не более 5 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.

17 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.26-1150-37676459-2025
ИКРА РЫБ ЯСТЫЧНАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ**

Дата введение в действие — 22.04.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на охлажденную ястычную икру разных видов рыб, предназначенную для промышленной переработки (далее по тексту – продукт/продукция). Икра ястычная **охлажденная (целая или резанная)** выпускается из следующих видов рыб: икра ястычная трески; икра ястычная пикши; икра ястычная сайды; икра ястычная камбалы; икра ястычная пинагора; икра ястычная палтуса; икра ястычная ряпушки; икра ястычная белорыбицы; икра ястычная нельмы; икра ястычная муксуна; икра ястычная омуля; икра ястычная пеляди; икра ястычная сига; икра ястычная чира; икра ястычная минтая; икра ястычная лемонемы; икра ястычная макруруса; икра ястычная судака; икра ястычная щуки; икра ястычная тарани; икра ястычная воблы; икра ястычная лобана; икра ястычная леща; икра ястычная хека; икра ястычная мойвы; икра ястычная карася; икра ястычная карпа; икра ястычная корюшки; икра ястычная кефали; икра ястычная нототении; икра ястычная пеленгаса; икра ястычная сазана; икра ястычная сома; икра ястычная язя; икра ястычная сельди; икра ястычная красноперки; икра ястычная окуня; икра ястычная жереха; икра ястычная толстолобика; икра ястычная тунца; икра ястычная кеты; икра ястычная горбуши; икра ястычная чавычи; икра ястычная нерки; икра ястычная кижуч; икра ястычная симы; икра ястычная мальмы; икра ястычная форели; икра ястычная лосося; икра ястычная семги; икра ястычная кунджи.

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

Термины и определения "непереработанная пищевая рыбная продукция" пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку); "охлажденная пищевая рыбная продукция" рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры замерзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5°C; "икра ястычная" пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на куски ястыков рыбы, моллюсков и иглокожих, в охлажденном, мороженом, соленом, копченом или вяленом видах. Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 2 °C до плюс 2 °C (в транспортной таре с использованием жидкого, кускового, чешуйчатого льда) – не более 8 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.

14 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.85.12-057-37676459-2025
БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
(взамен ТУ 10.85.12-057-37676459-2017)**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блюда и кулинарные изделия из рыбы, морепродуктов, крабовых палочек вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее продукция), изготовленных в виде, натурального куска, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки и дополнительной обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения сроков годности продукции. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, подмороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде.

АССОРТИМЕНТ: Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль). мойва жареная целиком; карась жареный целиком; минтай жареный целиком; ставрида жареная целиком; скумбрия жареная целиком; навага жареная целиком; мелочи 1-й группы жареная целиком; мелочи 2-й группы жареной целиком; сардина жареная целиком; нототения жареная; минтай в шубе; кеты жареная; омуль жареный; чир жареный; ряпушка жареная; судак жареный; сырок (пелядь) жареный; филе судака жареное; филе талисмана жареное; филе трески жареное; филе трески в сухарях; филе морского языка в сухарях; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сыре; филе пангасиуса жареное во фритюре; филе клария угревидного (*CLARIAS BATRACHUS*) жареное в соевом соусе (Унаги); филе пангасиуса (акулий сом) жареное в соевом соусе (Унаги); филе сома африканского (клариевого) жареное в соевом соусе (Унаги); филе тилапии жареное в соевом соусе (Унаги); судак с кедровыми орешками; семга-гриль; филе угря жареное в соусе замороженное; филе угря жаренное замороженное в соусе унаги; рыбы жаренной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлянь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской, или семга, или форель, или филе морского языка, или ряпушка, или навага, или мойва, или пангасиус, или скумбрия, или хек); рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь); рыба семейства осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, или севрюга); рыба семейства лососевых жареная (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых «По-Ленинградски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная или форель, или чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка,

или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» с овощами (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в специях (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг); рыба жареная филе (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или осетр); рыба в кляре жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука); рыба жареная гриль (горбуша, или кета, или осётр, или стерлядь, или судак, или треска, или кижуч, или линь, или налим, или белый амур, или сазан, или жерех, или семга, или филе форели, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная гриль с зеленью (лосось, или судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, жареная на вертеле (осетр, или севрюга, или белуга); рыба жареная с кедровыми орешками (треска, или окунь, или горбуша, или форель, или семга, или минтай, или навага, или кижуч); рыба жареная с луком (судак, или минтай, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука); треска жареная с луком; филе горбуши с луком; рыба жареная с луком «По-ленинградски» (треска, или окунь, или скумбрия, или судак, или хек, или ставрида, или горбуша, или форель, или семга, или минтай, или навага, или кижуч, или филе хека); рыба жареная во фритюре (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или вобла, или красноперка, или линь); рыба, жареная во фритюре «По-волжски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или окунь морской, или сом, или капитан-рыба); рыба жареная во фритюре с хрустящей корочкой (килька, или хамса, или тюлька); рыба филе жареная во фритюре (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная с зеленым маслом (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба под маринадом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или треска); филе трески под маринадом; кликет под маринадом; филе минтая жареное в маринаде; жареная рыба под маринадом (горбуша филе); рыба семейства лососевых в кисло-сладком соусе (голец, или нерка, или радужная форель); скумбрия в томатной заливке; рулетики рыбные жареные (минтай, горбуша); бело-розовые рулетики (судак, или осетр, или горбуша, или кета); рыба в сыре (судак, или треска, или палтус, или филе талисмана); рыбное филе в сыре (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех); минтай в сыре; стейк из норвежской семги жареный; стейк из норвежской форели жареный; стейк из рыбы со сливочно-икорным соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы, семейства лососевых, под хрустящей корочкой (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); стейк из рыбы лососевых «По-азиатски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); рыбный стейк жареный (осетр, или стерлядь, или сазан, или налим, или белый амур, или жерех, или судак); стейк из семги жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; стейк кеты в соусе терияки с пряной свеклой; филе тилапии в яйце; минтай жареный в яйце; навага жареная в яйце; пикша жареная с яйцом; шашлык из рыбы (судак, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или форель, или осетр, или семга); шашлык из семги; шашлык «Ассорти» из рыбы (семга, палтус); шашлык из горбуши (филе); шашлык из форели на шпажке (филе); шашлычки из кеты с перечным соусом и гречневая крупа; рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или

горбуша, или кета, или семга); поджарка из кеты; поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак); оладьи рыбные «Ассорти» (минтай, горбуша); семга «По-Министерски»; бургеры из лосося с сыром и паприкой; рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты жареные (судак, или горбуша, или треска); котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты рыбные жареные (пангасиус, минтай, навага); котлеты рыбные натуральные (филе семги); котлеты рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); котлеты рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); котлеты рыбные с омлетом и сыром (минтай, или окунь); котлета «Капитан» из щуки; котлета из судака; котлета из горбуши (или минтая, или щуки, или форели, или скумбрии, или наваги, или хека) (филе); котлета рыбная (треска); котлета рыбная (филе пангасиуса); котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета); биточки жареные (судак, или горбуша, или треска); биточки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); биточки рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); биточки рыбные, жареные фри (треска, или окунь морской); биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра леща, или икра кета, или икра окунь, или горбуша, или филе ментай); биточек из щуки с картофельным пюре и соусом «Биск»; зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или осетр); зразы рыбные (минтай) с сыром; зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба); зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); зразы «Донские» (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба, или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга, или горбуша, или семга, или форель, или скумбрия, или навага, или филе хека); зразы из семги с яйцом и луком; рыбная зраза с яйцом и зеленым луком и чечевица с кисло сладким соусом (кета); бифштекс из рыбы (филе муксунна); бифштекс натуральный из сома с луком; шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска); тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ); тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской, или горбуша, или филе форели); тефтели рыбные (тилapia и пангасиус); Fish-кейк (кета, крабовые палочки, креветки, филе минтай) с бататом и цветной капустой; молоки лососевых рыб жареные; жареная молока лососевых рыб в кляре; жареные молоки карповых рыб; жареная икра карповых рыб; филе судака с крабовыми палочками; норвежское рагу; семга с грибами; гуляш из сома; рыба «По-волжски» (судак, или осетр); налим жареный с баклажанами; навага «По-восточному»; рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба в кляре (горбуша филе, или треска); мойва жаренная в кляре; кета в кляре; тилапия в сырном кляре; филе рыбное в кляре; рыба филе в кляре жареная (дорадо, или

форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); дуэт из рыб лососевых; рыбная филейка со сливочно-шпинатными кнелями (голец, или радужная форель); рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; морской язык в бризоле; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); семга «Воздушная»; карп фаршированный (тушка); кармашки рыбные (горбуша, или форель, или кижуч филе); рыба жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с рисом припущененным; рис с овощами и жаренным минтаем; морской язык в сухарях; камбала в сухарях с лимоном; сом «По-волжски»; кусочки кеты в соусе понзу с бурым рисом; кета унаги с рисом; кета с кускусом и киноа и овощами терияки; рыбные (филе телапии) палочки с соусом тартар; филе кеты с соусом «Маринара»; фиш-Филе (филе минтай) с молодым картофелем и огуречным релишем; поке с тунцом и заправкой манго-чили.

Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид тушеные. сазан, тушеный с пивом; рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба, или навага, или хек филе); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); кликет под маринадом; минтай тушеный с овощами; паста с красной рыбой (филе кеты) и луком пореем; гречневая лапша и биточки из кеты с соусом терияки; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской, или горбуша, или минтай, или навага, или хек, или скумбрия филе); черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом (филе лосося, креветки). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид запеченные.** скумбрия запеченная; рыба горбуша запеченная с сыром (филе); рыба горбуша в фольге (филе); скумбрия (филе) запеченная с овощами; рыба горбуша запеченная на ананасе (филе); рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); рыба, запеченная с картофелем «По-Русски» (окунь морской, или треска, или судак, или хек, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга, или филе трески); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; филе горбуши запеченное в омлете; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе рыбы под майонезом с цветной капустой (горбуши, или кеты, или семги); филе горбуши в сливочном соусе; филе горбуши с овощами под сыром; филе семги под овощами; филе судака с овощами под сыром; филе скумбрии с зеленой сальсой филе рыбы запеченное с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); рыбное филе (минтай) под сырной шапкой с картофельными дольками и сметанным соусом; судак фаршированный; скумбрия, фаршированная овощами; муксун фаршированный овощами; рыба фаршированная (горбуша, или судак, или карп, или скумбрия, или форель, или треска потрошена без головы); форель фаршированная; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или

сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулет из красной и белой рыбы с томатами и красным луком; рулетики из хека с морской капустой; рулетики из хека с рисом и сыром; рулетики «Кальвиль» из рыбы; рулетики из скумбрии с грибами (филе); гратин из рыбы (треска, или судак, или лосось, или горбуша, или кета) с томатами; сельдь, запеченная в тесте; рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); рыба филе в тесте запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или судак, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); кета запеченная с овощами; рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или филе минтай, или филе хека, или филе наваги, или филе кижуч, или филе форели, или филе трески, или филе горбушки, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба запеченная под овощами (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша); котлеты рыбные с капустой и морковью (судак, или хек, или минтай); биточки рыбные запеченные (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (тилапия и пангасиус); тефтели из рыбного фарша (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели рыбные «Аппетитных» (минтай и горбуша); фрикадельки рыбные (судак, или горбуша, или треска); рыба (палтус) в сырной корочке; рыба запеченная с сыром (треска, или горбуша, или минтай, или кета, или кижуч); рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «Помосковски» (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или щука, или треска, или кабан-рыба, или судак, или ставрида); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской); рыба, запеченная с мятою и орехами (голец, или радужная форель); рыба запеченная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с рисом припущенными; минтай запечённый с крабовым мясом; горбуша под маринадом; хек, запеченный под сыром; горбуша оригинальная; пангасиус «По-Тайски»; рыба с грибами (лосось, или треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); семга «Лилинталь»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; рыба «Аппетитная» (минтай); солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, или минтай, или белуга, или осетр, или севрюга, или судак, или треска, или окунь морской, или ставрида); «Шар за шаром» (судак, или щука, или сазан, или белый амур); «Сумчатая рыбка» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка); рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, или ряпушка неразделенная); лазанья рыбная (филе лосося, или филе семги, или филе кижуч); горбуша «Банкетная»; рыба «Нежность» (филе минтай); чорыг тверской (филе судака); рыба под сыром с зеленью (треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); горбуша с картофелем; мойва запеченная; морской язык под майонезом; скумбрия запеченная; лосось «По-купечески»; морской язык в имбирном соусе; морской язык с овощами; рыба в соусе бешамель (пангасиус); рыба «По-

славянски» (тилапия); фритатта с рыбой и овощами (пангасиус); судак под овощным жульеном; филе морского языка под маринадом; минтай под маринадом; пангасиус запеченный с овощами; рыба «По-швейцарски» (семга); филе минтая в сырной корочке; филе пангасиуса запеченное; хек запеченный; тарталетки запеченные (форель); паштет из печени форели; кета запеченная под соусом «Цитрусовое трио»; драники из батата с муссом из тунца. **Блюда и кулинарные изделия из рыбы:** **Вид вареные.** рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец); рыба (непластированная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлянь, или треска, или камбала, или тунец); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид – паровые, припущеные.** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлянь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); кета на пару; рыбный биток на пару (тилапия и пангасиус); рыба припущеная (филе семги); рыба припущеная с кедровым орехом (филе хека); семга припущеная; рыба припущеная в молоке (филе горбуши); рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущеная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластированная, кусками) припущеная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба припущеная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината (семга); рыба припущеная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской, или треска филе); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба); котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь); котлеты из щуки; фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба). **Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид из соленой, маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр, или стерлянь, или сазан, или судак, или щука, или сом, или красноперка, или вобла, или лещ, или линь, или жерех, или белый амур, или буффало, или налим); филе угря нарезанное в соевом соусе с кунжутом; форшмак с сыром (фарш сельди и фарш скумбрии); рулет с семгой; рулет из филе форели с творожным сыром и кедровым орехом; рулет из филе форели с творожным сыром, авокадо и консервированным ананасом; рулет из филе форели с творожным сыром, грушей и кедровым орехом; рулет из филе нерки с творожным сыром и ягодой; рулет из филе кеты с творожным сыром и грецким орехом; рулет из филе кеты с творожным сыром и оливками; рулет из филе кеты с творожным сыром и маринованными грибами; рулет из филе кеты с творожным сыром и зеленью; рулет из филе кеты с творожным сыром и консервированным ананасом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, маринованными огурцами и зеленью; рулет из филе форели с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе семги с

творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, кальмаром и морковью по-корейски; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, крабовыми палочками и кунжутом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом и маринованной морской капустой. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид жареные.** кальмары «Нежные»; раки жареные; раки маринованные жареные раки жареные в сливочном соусе; раки жареные в соевом соусе; раки жареные с соусом «Табаско»; каракатицы жареные фри; мидии гриль; креветки жареные; креветки тигровые гриль с соусом терияки; креветки «Семечки жареные»; филе морского гребешка, жаренное во фритюре; морепродукты очищенные жареные во фритюре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица); кальмары в кляре; крабовые палочки в кляре; тигровые креветки в кляре; креветка очищенная без головы с хвостом в кляре (или креветка тигровая, или креветка королевская, или лангустина (дикая креветка)); морепродукты очищенные в кляре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица); морепродукты очищенные в кляре в соусах (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки , или трепанг очищенный, или криль, или устрица) В соусах/маринадах: в сливочном соусе/маринаде (в пряном соусе/маринаде, в нежном соусе/маринаде, в итальянские травы в масле соусе/маринаде, в базиликовом соусе/маринаде, в средиземноморском соусе/маринаде, в итальянском соусе/маринаде, в сливочном с травами соусе/маринаде, в перечный гриль соусе/маринаде, в пикантном соусе/маринаде, в остром соусе/маринаде, в чесночный с травами соусе/маринаде, в папричном соусе/маринаде, в паприка с ароматом копчения соусе/маринаде, в чесночном соусе/маринаде, в мексиканском соусе/маринаде, в цитрусовом соусе/маринаде); котлеты из кальмаров и рыбы; котлеты из рыбы (треска, или мерланг, или сом) и пасты «Океан»; котлеты из кальмаров; биточки из кальмаров и рыбы; биточки из рыбы (треска, или мерланг, или сом) и пасты «Океан»; биточки «Балтийские» из кальмаров; морепродукты, жареные с овощами (кальмар, креветки, мидии); кальмар-гриль с азиатским рисом. **Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид тушеные.** трепанг тушеный с мясом; трепанги «По- дальневосточному»; кальмар «А-ля Карбонара»; кальмары в соусе; кальмары фаршированные капустой; креветки с помидорами и маслинами; креветки тигровые горячего копчения в соусе терияки; мидии в томатном соусе; осьминоги, тушеные с картофелем; паста «Дары моря» (мидии); паста «Миланская» (омар);

паста «Орекьетте» (рак); паста «Посейдон» (креветки); паста «Примавера» (креветки); паста «Средиземноморская» (головоногие моллюски (Moscardini или Polpetti); паэлья «По-испански» (рак); паэлья «Испанская» с морепродуктами (кальмар, мидии, креветки); рисовая лапша с каракатицами.

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид запечённые. кальмары фаршированные; кальмары фаршированные рисом; кальмары фаршированные ветчиной и сыром кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом; креветки запеченные с картофелем; моллюски «По-галлийски»; запеченные сырные мидии-киви.

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид вареные. раки отварные; раки отварные в пиве; раки отварные с зеленью; раки в вине; раки очищенные отварные; раки неразделанные в отваре; раки неразделанные в отваре с чесноком; раки неразделанные в рассоле; раки неразделанные в отваре с лимоном; раки неразделанные в отваре с медом; раки неразделанные в молоке; раки неразделанные в пиве; раки неразделанные в хлебном квасе; раки отварные в аджике; раки отварные и томленые в томатно-сливочном соусе с сыром пармезан; раки отварные и томленые по-азиатски; раки отварные классические; клешни рака отварные; клешни рака отварные в пиве; клешни рака отварные с зеленью; шейка рака отварная; шейка рака отварная в пиве; шейка рака отварная с зеленью; морской гребешок отварной с соусом; креветки отварные; креветки отварные натуральные; креветки в соусе; креветки с рисом; креветки королевские «Красные дьяволята»; лангусты с рисом и соусом; осьминоги «По-гречески»; морской коктейль «Су-вид» (кальмар, креветки, мидии); креветки «Су-вид»; паштет из копченых мидий; мидии отварные и томленые в соусе из сливок с тимьяном; мидии отварные и томленые в томатном соусе с базиликом.

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид в тесте паровые. пельмени (димсамы) с креветками; пельмени (димсамы) с кальмарами; пельмени (димсамы) с осьминогами; пельмени (димсамы) с рыбой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 04.06.2025 год Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль). рыба филе жареная в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыба филе жареная в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыба филе жареная во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыбные палочки жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); рыбные палочки жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); котлеты рыбные жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); котлеты рыбные жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша); наггетсы рыбные жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша).

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов: Вид жареные. котлеты из кальмаров жареные в кляре; котлеты из кальмаров жареные в панировочных сухарях; котлеты из кальмаров жареные во фритюре.

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.11.2025 год Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль). минтай жареный с рисом и соусом тартар; котлета из минтая с картофельным пюре.

Блюда и кулинарные изделия из рыбы: Вид запечённые. рыбные фрикадельки (минтай) с запеченными овощами и сливочным соусом.

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 °C не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции при температуре плюс 4±2 °C и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324:

блюда с морепродуктами, рыба жареная, тушеная, запеченная, вареные, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, блюда с измельченными морепродуктами – не более 24 часов; блюда и многокомпонентные изделия из рыбы, пловы, паштеты – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** без применения консервантов при температуре 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованные с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с применением консервантов при температуре 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паштеты) – не более 7 суток; герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха не выше 90%: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев; для рулетов в упаковке с применением вакуума не более 8 месяцев с даты изготовления; для рулетов в упаковке других видов – не более 4 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18 °С – не более 24 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы и морепродуктов, приготовленных по технологии Су-Вид при относительной влажности воздуха не выше 70-80 % и температуре хранения: от 0°C до 6°C в пакетах из пищевого пластика – не более 6 суток; от 0°C до 5°C в пакетах из пищевого пластика — не более 10 суток; от 0°C до 3°C: в пакетах из пищевого пластика – не более 22 суток. в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более 28 суток; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 60 суток. от 0°C до 2°C — вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 90 суток **Рекомендуемые сроки годности** замороженных рыбы и морепродуктов по технологии Су-Вид: при температуре хранения минус 12 °С не более трёх месяцев; при температуре хранения минус 18°C не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из морепродуктов [раков отварных, мидий отварных] с применением пищевой добавки «Йодика» со дня (часа) выработки при температуре хранения от плюс 2 до плюс 6°C: упакованных в лоток под запайку – не более 13 суток; упакованных в вакуумную упаковку – не более 13 суток; упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки: при температуре не выше минус 18°C – не более 15 суток; при температуре от 0 °С до плюс 5 °С: продукт без консервантов – в течение не более 24 часов; продукт с консервантом – в течение не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %: весовой – не более 180 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

17 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.26-557-37676459-2025

ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ

(взамен ТУ 10.20.26-557-37676459-2017)

Дата введение в действие — 17.03.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на икру осетровых, получаемую забойным способом или из овулировавшей икры осетровых пород рыб на V стадии развития, полученной прижизненно при съеживании рыбы, выращенной в условиях аквакультуры. Продукция изготавливается с добавлением или без добавления поваренной соли и консервантов. В зависимости от способа производства икру осетровых выпускают двух видов – зернистую и паюсную. В зависимости от способа температурной обработки производят икру пастеризованную и непастеризованную. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд. **В зависимости от вида осетровых рыб выделяют икру:** белуги *Huso huso*; калуги *Huso dauricus*; осетра: амурского *Acipenser schrencki*, куринского (персидского) *Acipenser gueldenstaedtii* (*persicus*), русского *Acipenser gueldenstaedtii*, сибирского *Acipenser baeri*; севрюги *Acipenser stellatus*; шипа *Acipenser nudiventria*; стерляди *Acipenser ruthenus*; Гибриды: бестер *Acipenser nikoljukini* Породы: Бестер Аксайский; Бестер Внировский; Бестер Бурцевский.

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

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

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.25-1126-37676459-2025
РЫБА ПРОВЕСНАЯ

Дата введения в действие – 06.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ*: аргентина, белый амур, барабуля, бычок, белуга, барракута (снэк), вомер, вобла, горбуша, голец, густера, дорадо, жерех, желтоперка, зубатка, камбала, карп, камбала-ерш, кефаль, карась, килька, корюшка, красноглазка, кета, кижуч, калуга, красноперка, кликач, линь, лещ, луфарь, лосось, лемонема, мойва, марлин, молочная рыба, минтай, макрель, масляная рыба, мольва, менек, макруронус, навага, налим, нерка, нельма, нототения, омуль, окунь морской и речной, осетр, пыжьян (сиг), пелядь, пеламида, путассу, палтус, пикша, ряпушка, рыба игла, рыбец (сырть), салака, сабля-рыба, сериола, семга, сайра, сарган, сайда, скумбрия, сардинелла, сардина, сельдь, сардина (иваси), ставрида, сиговые рыбы, сом, сазан, сырок, сибас, судак, тюлька, толстолобик, тилapia, тунец, треска, терпуг, форель, чехонь, чавыча, щекур (чири), щука, хамса, хек, язь. * зоологические наименования и видовой состав рыб – приложение А1. **Провесную рыбу изготавливают в неразделанном целом или разделанном виде; Жаброванная рыба**, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку. **Потрошена**я рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: отклонение линии разреза от середины брюшка; перерезание калтычка; удаление жабр; у крупных экземпляров рыб со стороны брюшной полости вдоль позвоночной кости не более двух неглубоких надрезов или проколов без повреждения кожи. У камбалообразных и сходных с ними по форме тела рыб (морского языка, палтуса и других) брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом с верхней (глазной) стороны или прямым сквозным разрезом до позвоночной кости около плечевых костей; икра или молоки, почки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями и внутренности без разреза по брюшку. Допускается: оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, невскрытого плавательного пузыря; оставление плечевых костей; удаление головы вместе с грудными плавниками и прилегающей частью брюшка; поперечный надрез в области анального отверстия. **Потрошена обезглавленная** потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. Допускается: оставление плечевых костей; частичное удаление брюшной части вместе с грудными и брюшными плавниками. **Тушка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник с прихвостовой частью удален на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости от головы (середины верхней челюсти) до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: удаление жабр; у крупных экземпляров рыб со стороны брюшной полости

вдоль позвоночной кости не более двух неглубоких надрезов или проколов без повреждения кожи. **Пласт обезглавленный** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости или по брюшку от головы до хвостового плавника; голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается оставление плечевых костей. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается в мясистых частях спины с обеих сторон по одному продольному надрезу со стороны брюшной полости без повреждения кожи. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены жабры или голова с плечевыми костями, анальный плавник с прилегающим к нему мясом; сгустки крови и остатки внутренностей. **Боковник** потрошеная обезглавленная рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночной кости на две продольные половины, у которой удалены позвоночная кость, брюшная и хвостовая части; черная пленка, сгустки крови и почки зачищены. Допускается оставление брюшной части. У минтая должна быть удалена часть позвоночной кости. Допускается: оставление анального плавника; удаление хвостового плавника на уровне начала кожного покрова или уровне окончания оснований лучей анального плавника; удаление спинного плавника. **Кусок** потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником или тушка, нарезанные на поперечные части. **Филе** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые и крупные реберные кости, чешуя, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии), сгустки крови зачищены. Допускается оставление чешуи. **Филе-кусок** филе, нарезанное на поперечные части. **Теша** брюшная часть рыбы, отделенная от нее срезом от приголовка до анального плавника.

Изменение №1 Дата введения в действие 26.08.2025 г. Актуализация текста

Рекомендуемый срок годности продукции: *Рекомендуемые сроки годности провесной рыбы (разделанной и неразделанной):* при температуре от 0⁰С до плюс 6 °С – не более 15 сут; при температуре от минус 8⁰С до 0 °С – не более 50 сут; при температуре не выше 18⁰С – не более 3 мес.

Рекомендуемые сроки годности рыбы провесной (разделанной и неразделанной) с добавлением консервантов вакуумной упаковке: при температуре от 0⁰С до плюс 6 °С – не более 30 сут; при температуре от минус 8⁰С до 0 °С – не более 60 сут; при температуре от минус 18⁰С до минус 8 °С – не более 120 сут. **Рекомендуемые сроки годности рыбы провесной (разделанной и неразделанной) с добавлением консервантов Униконс XXL в вакуумной упаковке:** при температуре от 0⁰С до плюс 6 °С – не более 45 сут; при температуре от минус 8⁰С до 0 °С – не более 120 сут; при температуре от минус 18⁰С до минус 8 °С – не более 270 сут. **Рекомендуемые сроки годности рыбы провесной (разделанной и неразделанной) с добавлением консервантов вакуумной упаковке:** при температуре от 0⁰С до плюс 5 °С – не более 45 суток. После вскрытия упаковки продукцию хранить 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.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.11-581-37676459-2024

**РЫБА И ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ
ПРОДУКЦИЯ ОХЛАЖДЕННАЯ**

(взамен ТУ 10.20.11-581-37676459-2017)

Дата введения в действие – 29.10.2024 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу всех семейств и видов и пищевую рыбную продукцию, охлажденную, предназначенную для пищевых целей (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для приготовления кулинарных блюд из рыбы. Продукция готова к употреблению после тепловой кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: Продукция, охлажденная выпускается из следующих видов рыб: атерина, аргентина, белорыбица, барабуля, белуга, брама, бычок, батерфиш, берш, берикс, белый амур, бельдюга океаническая, вобла, горбуша, густера. голец, групер полосатый, дорадо, дори, жерех, желтоперка, зубатка, зубан, зеленоглазка, илиша, камбала, карась, кета, конгрио, анчоус, корюшка, кефаль, клыкач, кумжа, килька, катран черноморский, кутум, капитан, кижуч, карп, камбала-ёрш, кабан-рыба, кларий угревидный, каранкс, лещ, ленок, лосось, лемонема, луфарь, горбоголовый луциан, лакедра-желтохвост, звездчатый летрин, ледяная рыба, лихия, лутян желтохвостый, мольва, менек, муксун, макруронус, мойва, макрурус, мерлуза, макрель, муксун, минтай марлин, мероу, молочная рыба (ханос), махи-махи, морской черт, навага, налим, нельма, нерка, нототения, окунь, осетр, окунь морской, омуль, сазан, салака, скумбрия, сибас, ставрида, сельдь, сайра, сом, скат, сардина, севрюга, стерлядь, сарган, ставридка, сардинопс, семга, ставрида, сиг, судак, солнечник, сериолелла, сериола, сарган, сайда, треска, таймень, тарань, тунец, тюлька, толстолобик, телапия, терпуг, пелядь, пеламида, палия, перкарина азовская, парусник, петух морской, пампанито, пангасиус, пикша, пристипома, путассу, палтус, плотва, ряпушка, рыба император, рыба-сабля, рыба – меч, рыба-лист, угольная рыба, умброна, угорь морской, форель, эпигонус, эсколар, этилис, щука, чир, чавыча, храмуля, хамса, хек, язь. **Виды разделки рыб, охлажденной пищевой рыбной продукции:** Рыба неразделанная с головой – рыба целая неразделанная с головой. **Обезглавленная** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. **Допускается:** оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, невскрытого плавательного пузыря; оставление плечевых костей; удаление головы вместе с грудными плавниками; осуществление поперечного надреза в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Полупотрошеная** рыба, у которой через попречный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Потрошеная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавни-

ками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. Окунь морской мелкий потрошеный обезглавленный выпускается массой не менее 0,07 кг. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Тушка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия: хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. **Тушка полупотрощеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрощеную удаление внутренностей через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Стейк (медальон)** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Кусок** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части. **Потрошеная семужной резки** рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. **Теша** брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть; удалены голова с плечевыми костями и анальный плавник с прилегающим к нему мясом; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены. У минтая должна быть удалена часть позвоночной кости. **Голова, брюшки, хребты, хвостовая часть** – различные части рыбы, полученные при разделке, зачищенные, без сгустков крови и признаков порчи. **Наборы для супа, ухи** – набор различных частей рыбы, полученных при разделке, зачищенные, без сгустков крови и признаков порчи. **Набор для бульона** набор различных частей рыбы, полученных при разделке, зачищенные, без сгустков крови и признаков порчи. **Пищевая рыбная продукция для жарки, для гриля, запекания для варки, пропускания, тушения порционная** рыбные куски или тушки, масса которых не более 0,5 кг нарезают из филе крупных рыб. Наличие довесков не допускается. **Шашлык** кусочки массой 30-40 г, нарезанные из филе с кожей без костей, или из филе без кожи без костей (чистое филе). **Поджарка** кусочки массой 20-40 г, нарезанные из филе без кожи и без костей (чистое филе). **Тrim A** (для лососевых) – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Trim C** (для лососевых) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Trim E** (для лососевых) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура. **Trim D** (для лососевых) хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. При разделке лососевых может быть: перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; **Пласт с головой** – рыба,

разрезанная по спине вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу вдоль мясистых частей с внутренней стороны спины без повреждения кожи. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови и почки зачищены. На обеих сторонах полупласта в мясистой спинной части с внутренней стороны может быть сделано по одному продольному разрезу без повреждения кожи. **Пласт без теши** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены, отделена брюшная часть от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. **Теша с кожей или без кожи** брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины. **Кусочки с кожей** и позвоночной костью (или без нее) рыба потрошеная обезглавленная с удаленными плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. У кусочков без позвоночной кости позвоночная кость удалена. Из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части и прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке рыбы, возможно изготовление наборов из лососевых рыб. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; Настоящие технические условия могут быть использованы в качестве собственной доказательной базы при подтверждении соответствия (декларировании, сертификации) требованиям Технических регламентов Таможенного союза стран Евразийского экономического союза. При использовании настоящих технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимент продукции) на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками.

Термины и определения : жидкий лед (liquid ice): Суспензия, состоящая из чистой морской воды или солевого раствора (раствора пищевой соли в питьевой или чистой пресной воде) и кристаллов льда, имеющая температуру от минус 3°C до минус 2°C. **пресноводная рыба** (freshwater fish): Рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов. **морская рыба** (marine fish): Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов. **рыба аквакультуры** (fish of aquaculture): Рыба, извлеченная (выловленная) из полувольных условий ее содержания, разведения или искусственно созданной среды обитания. **чистая вода** (clean water): Морская или пресная вода, в том числе обеззараженная (очищенная), которая не содержит микроорганизмов, вредных и радиоактивных веществ и токсичного планктона в количествах, способных нанести ущерб безопасности пищевой рыбной продукции. **охлажденная рыба** (iced fish): Рыба, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта 5°C и ниже, не достигая температуры замерзания тканевого сока.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2°C до плюс 2°C при влажности 85%: упакованных под вакуумом или в газомодифицированной среде (МГС) *не более 15 суток*. (для весовой и негерметично упакованной продукции, упакованной в полистероловые короба, в пластиковые ящики (пересыпанные льдом), в том числе в герметично упакованные полиэтиленовые пакеты), а также упакованной в термоконтейнеры из пенополистирола: *не более 12 суток*; охлажденной жидким льдом, при температуре хранения от минус 3°C до минус 2°C – *не более 20 суток* с даты изготовления; охлажденную рыбу аквакультуры, упакованную без льда, хранят при температуре не выше 5°C *не более 2 суток*. **Рекомендуемые**

сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки 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.

16 000 РУБ

**ТУ,ТИ 10.20.11-1114-37676459-2024
ФИЛЕ РЫБЫ ОХЛАЖДЕННОЕ**

Дата введения в действие — 29.10.2024. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения.

Настоящие технические условия распространяются на охлажденное филе из морской и пресноводной рыбы всех семейств и видов, предназначенное для пищевых целей. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для приготовления кулинарных блюд из рыбы. Продукция готова к употреблению после тепловой кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: Филе охлажденное выпускается из следующих видов рыб: атерина, аргентина, белорыбица, барабуля, белуга, брама, бычок, батерфиш, берш, берикс, белый амур, бельдюга океаническая, вобла, горбуша, густера. голец, групер полосатый, дорадо, дори, жерех, желто-перка, зубатка, зубан, зеленоглазка, илиша, камбала, карась, кета, конгрио, анчоус, корюшка, кефаль, клыкач, кумжа, килька, катран черноморский, кутум, капитан, кижуч, карп, камбала-ёрш, кабан-рыба, кларий угревидный, каракс, лещ, ленок, лосось, лемонема, луфарь, горбоголовый луциан, лакедра-желтохвост, звездчатый летрин, ледяная рыба, лихия, лутъян желтохвостый, мольва, менек, муксун, макруронус, мойва, макрурус, мерлуза, макрель, муксун, минтай марлин, мероу, молочная рыба (ханос), махи-махи, морской черт, навага, налим, нельма, нерка, нототenia, окунь, осетр, окунь морской, омуль, сазан, салака, скумбрия, сибас, ставрида, сельдь, сайра, сом, скат, сардина, севрюга, стерлядь, сарган, ставридка, сардинопс, семга, ставрида, сиг, судак, солнечник, сериолелла, сериола, сарган, сайда, треска, таймень, тарань, тунец, тюлька, толстолобик, телапия, терпуг, пелядь, пеламида, палия, перкарна азовская, парусник, петух морской, пампанито, пангасиус, пикша, пристипома, путассу, палтус, плотва, ряпушка, рыба император, рыба-сабля, рыба – меч, рыба-лист, угольная рыба, умброна, угорь морской, форель, эпигонус, эсколар, этилис, щука, чир, чавыча, храмуля, хамса, хек, язь. **По видам разделки подразделяют:** Филе с кожей и чешуей 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 защищены; мелкие реберные кости оставлены. **Филе с кожей** филе с кожей и чешуей, у которого удалена чешуя. У океанической ставриды удалены "жучки". **Филе с кожей и с удаленной брюшной частью** филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. Филе океанической ставриды с кожей и остатками "жучек". Филе макруронуса с кожей и остатками черной пленки. **Филе с кожей и реберными костями** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная и плечевые кости, плавники, внутренности, в том числе

икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; крупные и мелкие реберные кости оставлены. **Филе без кожи** 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, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Филе макрууса и удильщика изготавливают только без кожи. У удильщика удалена брюшная часть. У филе остальных рыб может быть удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе без кожи и костей** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены. **Филе с кожей сдвоенное (филе-“бабочка”)** филе с кожей и чешуей или филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке рыбы с оставлением лучей спинного плавника и остатков черной пленки. **Филе-кусок с кожей** филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалены мелкие реберные кости, нарезанное на поперечные части. Допускается нарезать на продольные части филе с кожей и с удаленной брюшной частью. **Филе-кусок без кожи** филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части. Допускается нарезать на продольные части филе без кожи и костей после удаления брюшной части. **Филе ломтики (нарезка)** филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 1,0 см. **Филе спинки с кожей** филе с кожей, у которого удалены остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, мелкие реберные кости, хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе спинки без кожи** филе без кожи и костей, у которого удалены хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе хвостовой части с кожей** хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки с кожей, с удаленными костями. **Филе хвостовой части без кожи** хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки без кожи, с удаленными костями и кожей.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2°C до плюс 2°C при влажности 85%: упакованных под вакуумом или в газомодифицированной среде *не более 15 суток*. (для весовой и негерметично упакованной продукции, упакованной в полистероловые короба, в пластиковые ящики (пересыпанные льдом), в том числе в герметично упакованные полиэтиленовые пакеты): *не более 12 суток*; охлажденной жидким льдом, при температуре хранения от минус 3°C до минус 2°C – *не более 20 суток* с даты изготовления;

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки 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.

18 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.25-539-37676459-2024
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В МАСЛЕ И
С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 10.20.25-539-37676459-2017)

Дата введения в действие 2024 год Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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, 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 данным техническим условиям, 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: Консервы рыбные натуральные с добавлением масла: барабуля натуральная с добавлением масла; белуга натуральная с добавлением масла; горбуша натуральная с добавлением масла; густера натуральная с добавлением масла; зубатка натуральная с добавлением масла; карп натуральный с добавлением масла; карась натуральный с добавлением масла; кефаль натуральная с добавлением масла; кумжа натуральная с добавлением масла; кета натуральная с добавлением масла; кижуч натуральный с добавлением масла; лосось натуральный с добавлением масла; лещ натуральный с добавлением масла; минтай натуральный с добавлением масла; навага натуральная с добавлением масла; налим натуральный с добавлением масла; нельма натуральная с добавлением масла; нерка натуральная с добавлением масла; окунь натуральный с добавлением масла; осетр натуральный с добавлением масла; путассу натуральная с добавлением масла; плотва натуральная с добавлением масла; пикша натуральная с добавлением масла; сайра натуральная с добавлением масла; сайра тихоокеанская с добавлением масла; сардина натуральная с добавлением масла; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная с добавлением масла; сардинелла натуральная с добавлением масла; семга натуральная с добавлением масла; сельдь натуральная с добавлением масла; сельдь керченская натуральная с добавлением масла ароматизированного коптильным препаратом; сельдь тихоокеанская натуральная с добавлением масла; сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла; сельдь каспийская натуральная с добавлением масла; скумбрия натуральная с добавлением масла; скат черноморский с добавлением масла; ставрида океаническая натуральная с добавлением масла; ставрида черноморская с добавлением масла; стерлядь натуральная с добавлением масла; судак натуральный с добавлением масла; толстолобик натуральный с добавлением масла; треска натуральная с добавлением масла; тунец натуральный с добавлением масла; хек натуральный с добавлением масла; щука натуральная с добавлением масла; язь натуральный с добавлением масла; **Консервы из рыбы в масле:** барабуля черноморская бланшированная в масле;

бычки бланшированные в масле; горбуша бланшированная в масле; горбуша в оливковом (подсолнечном) масле; горбуша в оливковом (подсолнечном) с оливками в масле; горбуша в оливковом (подсолнечном) с маслинами в масле; горбуша в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; горбуша в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; горбуша в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; зубатка в оливковом (подсолнечном) масле; зельдь копченая в масле; карп бланшированный в масле; карась бланшированный в масле; килька копченая в масле; килька каспийская бланшированная в масле; кефаль бланшированная черноморская в масле; кумжа бланшированная в масле; корюшка тихоокеанская копченая в масле; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; корюшка в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; кета в оливковом (подсолнечном) масле; кета в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; кета в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; кета в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; кета в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; кижуч в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; линь обжаренный в масле; минтай бланшированный в масле; мойва бланшированная в масле; мойва подвяленная в масле; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; «Масляная рыба» в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; муксун в оливковом (подсолнечном) масле; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; муксун в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; навага бланшированная в масле; налим бланшированный в масле; нельма бланшированная в масле; нельма в оливковом (подсолнечном) масле; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; нельма в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; нерка в оливковом (подсолнечном) масле; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; нерка в оливковом (подсолнечном) масле с каперсами; омуль копченый в масле; окунь дальневосточный бланшированный в масле; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с оливками; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с маслинами; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с вялеными томатами; омуль балтийский (подсолнечном) в оливковом масле с каперсами; осетр обжаренный в масле; путассу бланшированная в масле; пелять копченая в масле; пикша в масле; ряпушка бланшированная в масле; сазан бланшированный в масле; сайра бланшированная в масле; салака копченая в масле; сардины копченые в масле; сардина атлантическая бланшированная в масле; сардина тихоокеанская (иваси) бланшированная в масле; сардинелла бланшированная в масле; сиг копченый в масле; сиг в оливковом (подсолнечном) масле; сиг в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; сиг в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; сиг в оливковом (подсолнечном)

масле с вялеными томатами; сиг в оливковом (подсолнечном) масле с капресами; сима в оливковом (подсолнечном) масле; сима в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; сима в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; сима в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; сима в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; сима в оливковом (подсолнечном) масле с капресами; сельдь в оливковом (подсолнечном) масле; сельдь бланшированная в масле; сельдь в оливковом (подсолнечном) масле; сельдь атлантическая бланшированная в масле; сельдь керченская копчёная в масле; сельдь каспийская копчёная в масле; сёмга бланшированная в масле; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; сёмга в оливковом (подсолнечном) масле с капресами; скумбрия в оливковом (подсолнечном) масле; скумбрия атлантическая бланшированная в масле; ставрида океаническая бланшированная в масле; ставрида бланшированная черноморская в масле; стерлядь бланшированная в масле; стерлядь обжаренная в масле; сорога копчёная в масле; сом обжаренный в масле; сом клариевый обжаренный в масле; скат бланшированный черноморский в масле. судак обжаренный в масле; толстолобик бланшированный в масле; тунец бланшированный в масле; тунец желтоперый в масле; треска в оливковом (подсолнечном) масле; треска бланшированная в масле; форель в оливковом (подсолнечном) масле; форель в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; форель в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; форель в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; форель в оливковом (подсолнечном) масле с капресами; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными томатами; форель радужная в оливковом (подсолнечном) масле с капресами; хариус в оливковом (подсолнечном) масле; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с вялеными; хариус в оливковом (подсолнечном) масле с капресами; хек бланшированный в масле чавыча в оливковом (подсолнечном) масле; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с оливками; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с маслинами; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с авокадо; чавыча в оливковом (подсолнечном) масле с капресами; чир копченый в масле; щука бланшированная в масле; щука обжаренная в масле; язь бланшированный в масле. **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 минтай 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. *Допускаются другие виды разделки рыбы, при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. 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. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °C до 25 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %.
Рекомендуемые сроки годности: консервов в металлических жестяных банках не более 3-х лет с даты изготовления; консервов в стеклянной таре, реторт-упаковке – не более 2-х лет с даты изготовления. После вскрытия упаковки хранить 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. 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 10.20.13-1100-37676459-2024
РЫБА МОРОЖЕНАЯ МОРСКАЯ**

Дата введение в действие - 2024 год Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рыбу мороженую морскую в неразделанном и разделанном виде, предназначенную для пищевых целей. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция выпускается весовой и фасованной. Допускается выпуск продукции в виде замороженных блоков. Продукция выпускается глазированной и неглазированной. Продукцию замораживают сухим искусственным способом блоками, россыпью или поштучно. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: Продукция выпускается из следующих видов рыб: - сельдь атлантическая, сельдь беломорская, сельдь тихоокеанская, сельдь чешско-печорская, сельдь каспийская, сельдь азово-черноморская (донская, днепровская, дунайская, керченская), сельдь-черноспинка, пузанок (пузанок азовский), сельдь-финта сельдь пятнистая, пикша, лосось, тюлька, ставрида, тунец, дори, перкарина азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ морской, атерина, белый амур, сайда, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, кета, кижуч, семга, терпуг, хек, нерка, марлин, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка;

морской черт; сардинопс; сардина, зубан; пампанито, капитан; луфарь; батерфиш; лутъян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; рыба масляная, пристипома; угорь морской; умбрена; зеленоглазка; сериола; эпигонус; пеламида; мерлуза; сабля; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, минтай, навага, омуль, окунь морской, палтус, анчоус, салака, скумбрия, сайка, треска, чавыча, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, горбатый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, белуга, тилapia, лакедра - желтохвост, катран черноморский, рыба-меч, угольная рыба. **По видам разделки мороженую рыбу подразделяют:** **Обезглавленная** - рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. Допускается: - оставление части внутренностей, в том числе икры или молок, невскрытого плавательного пузыря; - оставление плечевых костей; - удаление головы вместе с грудными плавниками; - осуществление поперечного надреза в области анального отверстия. **Полупотрошеная** - рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. Допускается: - отклонение линии разреза от середины брюшка у рыб (кроме камбалообразных и других, сходных с ними по форме тела) не более 1 см для первого сорта и 1 см и более - для второго сорта; - ассиметричное перерезание калтычка и нижней челюсти у потрошеных тихоокеанских лососевых рыб. **Потрошеная обезглавленная** - потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. Допускается: - оставление плечевых костей; - частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками; - удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка. **Тушка** - рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия: хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: - оставление почек и черной пленки у сардины атлантической, сардинеллы, сардинопса, скумбрии атлантической и ставриды океанической; - оставление тонкой брюшной части у сардин. **Тушка полупотрошеная** - обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия.

Транспортирование и хранение Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на данном виде транспорта. Для перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, а кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке, выгрузке и хранении продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованный – не более 12 месяцев; - неразделанная и разделанная глазированная не герметично упакованная – не более 10 месяцев; - неразделанная и разделанная глазированная герметично упакованная – не более 15 месяцев; - неразделанная и разделанная не глазированная герметично упакованная – не более 15 месяцев; - герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag или с применением модифицированной газовой среды (упаковочных газов), или в вакуумной упаковке - не более 18 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые

сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. В случае нецелесообразности хранения продукции с длительными сроками хранения предприятие-изготовитель вправе самостоятельно изменять сроки годности (хранения) в сторону их уменьшения. При отсутствии холода, замороженная продукция хранению и реализации не подлежит.

16 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.14-1099-37676459-2024
ФИЛЕ МОРСКОЙ РЫБЫ МОРОЖЕНОЕ**

Дата введения в действие 2024 год Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мороженое филе из морских видов рыб, предназначенное для пищевых целей. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция выпускается весовой и фасованной. Допускается выпуск продукции в виде замороженных блоков. Продукция выпускается глазированной и неглазированной. Продукцию замораживают сухим искусственным способом блоками, россыпью или поштучно. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из рыбы. Продукция готова к употреблению после дефростации и тепловой кулинарной обработки.

АССОРТИМЕНТ: Филе мороженое выпускается из следующих видов рыб: пикша, лосось, тюлька, ставрида, тунец, дори, перкарна азовская, эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ морской, атерина, белый амур, сайда, мойва, килька, хамса, клыкач, сайра, кета, кижуч, семга, терпуг, хек, нерка, марлин, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); нототenia; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; сардина, зубан; пампанито, капитан; луфарь; батерфиш; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюога океаническая; берикс; кабан-рыба; меру; рыба масляная, пристипома; угорь морской; умброна; зеленоглазка; сериола; эпиго-нус; пеламида; мерлуза; сабля; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, минтай, навага, омуль, окунь морской, палтус, анчоус, салака, скумбрия, сайра, треска, чавыча, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, горбатый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, белуга, тилapia, лакедра желтохвост, катран черноморский, рыба-меч, угольная рыба, сельдь. **По видам разделки мороженое филе подразделяют:** **Филе с кожей и чешуей** 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 защищены; мелкие реберные кости оставлены. **Филе с кожей** филе с кожей и чешуей, у которого удалена чешуя. У океанической ставриды удалены "жучки". **Филе с кожей и с удаленной брюшной частью** филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. Филе океанической ставриды с кожей и остатками "жучек". Филе макруронуса с кожей и остатками черной пленки. **Филе с кожей и реберными костями** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная и плечевые кости, плавники, внутренности, в том

числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; крупные и мелкие реберные кости оставлены. **Филе без кожи** 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, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены. Филе макрууса и удильщика изготавливают только без кожи. У удильщика удалена брюшная часть. У филе остальных рыб может быть удалена брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе без кожи и костей** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, кожа, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены. **Филе с кожей сдвоенное (филе-"бабочка")** филе с кожей и чешуей или филе с кожей в виде сдвоенных половинок без разреза по спинке рыбы с оставлением лучей спинного плавника и остатков черной пленки. **Филе-кусок с кожей** филе с кожей и чешуей или филе с кожей, у которого удалены мелкие реберные кости, нарезанное на поперечные части. Допускается нарезать на продольные части филе с кожей и с удаленной брюшной частью. **Филе-кусок без кожи** филе без кожи и костей, нарезанное на поперечные части. Допускается нарезать на продольные части филе без кожи и костей после удаления брюшной части. **Филе спинки с кожей** филе с кожей, у которого удалены остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, мелкие реберные кости, хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе спинки без кожи** филе без кожи и костей, у которого удалены хвостовая часть на уровне основания последнего луча анального плавника и брюшная часть от приголовка до конца основания анального плавника. **Филе хвостовой части с кожей** хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки с кожей, с удаленными костями. **Филе хвостовой части без кожи** хвостовая часть филе, полученная при разделке рыбы на филе спинки без кожи, с удаленными костями и кожей. **Транспортирование и хранение** Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на данном виде транспорта. Для перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, а кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке, выгрузке и хранении продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованный – не более 12 месяцев; глазированная не герметично упакованная – не более 12 месяцев; глазированная герметично упакованная – не более 15 месяцев; не глазированная герметично упакованная – не более 15 месяцев; герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag или с применением модифицированной газовой среды (упаковочных газов), или в вакуумной упаковке не более 18 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. В случае нецелесообразности хранения продукции с длительными сроками хранения предприятие-изготовитель вправе самостоятельно изменять сроки годности (хранения) в сторону их уменьшения. При отсутствии холода, замороженная продукция хранению и реализации не подлежит.

16 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.89.19-1094-37676459-2024
ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ СУШЕННАЯ:
ЧИПСЫ ИЗ ЛАМИНАРИИ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сушеные пищевые рыбные изделия – чипсы из ламинарии с добавлением или без добавления сушеных овощей, грибов, специй, пряностей и других пищевых ингредиентов. Продукция выпускается в насыпном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности. Продукция готова к употреблению после её восстановления.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из ламинарии со свеклой и базиликом; чипсы из ламинарии с куркумой и перцем Чили; чипсы из ламинарии «Васаби»; чипсы из ламинарии с морковью; чипсы из ламинарии с тыквой; чипсы из ламинарии с ежевикой; чипсы из ламинарии с ежевикой; чипсы из ламинарии с жимолостью; чипсы из ламинарии с семенами чии и кунжутом; чипсы из ламинарии по-корейски; чипсы из ламинарии с грибами; чипсы из ламинарии с перцем чили; чипсы из ламинарии с клюквой; чипсы из ламинарии с брусникой; чипсы из ламинарии с томатами; чипсы из ламинарии «Фитнес»; чипсы из ламинарии с пряностями; чипсы из ламинарии с луком; чипсы из ламинарии с овощами; чипсы из ламинарии с баклажанами; чипсы из ламинарии с кунжутом; чипсы из ламинарии с чесноком и грибами; чипсы из ламинарии с паприкой; чипсы из ламинарии с хреном.

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

Рекомендуемые сроки годности продукта: не более 12 месяцев; в вакуумной упаковке не более 18 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

17 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.25-538-37676459-2024
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ
НАТУРАЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ
(взамен ТУ 10.20.25-538-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2024 год Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия на консервы из рыбы натуальные 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 натуальная; бельдюга натуальная; баттерфиш натуальный; горбуша натуальная; голец натуальный; густера натуальная; зубатка натуальная; дорадо натуальная; камбала натуальная; карп натуальный; конь пёстрый натуальный; карась натуальный; коюшка натуальная; краснопёрка натуальная; кета натуальная; кижуч натуальный; лещ натуальный; ледяная рыба натуальная; лосось атлантический натуальный; минтай натуальный; мигонга натуальная; навага натуальная; налим натуальный; нерка натуальная; осетр натуальный; окунь дальневосточный (терпуг) натуальный; плотва натуальная; палтус натуальный; пелянь натуальная; путассу натуальная; пиленгас натуальный; пикша натуальная; рагу из тихоокеанских лососевых рыб натуальное; рыба-сабля натуальная; ротан натуальный; сайра тихоокеанская натуальная; сардина тихоокеанская (иваси) натуальная; сардина атлантическая натуальная; сардинелла натуальная; сардинопс натуальный; севрюга натуальная; сельдь атлантическая натуальная; сельдь тихоокеанская натуальная; скумбрия атлантическая натуальная; скумбрия курильская натуальная; скумбрия дальневосточная натуальная; ставрида океаническая натуальная; ставрида черноморская натуальная; сибас натуальный; сом натуальный; судак натуальный; тунец натуальный; треска натуальная; терпуг натуальный; толстолобик натуальный; форель радужная натуальная; хек натуальный; щука натуальная. **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 защищены, 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.*

16 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: риет из тунца; риет из тунца «Оригинальный»; риет из тунца с зеленью; риет из тунца с оливками и зеленым луком; риет из тунца с маслинами и жареным луком; риет из лосося (горбуши, кеты, нерки); риет из горбуши с каперсами и оливками; риет из горбуши с томатами; риет из горбуши с овощами; риет из горбуши с морепродуктами; риет из трески; риет из трески с овощами; риет из скумбрии; риет из скумбрии с овощами; риет из сельди; риет из сельди с овощами; риет из минтая; риет из минтая с овощами; риет из судака; риет из судака с овощами; риет из кильки; риет из салаки; риет из леща; риет из леща с овощами; риет из сома; риет из сома с овощами; риет из пеламиды; риет из пеламиды 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 °C до +25 °C 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 °C до +25 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов: не более 24 месяцев. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-094-37676459-2017 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (РОЛЛЫ,СУШИ,ТЕМПУРА) (взамен ТУ 9266-094-37676459-2013)
--------------------	--

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: нигири-суши магуру (тунец) Люкс; нигири-суши сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши эби (креветка) Люкс; нигири-суши ика (кальмар) Люкс; нигири-суши спайси сякэ (острый лосось) Люкс; нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс; нигири-суши тако (осьминог) Люкс; нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс; нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс; маки-суши сякэ (лосось) Люкс; маки-суши ика (кальмар) Люкс; маки-суши теккамаки (тунец) Люкс; маки суши сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; маки-суши сикай маки сякэ (лосось) Люкс; маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо) Люкс; маки-суши Ниппан сякэ (лосось) Люкс; ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо) Люкс; ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо) Люкс; ура-маки суши Фудзи (тунец) Люкс; ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши сякэ (лосось) Люкс; темаки суши негиторо (рубленый тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими

ика (кальмар) Люкс; сашими магуро (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими сякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; онигири сякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сикай сякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши спайси ика Люкс; нигири-суши спайси кани Люкс; нигири-суши спайси тако Люкс; нигири-суши спайси хотате гай Люкс; нигири-суши спайси хамати Люкс; нигири-суши хотате гай Люкс; ура-маки Филадельфия Люкс; ура-маки суши Люкс; ура-маки суши Канадский ролл Люкс; маки-суши Токио Люкс; ура-маки суши Филадельфия классическая Люкс; маки-суши Хоккайдо Люкс; маки-суши Динамит Люкс; ура-маки суши Тэндо Люкс; ура-маки суши Асахи ролл Люкс; ура-маки суши Королевский ролл Люкс; ура-маки суши Нобунага Люкс; ура-маки суши Филадельфия лайт Люкс; ура-маки суши Сакура Люкс; ура-маки суши Хи маки Люкс; ура-маки суши Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс; ролл «Айсберг»; ролл «Аляска»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния»; ролл «Камо» (теплый); ролл «Канада»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Креветка»; ролл «Лосось»; ролл «Лосось с грушей»; ролл «Майами» (теплый); ролл «Малыш Якито»; ролл «Мама Якито»; ролл «Мизуми»; ролл «Мияко»; ролл «Огурец»; ролл «Окаяма»; ролл «Острый лосось»; ролл «Панке»; ролл «Тайский»; ролл «Том Якито»; ролл «Унаги Нори»; ролл «Филадельфия»; ролл «Футомаки»; ролл «Харакири»; ролл «Цезарь»; ролл «Якито» (теплый); ролл «Янагава»; салат с креветкой; салат «Чука»; сет «Америка» (Ролл "Филадельфия", Ролл "Калифорния", Ролл "Канада"); сет «Гейша» (Нигири "Чука с ореховым соусом", Ролл «Филадельфия», Ролл "Лосось с грушей"); сет «Гранд якито» (Ролл "Мама Якито", Ролл "Малыш Якито", Ролл "Том Якито", Ролл "Якито"); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл "Тайский", Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл "Янагава", «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл "Тайский"); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл "Мияко", Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл "Мама Якито", Ролл «Калифорния», Ролл «Домино», Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуон»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор

ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия токачи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия», ролл «Поппuri», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** нигири-сushi магуру (тунец); нигири-сushi сякэ (лосось); нигири-сushi эби (креветка); нигири-сushi ика (кальмар); нигири-сushi спайси сякэ (острый лосось); нигири-сushi спайси магуру (острый тунец); нигири-сushi унаги (угорь); нигири-сushi тамаго яки (омлет); нигири-сushi тако (осьминог); нигири-сushi хамати (желтохвост); нигири-сushi хотатэ-гай (гребешок); нигири-сushi ама-эби (сладкая креветка); нигири-сushi идзуми дай; нигири «Копченый лосось»; нигири «Лосось»; нигири «Креветка»; нигири «Морской гребешок»; нигири «Тунец»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Окунь»; нигири «Чука»; нигири «Красная икра»; нигири «Тобико»; маки-сushi сякэ (лосось); маки-сushi каппамаки (огурец); маки-сushi с кожей лосося; маки-сushi икура (икра лосося); маки-сushi ика (кальмар); маки-сushi теккамаки (тунец); маки-сushi унаги маки (угорь); маки-сushi тамаго яки (омлет); маки-сushi сегун (омлет, лосось, тобико); маки-сushi сикай маки сякэ (лосось); маки-сushi тамаго яки (омлет, тобико); маки-сushi Ниппан сурими (крабовое мясо); маки-сushi Ниппан тамаго (омлет); маки-сushi Ниппан сякэ (лосось); маки-сushi сикай маки тамаго (омлет, тобико); маки-сushi Чикен; маки-сushi Аги; маки-сushi Вегетарианский; маки-сushi Греческий; маки-сushi Инь-Янь; сикай маки (омлет и вассабико); ура-маки sushi Калифорния (крабовое мясо с авокадо); ура-маки sushi Филадельфия (лосось с авокадо); ура-маки sushi Фудзи (тунец); ура-маки sushi сурими (тобико, крабовое мясо); ура-маки sushi тамаго яки (омлет, вассабико); ура-маки sushi сякэ (лосось); темаки sushi негиторо (рубленый тунец); темаки sushi икура (икра лосося с авокадо); темаки sushi Калифорния (креветки, икра, авокадо); темаки sushi Филадельфия (лосось с сыром и авокадо); ура-маки sushi Аляска; ура-маки sushi угорь в кунжути; ура-маки sushi Эби; ура-маки sushi Спайс; ура-маки sushi Унаги Онигара; ура-маки sushi Гурое Юкки; ура-маки sushi Грин; набор Ниппан (японец); набор Готен (пять); набор Нана (семь); набор Мори авассе коконоцо; набор Осака; сашими ика (кальмар); сашими магуро (тунец); сашими тако (осьминог); сашими унаги (угорь); сашими сякэ (лосось); сашими хамати (желтохвост); сашими хотатэ-гай (гребешок); сашими ама-эби (сладкая креветка); онигири сякэ (лосось); онигири каппамаки (огурец); онигири с кожей лосося; онигири икура (икра лосося); онигири ика (кальмар); онигири теккамаки (тунец); онигири унаги (угорь); онигири тамаго яки (омлет); онигири сегун (омлет, лосось, тобико); онигири сикай сякэ (лосось); онигири тамаго яки (омлет, тобико); онигири сурими (крабовое мясо); онигири сурими (крабовые палочки); онигири Ниппан тамаго (омлет); онигири Ниппан сякэ (лосось); онигири сикай тамаго (омлет и тобико); онигири сикай маки (омлет и вассабико); онигири гёнику (с говядиной); онигири яки тори (с курицей); онигири тамаго буши (омлет, грибы); дополнительный гарнир для японских закусок; японская горчица Васаби; имбирь маринованный; набор Ити; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дэюсан; набор Дзюси; набор Дзюго; набор Чука; маки-sushi авокадо; нигири-sushi спайси ика; нигири-sushi спайси кани; нигири-sushi спайси тако; нигири-sushi спайси унаги, нигири-sushi спайси хотате гай; нигири-sushi спайси хамати; нигири-sushi спайси эби; нигири-sushi хотате гай; ура-маки Декай маки; ура-маки Ниппан сяке; ура-маки sushi Бута; ура-маки sushi Касабуши; ура-маки Филадельфия; ура-маки sushi; ура-маки sushi Аляска вариант 2; ура-маки

суши Грек маки; ура-маки суши Гурме маки; ура-маки суши Калифорния с икрой; ура-маки суши Калифорния с кунжутом; ура-маки суши Канадский ролл; маки-суши Саппоро; маки-суши Токио; ура-маки суши Томато маки; ура-маки суши Филадельфия классическая; маки-суши Хоккайдо; ура-маки суши Чазиру маки; ура-маки суши Чакин икура маки; ура-маки суши Ямато; маки-суши Ди-намит; ура-маки суши Цезарь ролл; ура-маки суши Тэн; ура-маки суши Салмон скрин; ура-маки суши Асахи ролл; ура-маки суши Королевский ролл; ура-маки суши Нобунага; ура-маки суши Филадельфия лайт; ура-маки суши Унаги; ура-маки суши Сакура; ура-маки суши Хи маки; ура-маки суши Калифорния с лососем; ура-маки суши Лава; ура-маки суши Дракон; ура-маки суши Айоли маки; маки-суши Грин маки; ура-маки суши Миями; маки-суши Сато маки; ура-маки суши Квин маки; маки-суши Эдо маки; ура-маки суши Такэ; ура-маки суши Бекон маки; ура-маки суши Унаги мини; ура-маки суши Дзендо; соус соевый; спайс «Лосось»; спайс «Копченый угорь»; спайс «Креветка тигровая»; спайс «Краб»; спайс «Тунец»; спайс «Морской гребешок»; спайс «Окунь»; инари «Креветка»; инари «Лосось»; инари «Копченый угорь»; ролл «Тунец»; ролл «Острый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Огурец»; ролл «Авокадо»; ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Креветка»; ролл «Малыш Якито»; ролл «Мама Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такеши»; ролл «Скин»; ролл «Черная жемчужина»; ролл «Фьюжн»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния с крабом»; ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Тайский ролл»; ролл «Филадельфия»; ролл «Харакири»; ролл «Канада»; ролл «Аляска»; ролл «Футомаки»; ролл «Цезарь»; ролл «Унаги нори»; ролл «Мизуми»; ролл «Бекон»; ролл «Том Якито»; ролл «Якито»; ролл «Киото»; ролл «Тайский»; ролл «Токио»; ролл «Горячая калифорния»; ролл «Майами»; ролл с лососем ролл с копченным лососем и сыром ролл с семгой и овощами ролл с морским языком; ролл с тунцом; ролл с окунем; ролл с желтохвостом; ролл с маркелью; ролл с гребешком; ролл по-домашнему; ролл «Ясай»; ролл «Хамагачи»; ролл «Тен-пай»; ролл «Тина Блек»; ролл с огурцом; ролл с авокадо; ролл с угрем; ролл «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; ролл «Дракон»; ролл «Айсберг»; ролл «Калифорния-Хамэ»; ролл «Мексиканский»; ролл «Филадельфия-лосось»; ролл «Сливочный»; ролл «Унаги-Плюс»; ролл «Филадельфия-угорь»; ролл «Фуджи»; ролл «Зеленая река»; ролл «Салмон-Плюс»; ролл с такуаном; ролл с креветкой; ролл с крабом; ролл с чукой; ролл с японским омлетом; ролл «Калифорния Фурай»; ролл «Унаги Фурай»; ролл «Унаги Эби Макки»; ролл «Янагава»; ролл с курицей; ролл с копченным лососем; теплый ролл «Королевский»; теплый ролл «Лава»; теплый ролл «Японская ночь»; теплый ролл «Острая креветочка»; теплый ролл «Флорида»; теплый ролл «Карри»; теплый ролл «Курск»; теплый ролл «Нишики»; теплый ролл «Теплый лосось»; теплый ролл «Сырный чикен»; теплый ролл «Сочный»; теплый ролл «Жареная калифорния»; запечённый ролл «Хитоши»; запечённый ролл «Крем краб»; запечённый ролл «Мегафиладельфия»; ролл «Каппа маки»; ролл «Унаги маки»; ролл «Сяке маки»; ролл «Икура маки»; ролл «Омск»; ролл «Бостон»; ролл «Азуми»; ролл «Кунсей маки»; ролл «Эби»; ролл «Клеопатра»; ролл «Фетаки маки»; ролл «Мусуюн»; ролл «Ночной Саратов»; ролл «Кимоно»; ролл «Самара»; ролл «Томаго яки»; ролл «Калифорния токачи»; ролл «Филадельфия токачи»; ролл «Сяке де-люкс»; ролл «Венеция»; ролл «Поппури»; ролл «Тейшоку»; ролл «Филадельфия эдо»; ролл «Караоке»; ролл «Фудзи маки»; ролл «Сендай»; ролл «Ибица»; ролл «Филадельфия унаги»; ролл «Мерида»; ролл «Грин маки»; ролл «Инь-янь»; ролл «Калифорния кунжут»; ролл «Филадельфия кунжун»; чиз-ролл; суши с лососем; суши с копченным лососем; суши с тунцом; суши с угрем; суши с морским языком; суши с окунем; суши с желтохвостом; суши с маркелью; суши с гребешком; суши с кошкой; суши с маринованной сельдью; суши «Восточный экспресс»; суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с креветками сырой и огурцами; суши с

кальмарами; суши с лососевой икрой; суши с тобикой; суши с омлетом; суши с чукой; суши запеченные с лососем; суши запеченные с креветкой; суши запеченные с угрем; суши запеченные с гребешком; суши запеченные с крабом; суши запеченные с мидией; суши запеченные с тунцом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; крим суши с лососем; крим суши с креветкой; крим суши с угрем; крим суши с мидией; крим суши с тунцом; суши «Икура Де Люкс»; суши «Унаги Де Люкс»; суши «Гункан лосось»; суши «Гункан форель»; суши «Гункан Чука»; суши «Унаги»; суши «Эби»; суши «Сяке»; Сет «Корпорация»: ролл «Филадельфия», ролл «Унаги нори», ролл «Бекон», ролл «Цезарь», ролл «Тайский», ролл «Вегетарианский», ролл «Копченый угорь»; Сет «Якудза»: ролл «Черная жемчужина», ролл «Панке», ролл «Калифорния с лососем», ролл «Канада», ролл «Фьюжн», ролл «Аляска», ролл «Малыш Якито»; темпуря; темпуря с креветками; темпуря с лососем; темпуря с тунцом; темпуря с окунем; темпуря с морским языком; темпуря с кальмаром; сет «Гейша»: ролл «Филадельфия», ролл огурец, нигири копченый угорь; сет «Самурай»: ролл Канада, ролл лосось, нигири креветка; сет «Император»: ролл «Филадельфия», ролл «Канада», ролл «Харакири», ролл «Футомаки», нигири креветка, нигири лосось, нигири окунь, нигири морской гребешок; Сет «Филадельфия» (ролл «Филадельфия», ролл «Аляска», ролл с лососем в тобико, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Калифорния» (ролл «Калифорния», ролл «Канада», ролл с огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет «Классика» (ролл с огурцом, ролл с лососем, ролл с угрем, ролл с дайконом, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №1 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с лососем в тобико, ролл с угрем в кунжути, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №2 (ролл с дайконом в кунжути, ролл с креветкой в тобико, ролл с лососем и огурцом в стружке тунца, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); Сет №3 (ролл с огурцом в стружке тунца, ролл с крабом в тобико, ролл с угрем и огурцом в кунжути, маринованный имбирь, васаби, соевый соус, палочки бамбуковые); сет «Америка» (Ролл "Филадельфия", Ролл "Калифорния", Ролл "Канада"); сет «Гейша» (Нигири "Чука с ореховым соусом", Ролл «Филадельфия», Ролл "Лосось с грушей"); сет «Гранд якито» (Ролл "Мама Якито", Ролл "Малыш Якито", Ролл "Том Якито", Ролл "Якито"); сет «Император» (Ролл «Лосось», Ролл «Футомаки», Ролл «Филадельфия», Ролл «Харакири», Ролл «Домино», Ролл «Цезарь», Ролл «Копченый угорь»); сет «Корпорация» (Ролл "Тайский", Ролл «Цезарь», Ролл «Вегетарианский», Ролл «Филадельфия», Ролл «Аляска», Ролл "Янагава", «Копченый угорь»); сет «Маки» (Ролл «Копченый лосось», Ролл «Лосось», Ролл «Копченый угорь», Ролл «Огурец»); сет «Окинава» (Ролл «Филадельфия», Ролл «Унаги Нори», Ролл "Тайский"); сет «Сакура» (Ролл ролла «Канада», Ролл "Мияко", Ролл «Майами» (теплый)); сет «Самурай» (2 вариант) (Ролл «Унаги Нори», Ролл «Майами» (теплый), Ролл «Острый лосось»); сет «Якудза» (Ролл «Панке», Ролл "Мама Якито", Ролл «Калифорния», Ролл «Домино» (2 вариант), Ролл «Том Якито», Ролл «Айсберг»). сет «Ассорти»; сет «Калифорния»; набор ролл «Камикадзе» (ролл «Филадельфия», ролл «Грин маки», ролл «Кимоно», ролл «Караоке», ролл «Дракон», ролл «Инь-янь», ролл «Цезарь»); набор ролл «Филадельфия сет» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия кунжут», ролл «Филадельфия то-качи»); набор ролл «Мадагаскар» (ролл «Сочный», ролл «Флорида», ролл «Нишики»); набор ролл «Безымянный» (ролл «Филадельфия» (6 вариант), ролл «Поппури», ролл «Токио», ролл «Флорида»); набор ролл «Мальвина» (ролл «Филадельфия», ролл «Цезарь», ролл «Фетаки маки», ролл «Флорида»); набор ролл «Сикоку» (ролл «Филадельфия», ролл «Филадельфия унаги», ролл «Филадельфия эдо»); набор ролл «Якудза» (ролл «Калифорния кунжут», ролл «Дракон», ролл «Фетаки

маки», ролл «Тейшоку», ролл «Нишики»). салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

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

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

Изменение № 3 Дата введения в действие 04.05.2018 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: ролл «Каппа Маки Филадельфия»; ролл «Чикен»; ролл «Калифорнийский»; ролл «Сегун»; ролл «Айдахо»; ролл «Фри с курой»; ролл с лососем (3 вариант); ролл с лососем Люкс; ролл «Филадельфия Маки»; ролл «Окинава»; ролл «Самурай» (2 вариант); ролл овощной «Рио»; ролл «Цезарь» (4 вариант); ролл «Греческий»; ролл «Фри с угрем»; ролл «Аляска» (5 вариант); ролл «Сяке Маки» (3 вариант); ролл «Гейша» (2 вариант); ролл «Калифорния» с креветкой (2 вариант); ролл «Филадельфия маки» (2 вариант); ролл «Сяке Чиз Маки»; ролл «Инь-Янь» (2 вариант); ролл «Ясай Инь-Янь»; ролл с огурцом, лососем и салатом Чука; ролл с угрем, креветкой и омлетом; ролл с угрем, огурцом и сливочным сыром; сет «Бонсай»; сет «Сакура»; сет «Токай»; сет «Кумите». **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** ролл «Каппа Маки Филадельфия»; ролл «Чикен»; ролл «Калифорнийский»; ролл «Сегун»; ролл «Айдахо»; ролл «Фри с курой»; ролл с лососем (3 вариант); ролл с лососем Люкс; ролл «Филадельфия Маки»; ролл «Окинава»; ролл «Самурай» (2 вариант);

ролл овощной «Рио»; ролл «Цезарь» (4 вариант); ролл «Греческий»; ролл «Фри с угрем»; ролл «Аляска» (5 вариант); ролл «Сяке Маки» (3 вариант); ролл «Гейша» (2 вариант); ролл «Калифорния» с креветкой (2 вариант); ролл «Филадельфия маки»; ролл «Сяке Чиз Маки»; ролл «Инь-Янь» (2 вариант); ролл «Ясай Инь-Янь»; ролл с огурцом, лососем и салатом Чука; ролл с угрем, креветкой и омлетом; ролл с угрем, огурцом и сливочным сыром; сет «Бонсай»; сет «Сакура»; сет «Токай»; сет «Кумите». **Изменение № 4 Дата введения в действие 13.08.2019 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:** ролл «Аляска»; ролл «Кимоно»; ролл «Грин Маки»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Калифорния»; ролл «Филадельфия Унаги»; ролл «Калифорния Токачи»; ролл «Гейша»; ролл «Лава»; ролл «Унаги Маки»; ролл «Восходящее солнце»; ролл с копченным лососем и сыром; Суши рулет с лососем; Суши рулет «Вкусный»; Сет №1 (Ролл «Кимоно» и Ролл «Аляска»); Сет №2 (Ролл «Грин Маки» и Ролл «Вегетарианский»); Набор роллов №1 (Ролл «Калифорния» и Ролл «Гейша»); Набор роллов №3 (Ролл «Филадельфия» и Ролл «Унаги Маки»); Набор роллов №4 (Ролл «Лава» и Ролл «Восходящее солнце»). **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** ролл «Аляска»; ролл «Кимоно»; ролл «Грин Маки»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Калифорния»; ролл «Филадельфия Унаги»; ролл «Калифорния Токачи»; ролл «Гейша»; ролл «Лава»; ролл «Унаги Маки»; ролл «Восходящее солнце»; ролл с копченным лососем и сыром; Суши рулет с лососем; Суши рулет «Вкусный»; Сет №1 (Ролл «Кимоно» и Ролл «Аляска»); Сет №2 (Ролл «Грин Маки» и Ролл «Вегетарианский»); Набор роллов №1 (Ролл «Калифорния» и Ролл «Гейша»); Набор роллов №3 (Ролл «Филадельфия» и Ролл «Унаги Маки»); Набор роллов №4 (Ролл «Лава» и Ролл «Восходящее солнце»). **Изменение № 5 Дата введение в действие 29.07.2020 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания:** Бокс Фишмаркт «С копченными мидиями»; Бокс Фишмаркт «Вегетарианский»; Бокс Фишмаркт «С креветкой»; Бокс Фишмаркт «С палтусом»; Запеченный ролл Фишмаркт «Калифорния»; Запеченный маки ролл Фишмаркт «С сигом»; Запеченный маки ролл Фишмаркт «С форелью» [БЕЗ РИСА]; Запеченный маки ролл Фишмаркт «С бататом и фасолью» [БЕЗ РИСА]; Запеченный ролл Фишмаркт «С мидиями»; Запеченный ролл Фишмаркт «С угрем» [БЕЗ РИСА]; Ролл Грин Фишмаркт; Ролл Грин Фишмаркт «С хумусом» [БЕЗ РИСА]; Ролл Фишмаркт; Ролл Фишмаркт «Калифорния»; Ролл Фишмаркт «Филадельфия»; Ролл Фишмаркт «Филадельфия с сигом»; Ролл Фишмаркт «С креветкой»; Маки ролл «С форелью, палтусом, сигом»; Маки ролл «С бататом и фасолью» [БЕЗ РИСА]; Маки ролл «С копченными мидиями» [БЕЗ РИСА]; Маки ролл «С форелью»; Маки ролл «С форелью х/к»; Маки ролл «Со спаржей и дайконом»; Маки ролл «С эдамаме и авокадо»; Маки ролл «С авокадо и бататом»; Маки ролл «С кларием»; Маки ролл «С крабом»; Маки ролл «С тунцом»; Маки ролл «С угрем»; Маки ролл «С креветкой»; Маки ролл «С сигом»; Маки ролл «Микс»; Маки ролл «Микс вегетарианский»; Маки ролл «Микс с угрем и форелью»; Ролл Фишмаркт «Микс Филадельфия»; Ролл Фишмаркт «Микс Филадельфия с форелью»; Ролл Фишмаркт «Микс Филадельфия с сигом»; Ролл Фишмаркт «Микс хитов»; Ролл Фишмаркт «Микс хитов Калифорния»; Ролл Фишмаркт «Микс с креветкой»; Ролл Фишмаркт «Грин»; Колобки Фишмаркт «Микс»; Колобок «С авокадо»; Колобок «С бататом»; Колобок «С нори»; Колобок «С огурцом»; Колобок «С сигом»; Колобок «С угрем»; Колобок «С форелью»; Колобок «С форелью х/к»; Поке Фишмаркт «Тунец»; Поке Фишмаркт «Угорь»; Поке Фишмаркт «Кларий»; Поке Фишмаркт «Форель». **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** Бокс Фишмаркт «С копченными мидиями»; Бокс Фишмаркт «Вегетарианский»; Бокс Фишмаркт «С креветкой»; Бокс Фишмаркт «С палтусом»; Запеченный ролл Фишмаркт «Калифорния»; Запеченный маки ролл Фишмаркт «С сигом»; Запеченный маки ролл Фишмаркт «С форелью» [БЕЗ РИСА]; Запеченный маки ролл Фишмаркт «С бататом и фасолью» [БЕЗ РИСА]; Запеченный ролл Фишмаркт «С бататом и фасолью» [БЕЗ РИСА]; Запеченный ролл Фишмаркт «С бататом и фасолью» [БЕЗ РИСА];

Фишмарт «С мидиями»; Запеченный ролл Фишмарт «С угрем» [БЕЗ РИСА]; Ролл Грин Фишмарт; Ролл Грин Фишмарт «С хумусом» [БЕЗ РИСА]; Ролл Фишмарт; Ролл Фишмарт «Калифорния»; Ролл Фишмарт «Филадельфия»; Ролл Фишмарт «Филадельфия с сигом»; Ролл Фишмарт «С креветкой»; Маки ролл «С форелью, палтусом, сигом»; Маки ролл «С бататом и фасолью» [БЕЗ РИСА]; Маки ролл «С копченными мидиями» [БЕЗ РИСА]; Маки ролл «С форелью»; Маки ролл «С форелью х/к»; Маки ролл «С спаржей и дайконом»; Маки ролл «С эдамаме и авокадо»; Маки ролл «С авокадо и бататом»; Маки ролл «С кларием»; Маки ролл «С крабом»; Маки ролл «С тунцом»; Маки ролл «С угрем»; Маки ролл «С креветкой»; Маки ролл «С сигом»; Маки ролл «Микс»; Маки ролл «Микс вегетарианский»; Маки ролл «Микс с угрем и форелью»; Ролл Фишмарт «Микс Филадельфия»; Ролл Фишмарт «Микс Филадельфия с форелью»; Ролл Фишмарт «Микс Филадельфия с сигом»; Ролл Фишмарт «Микс хитов»; Ролл Фишмарт «Микс хитов Калифорния»; Ролл Фишмарт «Микс с креветкой»; Ролл Фишмарт «Грин»; Колобки Фишмарт «Микс»; Колобок «С авокадо»; Колобок «С бататом»; Колобок «С нори»; Колобок «С огурцом»; Колобок «С сигом»; Колобок «С угрем»; Колобок «С форелью»; Колобок «С форелью х/к»; Поке Фишмарт «Тунец»; Поке Фишмарт «Угорь»; Поке Фишмарт «Кларий»; Поке Фишмарт «Форель».

Изменение № 6 Дата введения в действие 08.02.2021 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: Закуски азиатской кухни с рыбой: Поке с лососем; Онигири фила; Онигири фила/огурец; Онигири тунец. Закуски азиатской кухни с мясом птицы: Поке с курицей. Закуски азиатской кухни с мясопродуктами: Онигири бекон/омлет. **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** Закуски азиатской кухни с рыбой: Поке с лососем; Онигири фила; Онигири фила/огурец; Онигири тунец. Закуски азиатской кухни с мясом птицы: Поке с курицей. Закуски азиатской кухни с мясопродуктами: Онигири бекон/омлет.

Изменение № 7 Дата введения в действие 16.05.2023 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: онигири с крабом; онигири с тунцом; онигири с лососем; онигири с курицей; онигири с кальмаром. **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** онигири с крабом; онигири с тунцом; онигири с лососем; онигири с курицей; онигири с кальмаром.

Изменение № 8 Дата введения в действие 24.10.2023 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: Ролл «Микс» (с крабом, мидиями и лососем); Ролл «Дружный» (с лососем); Ролл «Калифорния» (с крабом и икрой); Ролл «Атлантик» (с лососем, крабом и икрой); Ролл «Сочный» (с лососем и крабом); Ролл «Бонито» (с крабом и копченым лососем); Ролл «Фила» (с лососем); Ролл «Фила угорь» (с угрем); Ролл «Фила дор-блю» (с лососем); Ролл «Фила угорь дор-блю» (с угрем); Ролл «Фила в икре» (с лососем и икрой); Ролл «Тай» (с лососем); Ролл «Кисло-сладкий» (с лососем и икрой); Ролл «Белый» (с лососем); Ролл «Цезарь» (с курицей); Ролл «Лесной» (с курицей и грибами); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «Крабовый» (с крабом и икрой); Ролл «Запечённый с лососем» (с лососем и икрой); Ролл «Запечённый с угрем» (с угрем и икрой); Ролл «Запечённый с мидиями» (с мидиями); Ролл «Острый лосось» (с лососем); Ролл «Острый краб» (с крабом); Ролл «Острая креветка» (с креветкой); Ролл «Вкус» (с креветкой); Ролл «Цезарь ТемпURA» (с курицей); Ролл «ТемпURA с креветкой» (с креветкой); Ролл «ТемпURA с остринкой» (с крабом и мидиями); Ролл «PINK» (с лососем); Мак ролл с чукой; Мак ролл с угрем; Мак ролл с сыром; Сет «Red» (Ролл «Фила в икре» (с лососем и икрой); Ролл «Кисло-сладкий» (с лососем и икрой); Ролл «Бонито» (с крабом и копченным лососем); Ролл «Микс» (с крабом, мидиями и лососем); Ролл «Лесной» (с курицей и грибами); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «PINK» (с лососем)); Сет «На всех» (Мак ролл с чукой; Мак ролл с угрем; Мак ролл с

сыром; Ролл «Сочный» (с лососем и крабом); Ролл «Калифорния» (с крабом и икрой); Ролл «Белый» (с лососем); Ролл «Лесной» (с курицей и грибами); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «Крабовый» (с крабом и икрой); Ролл «Цезарь Темпурा» (с курицей); Ролл «PINK» (с лососем); Ролл «Темпурा с остринкой» (с крабом и мидиями)); Сет «Фила» (Ролл «Фила»; Ролл «Фила угорь» (с угрем); Ролл «Фила в икре» (с лососем и икрой); Ролл «Калифорния» (с крабом и икрой)); Сет «Пушка» (Ролл «Микс» (с крабом, мидиями и лососем); Ролл «Кисло-сладкий» (с лососем и икрой); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «Лесной» (с курицей и грибами); Ролл «Темпурा с остринкой» (с крабом и мидиями)); Сет «На пробу» (Мак ролл с сыром; Ролл «Атлантик» (с лососем, крабом и икрой); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «Темпурा с креветкой» (с креветкой)). **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** Ролл «Микс» (с крабом, мидиями и лососем); Ролл «Дружный» (с лососем); Ролл «Калифорния» (с крабом и икрой); Ролл «Атлантик» (с лососем, крабом и икрой); Ролл «Сочный» (с лососем и крабом); Ролл «Бонито» (с крабом и копченным лососем); Ролл «Фила дор-блю» (с лососем); Ролл «Фила угорь дор-блю» (с угрем); Ролл «Фила в икре» (с лососем и икрой); Ролл «Тай» (с лососем); Ролл «Кисло-сладкий» (с лососем и икрой); Ролл «Белый» (с лососем); Ролл «Цезарь» (с курицей); Ролл «Лесной» (с курицей и грибами); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «Крабовый» (с крабом и икрой); Ролл «Запечённый с лососем» (с лососем и икрой); Ролл «Запечённый с угрем» (с угрем и икрой); Ролл «Запечённый с мидиями» (с мидиями); Ролл «Острый лосось» (с лососем); Ролл «Острый краб» (с крабом); Ролл «Острая креветка» (с креветкой); Ролл «Вкус» (с креветкой); Ролл «Цезарь Темпурा» (с курицей); Ролл «Темпурा с креветкой» (с креветкой); Сет «Red» (Ролл «Фила в икре» (с лососем и икрой); Ролл «Кисло-сладкий» (с лососем и икрой); Ролл «Бонито» (с крабом и копченным лососем); Ролл «Микс» (с крабом, мидиями и лососем); Ролл «Лесной» (с курицей и грибами); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «PINK» (с лососем)); Сет «На всех» (Мак ролл с чукой; Мак ролл с угрем; Мак ролл с сыром; Ролл «Сочный» (с лососем и крабом); Ролл «Калифорния» (с крабом и икрой); Ролл «Белый» (с лососем); Ролл «Лесной» (с курицей и грибами); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «Крабовый» (с крабом и икрой); Ролл «Цезарь Темпурा» (с курицей); Ролл «PINK» (с лососем); Ролл «Темпурा с остринкой» (с крабом и мидиями)); Сет «Фила» (Ролл «Фила»; Ролл «Фила угорь» (с угрем); Ролл «Фила в икре» (с лососем и икрой); Ролл «Калифорния» (с крабом и икрой)); Сет «Пушка» (Ролл «Микс» (с крабом, мидиями и лососем); Ролл «Кисло-сладкий» (с лососем и икрой); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «Лесной» (с курицей и грибами); Ролл «Темпурा с остринкой» (с крабом и мидиями)); Сет «На пробу» (Мак ролл с сыром; Ролл «Атлантик» (с лососем, крабом и икрой); Ролл «Калифорния запечённая» (с крабом и икрой); Ролл «Темпурा с креветкой» (с креветкой)).

Изменение № 9 Дата введения в действие 03.11.2023 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: Поке с лососем (свежий, копченый, опаленный); Поке с тунцом (свежий, копченый, опаленый, маринованный); Поке с креветками в остров соусе; Поке с гребешком (свежий, опаленный); Поке с сурими; Поке с креветками; Тако Поке; Унаги Поке. **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** Поке с лососем (свежий, копченый, опаленный); Поке с тунцом (свежий, копченый, опаленый, маринованный); Поке с креветками в остров соусе; Поке с гребешком (свежий, опаленный); Поке с сурими; Поке с креветками; Тако Поке; Унаги Поке.

Изменение № 10 Дата введения в действие 27.05.2025 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: Онигири Форель; Онигири Азиатский Краб; Онигири Тунец; Ролл с угрем; Ролл с форелью; Ролл с тунцом; Ролл с креветкой; Ролл Калифорния с тигровой

креветкой; Ролл Филадельфия с тигровой креветкой; Ролл Филадельфия с форелью; Ролл Филадельфия с угрем и форелью; Ролл Филадельфия с угрем. **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** Онигири Форель; Онигири Азиатский Краб; Онигири Тунец; Ролл с угрем; Ролл с форелью; Ролл с тунцом; Ролл с креветкой; Ролл Калифорния с тигровой креветкой; Ролл Филадельфия с тигровой креветкой; Ролл Филадельфия с форелью; Ролл Филадельфия с угрем и форелью; Ролл Филадельфия с угрем.

Изменение № 11 Дата введения в действие 25.06.2025 г. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: Онигири с креветками в соусе васаби; Онигири с начинкой из курицы и угря; Онигири с начинкой из курицы терияки; Онигири с овощной начинкой; Онигири с тунцом и соусом спайси; Онигири снежный краб с соусом спайси; Онигири Филадельфия с красной рыбой; Онигири с начинкой из говядины в соусе терияки; Онигири с начинкой из утки в соусе терияки; Онигири с начинкой из свинины терияки; Онигири Том Ям; Ролл Симфония с угрем; Ролл Симфония с крабом; Ролл Симфония с креветкой; Ролл Симфония с курицей. **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** Онигири с креветками в соусе васаби; Онигири с начинкой из курицы и угря; Онигири с начинкой из курицы терияки; Онигири с овощной начинкой; Онигири с тунцом и соусом спайси; Онигири снежный краб с соусом спайси; Онигири Филадельфия с красной рыбой; Онигири с начинкой из говядины в соусе терияки; Онигири с начинкой из утки в соусе терияки; Онигири с начинкой из свинины терияки; Онигири Том Ям; Ролл Симфония с угрем; Ролл Симфония с крабом; Ролл Симфония с креветкой; Ролл Симфония с курицей.

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

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

17 900 РУБ.

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

Дата введения в действие 21.12.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

denticulatus), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – рулеты. Подвид – вареные:** рулет вареный лососевый «Особый»; рулет вареный лососевый «Белый медведь»; рулет вареный лососевый «Рыбный рай»; рулет вареный лососевый «Охотский»; рулет вареный филейный лососевый «Находка»; рулет вареный филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет вареный лососевый «Изумление»; рулет вареный из: Белуги (лат. *Huso huso*); Осетра (лат. *Acipenser baerii* Brandt Сибирский осётр; лат. *Acipenser brevirostrum* Lesueur Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; лат. *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. *Acipenser fulvescens* Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; лат. *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; лат. *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; лат. *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser nudiventris* Шип; лат. *Acipenser oxyrinchus* Mitchell, 1815 Американский атлантический осётр; лат. *Acipenser persicus* Персидский осётр; лат. *Acipenser ruthenus* Linnaeus Стерлядь; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; лат. *Acipenser sturio* Linnaeus Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus* Белый осётр); Севрюги (лат. *Acipenserstellatus*); Белуги (лат. *Huso huso*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Осетра (лат. *Acipenser baerii* Brandt Сибирский осётр или др. виды) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Севрюги (лат. *Acipenserstellatus*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Судака (лат. *Sander lucioperca*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Щуки (обыкновенная щука, (лат. *Esox lucius*)) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Сома (Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); Трески (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*) и кеты (лат. *Oncorhynchus keta*); рулет вареный «Любительский» из рыбы-капитан (Горбыль большеротый, отолита (рыба-капитан) лат. *Pseudotolithes typus*); рулет вареный «Прелесть» из зубатки зубатка (Полосатая зубатка (лат. *Anarhichas lupus*), Дальневосточная зубатка (лат. *Anarhichas orientalis*), Пятнистая зубатка (лат. *Anarhichas minor*), Синяя зубатка (лат. *Anarhichas denticulatus*), Угревидная зубатка (лат. *Anarhichthys ocellatus*)). рулет вареный «Любительский» из рыбы-капитан; рулет вареный «Прелесть» из зубатки. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – ветчины. Подвид – варено-копченые:** Ветчина горячего копчения; ветчина варено-копченая лососевая «Дальневосточная»; ветчина варено-копченая «Белый медведь»; ветчина варено-копченая лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина варено-копченая лососевая «Камчатская»; ветчина варено-копченая лососевая «Чукотская»; ветчина варено-копченая рыбная «Каспийская»; ветчина варено-копченая лососевая с сыром «Любительская»; ветчина варено-копченая лососевая «Пикантная»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Дива»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина варено-копченая рыбная «Пикантная Северная»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – ветчины. Подвид – вареные:** ветчина вареная рыбная «Ассорти»; ветчина вареная рыбная; ветчина вареная «Лосось»; ветчина вареная лососевая; ветчина вареная лососевая «Дальневосточная»; ветчина вареная «Белый медведь»; ветчина вареная лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина вареная лососевая «Камчатская»; ветчина вареная лососевая «Чукотская»; ветчина вареная рыбная «Каспийская»; ветчина вареная лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения ветчина вареная лососевая «Пикантная»; ветчина рыбная вареная «Пикантная»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Экстра»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Антарктика»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Дива»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Люкс»; ветчина вареная рыбная «Пикантная Северная»; ветчина вареная рыбная «Балтийская»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид –**

колбасы. Подвид – вареные: колбаса вареная рыбная; колбаса рыбная вареная «Особенная»; колбаса рыбная вареная «Лососевая»; колбаса рыбная вареная «Судаковая»; колбаса рыбная вареная «Тресковая»; колбаса вареная из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения; колбаса вареная рыбная «Ассорти» колбаса рыбная вареная «Азовская»; колбаса рыбная вареная «Ахтарская»; колбаса рыбная вареная «Приморская»; колбаса рыбная вареная «Бейсугская»; колбаса рыбная вареная «Садковская»; колбаса рыбная вареная «Судачья»; колбаса рыбная вареная «Шапаревская»; колбаса рыбная вареная «Оригинальная»; колбаса рыбная вареная «Рыбацкая»; колбаса рыбная вареная «Ачуевская»; колбаса рыбная вареная «Свиридовская»; колбаса рыбная вареная «Морская»; колбаса рыбная вареная «Бриньковская»; колбаса вареная рыбная «Обская» с морковью; колбаса вареная рыбная «Обская»; колбаса вареная рыбная «Сомовая». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбасы. Подвид – варено-копченые:** колбаса варено-копченая «Особенная»; колбаса варено-копченая «Лососевая»; колбаса варено-копченая «Судаковая»; колбаса варено-копченая «Тресковая»; колбаса варено-копченая из филе морского окуня; колбаса варено-копченая «Азовская»; колбаса варено-копченая «Ахтарская»; колбаса варено-копченая «Приморская»; колбаса варено-копченая «Бейсугская»; колбаса варено-копченая «Садковская»; колбаса варено-копченая «Судачья»; колбаса варено-копченая «Шапаревская»; колбаса варено-копченая «Оригинальная»; колбаса варено-копченая «Рыбацкая»; колбаса варено-копченая «Ачуевская»; колбаса варено-копченая «Свиридовская»; колбаса варено-копченая «Морская»; колбаса варено-копченая «Бриньковская». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбасы. Подвид – полукопченые:** колбаса полукопченая рыбная «Аврора»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сосиски. Подвид – вареные:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски рыбные вареные с ароматом копчения. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сосиски. Подвид – варено-копченые:** сосиски рыбные варено-копченые; сосиски рыбные варено-копченые «Атлантические»; сосиски варено-копченые «Рыбацкие» с морковью; сосиски варено-копченые «Рыбацкие»; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сардельки. Подвид – вареные:** сардельки рыбные вареные; сардельки рыбные вареные с ароматом копчения; сардельки «Рыбацкие» с морковью; сардельки «Рыбацкие». **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – сардельки. Подвид – варено-копченые:** сардельки рыбные варено-копченые; **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – колбаски. Подвид – жареные:** колбаски рыбные для жарки; колбаски рыбные гриль. **Группа – рыбные кулинарные изделия. Вид – паштеты. Подвид – вареные:** паштет рыбный в оболочке; паштет рыбный из горбуши; паштет рыбный «Лососевый»; паштет рыбный с запахом морского гребешка; паштет рыбный с зеленым луком; паштет рыбный с ароматом копчения; паштет рыбный из судака; паштет рыбный «Тресковый»; паштет из филе морского окуня; паштет рыбный со вкусом креветок; паштет рыбный со вкусом кальмаров; паштет рыбный со вкусом крабов; паштет «Рыбный»; паштет рыбный «Закусочный»; паштет рыбный «Острый»; паштет рыбный «Бригантина»; паштет рыбный «Балтийский»; паштет рыбный «Полярный»; паштет рыбный «Донской»; паштет рыбный «Сахалинский»; паштет рыбный «Особый». Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель. Зоологическое наименование рыбы в наименовании продукции указывает изготовитель в соответствии с использованным сырьем. Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции. Охлажденную продукцию выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 до 5 С, подмороженную - от минус 4 до минус 2 °С, замороженную – не выше минус 18°С. Про-

дукция должна храниться в охлаждаемых хорошо вентилируемых, сухих, чистых, не имеющих посторонних запахов помещениях. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 5°C и относительной влажности 75-78%: -в парогазонепроницаемой оболочке или упакованые под вакуумом, в МГС: с консервантом - не более 30 суток; без консерванта - не более 15 суток; -в натуральной оболочке и в стрейч-пленке - не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с даты изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности 75-78%:- не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

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

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 7 Дата введения в действие 06.03.2019 год Полуфабрикаты рыбные в тесте [пресном] **Пельмени рыбные:** пельмени рыбные с сомом; пельмени рыбные с сомом и салом; пельмени «Астраханские» с сомом; пельмени «Озерные» с сомом. **Позы рыбные:** позы рыбные с сомом; позы рыбные «Речные» с сомом. **Манты рыбные:** манты рыбные с сомом; манты рыбные «Рыбацкие» с сомом. **Хинкали рыбные:** хинкали рыбные с сомом; хинкали рыбные «Амурские» с сомом. **Равиоли рыбные:** равиоли рыбные с сомом; равиоли рыбные «Азовские» с сомом. **Чебуреки рыбные:** чебуреки рыбные с сомом; чебуреки рыбные «Донские» с сомом. **Палочки рыбные в тесте:**

палочки рыбные в тесте с сомом; палочки рыбные в тесте «Волжские» с сомом. **Струдели рыбные:** струдели рыбные с сомом; струдели рыбные «Невские» с сомом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте [дрожжевом]** **Беляши рыбные:** беляши рыбные с сомом; беляши рыбные «Аппетитные» с сомом. **Рулетики рыбные:** рулетики рыбные с сомом; рулетики рыбные с сомом и рисом. **Расстегаи рыбные:** расстегаи рыбные с сомом; расстегаи рыбные «Приморские» с сомом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте [слоеном]** **Самса рыбная:** самса рыбная с сомом; самса рыбная «Любительская» с сомом. **Пышки слоеные:** пышки слоеные рыбные с сомом; пышки слоеные рыбные с сомом, рисом и грибами. **Рогалики рыбные:** рогалики рыбные с сомом; рогалики рыбные «Бригантина» с сомом.

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

Изменение № 9 Дата введения в действие 30.10.2019 год **Пельмени рыбные:** Пельмени с лососем; Пельмени с щукой. **Пельмени с морепродуктами:** Пельмени с креветками и яйцом; Пельмени с кальмаром и душистым луком.

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

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

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

Изменение № 13 Дата введения в действие 14.03.2022 год пельмени рыбные из минтая и масляной рыбы; пельмени рыбные из трески и масляной рыбы.

Изменение № 14 Дата введения в действие 18.08.2022 год **Пельмени рыбные:** пельмени из муксуги; **Чебуреки с морепродуктами:** чебуреки с крабом.

Изменение № 15 Дата введения в действие 06.04.2023 год **Пельмени рыбные:** с рубленным фаршем сазана; с рубленным фаршем толстолобика; с рубленным фаршем осетра; с рубленным фаршем судака; с рубленным фаршем сома; с рубленным фаршем щуки.

Изменение № 16 Дата введения в действие 27.11.2023 год **Пельмени рыбные:** пельмени рыбные из горбуши (без глютена); пельмени рыбные из макрууса (без глютена); **Чебуреки рыбные:** чебуреки рыбные из минтая с капустой; чебуреки рыбные из минтая с сыром; **Хинкали рыбные:** хинкали рыбные из горбуши; **Беляши рыбные:** беляши рыбные из минтая; **Манты рыбные:** манты рыбные из горбуши с картофелем; манты рыбные из семги с картофеля манты рыбные из форели с картофелем; **Самса рыбная:** самса с терпугом; **Позы рыбные:** позы рыбные из минтая; **Рулетики рыбные:** рулетики рыбные из минтая **Расстегаи рыбные:** расстегаи рыбные из минтая; **Рогалики рыбные:** рогалики рыбные из минтая.

Изменение № 17 Дата введения в действие 01.10.2025 год пельмени рыбные из следующих видов рыб: треска, форель, горбуша, лосось, пыжьян, язь, ряпушка, плотва, омуль, щука, налим; пельмени рыбные с креветкой и кальмаром; лазанья с наливом и соусом бешамель.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 С : герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 12 С: герметично упакованной – 30 суток; негерметично упакованной и весовой – 20 суток. Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной

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

14 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.15-584-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ
РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные полуфабрикаты замороженные, прошедшие не более одной стадии кулинарной обработки (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция выпускается ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления блюд из рыбы. Продукция различается сырьем, рецептками, формой и выпускается **в следующем ассортименте**: котлеты рыбные; котлеты из судака; котлеты из форели, хека, карася, горбуши с бульоном; котлеты из форели, хека, карася, горбуши; котлеты из форели, хека, горбуши с цедрой апельсина; котлеты из карася и хека; котлеты из карася и хека с цедрой апельсина; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) в цветной панировке; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морской капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морковью; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели)

кижучи, чавычи, семги, форели) с папоротником; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу) с filet лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки, гольца, кижуча, чавычи, форели); рулет из кеты (горбуши, чавычи, кижуча) с filet судака; биточки из икры судака (минтая, трески, леща, окуня, карася, щуки, сазана, хека, наваги); фарш рыбный из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); фарш из сазана и карася; фарш из горбуши и форели; фарш Нежный из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); фарш по-домашнему из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); бургеры из форели и хека; бургеры из хека, тунца с цедрой апельсина; бургеры из тунца, форели, цедры; фарш из налима; фарш рыбный из налима и щуки; фарш рыбный из щуки и налима; фарш рыбный из щуки; шницель из лосося атлантического; тефтели из лосося атлантического; тельное из лосося атлантического; фрикадельки из лосося атлантического; зразы из лосося атлантического с креветками; зразы из лосося атлантического с кальмарами; зразы из лосося атлантического с морепродуктами; зразы из лосося атлантического с луком и яйцом; зразы из лосося атлантического с черносливом; зразы из лосося атлантического с грибами; зразы из лосося атлантического с сыром; зразы из лосося атлантического с сыром и зеленью; зразы из лосося атлантического с лимоном и зеленью; зразы из лосося атлантического с папоротником; зразы из лосося атлантического со спаржей; рулетик из лосося атлантического с креветками; рулетик из лосося атлантического с кальмарами; рулетик из лосося атлантического с морепродуктами; рулет из лосося атлантического с луком и яйцом; рулет из лосося атлантического с овощами; рулет из лосося атлантического с морской капустой; рулет из лосося атлантического с грибами; рулет из лосося атлантического с черносливом; рулет из лосося атлантического с рисом; рулет из лосося атлантического с перловкой крупой; рулет из лосося атлантического с гречкой; рулет из лосося атлантического с сыром; рулет из лосося атлантического с сыром и зеленью; рулет из лосося атлантического с лимоном и зеленью; рулет из лосося атлантического с папоротником; рулет из лосося атлантического со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу) с filet лососевых рыб (лосося атлантического); рулет из лосося атлантического с filet судака; биточки из икры лосося атлантического; фарш рыбный из лосося атлантического; фарш «Нежный» из лосося атлантического; фарш по-домашнему из лосося атлантического. купаты рыбные (из трески, лосося, судака, лосося и молоков).

Изменение № 1 Дата введения в действие 21.06.2017 год котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического в цветной панировке; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с морской капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с морковью; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с картофелем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с овощами; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического со сладким перцем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с рисом; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с перловой крупой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из лосося атлантического с гречкой; котлеты из

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

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

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

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

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

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

Изменение № 7 Дата введения в действие 30.10.2018 год Купаты рыбные: купаты рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Речные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Морские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Северные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты

рыбные «Северные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Невские» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Невские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); купаты рыбные «Полярные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); купаты рыбные «Полярные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Колбаски для жарки рыбные:** колбаски для жарки рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Рыбачьи с сыром» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Рыбачьи с сыром» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Аппетитные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Аппетитные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «По-латышски» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «По-латышски» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Бригантина» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Бригантина» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); колбаски для жарки рыбные «Балтийские» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаски для жарки рыбные «Балтийские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Сардельки рыбные:** сардельки рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «По-рыбацки» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «По-рыбацки» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Фирменные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Фирменные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Парусные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Парусные» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сардельки рыбные «Особые» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сардельки рыбные «Особые» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Сосиски рыбные:** сосиски рыбные из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «Речные» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «Морские» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «Новые» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «Новые» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «С горчицей» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «С горчицей» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели); сосиски рыбные «С кетчупом» из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); сосиски рыбные «С кетчупом» из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Колбасы рыбные:** колбаса рыбная из судака (леща, красноперки, окуня, карася, щуки); колбаса рыбная из минтая (трески, скумбрии, сельди, горбуши, семги, форели). **Паштет рыбный:** паштет рыбный в оболочке.

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

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

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

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

Изменение № 12 Дата введения в действие 14.07.2019 год купаты из кижуча; колбаски: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; сардельки: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; сосиски: из нерки; из кеты; из кижуча; из чавычи; фарш для пельменей из кижуча; котлеты «Из филе сома кляриевого мраморного»; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры: из семги и палтуса; из трески; из палтуса; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры: из семги и палтуса с овощами; из трески с овощами; из палтуса с овощами; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры: из семги и палтуса с морепродуктами; из трески с морепродуктами; из палтуса с морепродуктами. биточки рыбные; зразы рыбные с сыром, маслом и зеленью; колбаски для жарки рыбные из минтая; котлеты рыбные; тефтели рыбные; фарш для пельменей рыбных; фарш рыбный из минтая;

фарш рыбный из трески; фрикадельки рыбные; шарики рыбные сливочные; шницель из минтая в панировке; фишбургер рыбный.

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

Изменение № 14 Дата введения в действие 19.08.2021 год медальоны из окуня морского (судака, форели, семги (лосося атлантического), нерки, тунца, горбуши, кеты, минтая, трески, сига, муксуга); медальоны из окуня морского (судака, форели, семги (лосося атлантического), нерки, тунца, горбуши, кеты, минтая, трески, сига, муксуга) с овощами; медальоны из нерки и тунца с брокколи; котлеты из щуки с ломтиками filet дикого речного окуня; котлеты из щуки с ломтиками filet судака; медальоны из окуня морского (судака, форели, семги (лосося атлантического), нерки, тунца, горбуши, кеты, минтая, трески, сига, муксуга) с горошком зелёным; медальоны из окуня морского (судака, форели, семги (лосося атлантического), нерки, тунца, горбуши, кеты, минтая, трески, сига, муксуга) с ананасом; котлеты рыбные «Элитные»; котлеты рыбные «Аппетитные»; котлеты рыбные «Домашние»; котлеты рыбные «Особые».

Изменение № 15 Дата введения в действие 05.03.2022 год котлеты, бургеры, фишбургеры из тунца; котлеты, биточки, шницеля из горбуши; котлеты, биточки, шницеля из минтая; котлеты, биточки, шницеля из горбуши с минтаем; котлеты, биточки, шницеля из судака; котлеты, биточки, шницеля из щуки; тефтели из щуки, судака, минтая, горбуши; котлеты рыбные любительские.

Изменение № 16 Дата введения в действие 25.08.2022 год колбаски рыбные для жарки из лосося атлантического; колбаски рыбные для жарки из форели; колбаски рыбные для жарки из кижуча; медальоны рыбные из лосося атлантического; медальоны рыбные из форели; медальоны рыбные из кижуча; фишбургеры рыбные из лосося атлантического; фишбургеры рыбные из форели; фишбургеры рыбные из кижуча; рулет рыбный из форели с сыром и зеленью; рулет рыбный из форели с маринованным огурцом и черри; купаты рыбные из форели; котлеты из сига; котлеты из пеляди; котлеты из щуки; котлеты из щуки и налима; фарш из сига; фарш из щуки; фарш из щуки и налима; фарш из пеляди.

Изменение № 17 Дата введения в действие 01.08.2025 год «фишболы из трески»; «фишболы из пикши»; «фишболы из сайды»; «фишболы из минтая»; «фишболы из хека»; «фишболы из морского окуня»; «фишболы из судака»; «фишболы из кефали»; «фишболы из путассу»; котлеты рыбные из трески с черемшой.

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

Сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C : герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C:** герметично упакованной – 9 месяцев; не герметично упакованной и весовой – 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°C: при использовании упаковочных газов (модифицированной газовой среды) – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°C: в вакуумной 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.

14 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.11-583-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ
РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: котлеты рыбные; котлеты из судака; котлеты из форели, хека, карася, горбуши с бульоном; котлеты из форели, хека, карася, горбуши; котлеты из форели, хека, горбуши с цедрой апельсина; котлеты из карася и хека; котлеты из карася и хека с цедрой апельсина; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели); котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) в цветной панировке; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морской капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морковью; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с картофелем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с морковью; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с картофелем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с овощами; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с картофелем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с капустой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) со сладким перцем; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с рисом; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с перловкой; котлеты, биточки, палочки, наггетсы, фишбургеры из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижуча, чавычи, семги, форели) с гречкой; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и кальмара; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и осьминога; котлеты из семги (кеты, кижуча, чавычи, кумжи, камбалы, горбуши, форели, палии, тайменя, ленка, белорыбицы, пеляди, сига, омуля) и осьминога;

гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели) с рисом; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели) с перловой крупой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели) с гречкой; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели) с сыром; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели) с сыром и зеленью; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели) с лимоном и зеленью; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели) с папоротником; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели) со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу) с филе лососевых рыб (кеты, горбуши, нерки, гольца, кижучи, чавычи, семги, форели); рулет из кеты (горбуши, чавычи, кижучи) с филе судака; биточки из икры судака (минтая, трески, леща, окуня, карася, щуки, сазана, хека, наваги); фарш рыбный из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели); фарш из сазана и карася; фарш из горбуши и форели; фарш Нежный из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели); фарш по-домашнему из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, нерки, гольца, кеты, кижучи, чавычи, семги, форели); бургеры из форели и хека; бургеры из хека, тунца с цедрой апельсина; бургеры из тунца, форели, цедры.

Изменение № 1 Дата введение в действие 29.05.2018 год Колбаски тресково-креветочные для гриля «Морской Гриль».

Изменение № 2 Дата введение в действие - 29.05.2018 год Актуализация текста

Изменение № 3 Дата введение в действие 23.09.2020 год котлеты из сёмги; котлеты из минтая и кеты; котлеты из щуки и судака; котлеты из минтая и трески; котлеты из скумбрии и горбуши; котлеты из минтая и горбуши; котлеты из сома; котлеты из палтуса.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 24 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 48 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 7 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.13-582-37676459-2017
РЫБА МОРОЖЕНАЯ И ПОЛУФАБРИКАТЫ
ИЗ РЫБЫ МОРСКОЙ НАТУРАЛЬНЫЕ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введение в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умброна; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); филе рыбы в сухарях (форель, пикша, судак, тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умброна; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); шницель натуральный (форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, пангасиус, мойва, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умброна; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, омуль, окунь морской, минтай, палтус, сельдь, салака, скумбрия, ставрида, треска, чавыча, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи махи, каранкс, макрурус, лемонема); шницель натуральный в специях (форель, пикша, судак, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур,

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

рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрена; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-маки, каранкс, макрурус). набор для супа (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-маки, каранкс, макрурус); набор для бульона (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрена; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-маки, каранкс, макрурус); хвостовая часть (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрена; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-маки, каранкс, макрурус); голова (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба)

рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрена; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); спинки (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрена; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус); хребты (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрена; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской, минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-махи, каранкс, макрурус) брюшки (тюлька, ставрида, тунец, дори, пектарина азовская эсколар, путассу, сибас, дорада, лещ, белый амур, килька, сайда, пангасиус, мойва, килька, хамса, кликач, сайра, лосось, лосось атлантический, кета, кижуч, семга, терпуг, ставрида, хек, тунец, дори, лещ, нерка, макрель, лемонема, сарган, ставридка, ледяная рыба, лихия, брама, рыба-сабля, молочная рыба (ханос); сайда; пампанито; нототения; бычок; камбала-ёрш; аргентина; мольва; менек; макруронус; петух морской; желтоперка; морской черт; сардинопс; зубан; капитан; луфарь; батерфиш; летрин; лутян желтохвостый; солнечник; сериолелла; бельдюга океаническая; берикс; кабан-рыба; мероу; пристипома; угорь морской; умбрена; зеленоглазка; сериола; альбудда; эпигонус; пеламида; скат; мерлуза; сабля; рыба-лист; густера, пикша, судак, лосось атлантический, форель, горбуша, голец, нерка, нельма, зубатка, камбала, кета, корюшка, лещ, навага, омуль, окунь морской,

минтай, салака, скумбрия, треска, чавыча, сельдь, палтус, бычок, корюшка, кефаль, барабуля, сарган, рыба-император, групер радужная, вариола, этилис, горбоголовый луциан, групер полосатый, звездчатый летрин, махи-маки, каранкс, макрурус.

Изменение № 1 Дата введения в действие 21.06.2017 год рыба неразделанная с головой (или без головы) (пикша, судак, семга, лосось атлантический, форель); рыба разделанная (пикша, судак); филе рыбное на шкуре (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбное без шкуры (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбы в сухарях (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); филе рыбы в специях (пикша, судак, форель, лосось, лосось атлантический, кефаль, кижуч, морской окунь); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (форель, пикша, судак); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (пикша, судак); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (пикша, судак); шницель натуральный (пикша, судак); шницель натуральный в специях (пикша, судак); шницель натуральный в ореховой корочке (пикша, судак); рулет натуральный с сыром и зеленью (пикша, судак); рулет натуральный с грибами (пикша, судак); рулет натуральный с оливками (пикша, судак); шашлык (пикша, судак); поджарка (пикша, судак); набор для ухи (из пикши, судака, морского окуня, из пикши и щуки). стейк из рыбы (пикша, судак, лосось, лосось атлантический, кижуч).

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

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

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

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

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

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

Изменение № 8 Дата введения в действие 24.06.2019 год рыба неразделанная с головой (и без головы): кумжа.

Изменение № 9 Дата введения в действие 11.04.2020 год рыба неразделанная с головой или без головы (осетр, белуга, тилapia, лакедра желтохвост, минога); рыба разделанная (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбное на коже, или без кожи (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбы в сухарях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); филе рыбы в специях (осетр, белуга, тилапия,

лакедра желтохвост, минога); шницель натуральный (осетр, белуга, тилapia, лакедра желтохвост, минога); шницель натуральный в специях (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); стейк из рыбы (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); набор для супа (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); хвостовая часть (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); голова (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); спинки (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога); брюшки (осетр, белуга, тилапия, лакедра желтохвост, минога).

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

Изменение № 11 Дата введения в действие 12.12.2020 год рыба неразделанная с головой (и без головы): катран черноморский, тунец желтоперый, акула голубая, рыба-меч; рыба разделанная: катран черноморский, тунец желтоперый, акула голубая, рыба-меч; порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения: катран черноморский, тунец желтоперый, акула голубая, рыба-меч; порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания: катран черноморский, тунец желтоперый, акула голубая, рыба-меч; филе рыбное на коже, или без кожи: катран черноморский, тунец желтоперый, акула голубая, рыба-меч; стейк: катран черноморский, тунец желтоперый, акула голубая, рыба-меч.

Изменение № 12 Дата введения в действие 28.07.2024 год рыба неразделанная с головой (и без головы): угольная рыба; рыба разделанная: угольная рыба; порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания: угольная рыба; филе рыбное на коже, или без кожи: угольная рыба; стейк: угольная рыба.

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

Термины и определения: продукция (из рыбы, [нерыбных объектов]): Рыба [нерыбные объекты] в натуральном или переработанном виде, предназначенная[-ые] для использования на пищевые, кормовые, технические или иные цели. **подмороженная[-ые] рыба [нерыбные объекты животного происхождения]:** Рыба [нерыбные объекты животного происхождения], подвергнутая[-ые] процессу замораживания до температуры на 1 °С 2 ниже точки замерзания тканевого сока. **мороженая[-ые] рыба [нерыбные объекты]:** Рыба [нерыбные объекты], подвергнутая[-ые] процессу замораживания до температуры не выше минус 18 °С. **морская рыба (marine fish):** Рыба, обитающая в соленых или солоноватых водах морей и океанов. **Проходные рыбы** — рыбы, которые часть жизненного цикла проводят в море, а часть — во впадающих в него реках. **Замораживание рыбы (freezing of fish):** Технологический процесс понижения температуры рыбы ниже криоскопической, сопровождаемый льдообразованием, до достижения температуры в теле рыбы или толще блока не выше минус 18 °С. **Обезглавленная** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. **Полупотрошена** рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошена** рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Потрошена обезглавленная** потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. **Тушка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия: хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей;

сгустки крови и почки зачищены. **Тушка полупотрошеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. **Кусок** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, или тушка, разрезанные на части. **Потрошеная семужной резки** рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. **Теша** брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. **Стейк** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **«Глазирование»** – процесс образования защитного слоя льда на поверхности мороженой пищевой рыбной продукции при орошении или погружении ее в питьевую или чистую воду с растворенными в ней пищевыми добавками или без них. **«Глубокое обезвоживание пищевой рыбной продукции»** – потеря тканевого сока на поверхности продукции из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, проявляющаяся в потускнении поверхности мороженой продукции, наличии белых и (или) желтых пятен, которые проникли в толщу мышечной ткани и не удаляются механическим способом без нарушения внешнего вида. **Примечание:** В настоящих технических условиях проходные виды рыб указаны вместе с морскими, так как в Общероссийском классификаторе продукции ОК-034 для вида продукции 10.20.13 «Рыба мороженая» отсутствует категория для проходных рыб. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: весовой и негерметично упакованной – не более 9 месяцев; герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag – не более 18 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: весовой и негерметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag или с применением модифицированной газовой среды (упаковочных газов) – не более 24 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** – не более 12 месяцев. В случае нецелесообразности хранения продукции с длительными сроками хранения предприятие-изготовитель вправе самостоятельно изменять сроки годности (хранения) в сторону их уменьшения. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

**АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – ве-
совые, фасованные.** фарш из кальмара «Натуральный»; фарш из креветок «Натуральный»; фарш из мяса крабов, или лангуста, или оморы «Натуральный»; фарш из осьминогов «Натуральный»; фарш из кальмара; фарш из креветок; фарш из мяса крабов, или лангуста, или омары; фарш из осьминогов. **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – формованные,
панированные или не панированные.** котлеты, биточки, шницели из кальмара; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Острые»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Обеденные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Сытные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Деликатесные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Праздничные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Аппетитные»; котлеты, биточки, шницели из кальмара «Царские»; котлеты, биточки, шницели из креветок; котлеты, биточки, шницели из креветок с грибами; котлеты, биточки, шницели из креветок с грибами и сыром; котлеты, биточки, шницели из креветок с зеленью; котлеты, биточки, шницели из креветок «Экзотические»; котлеты, биточки, шницели из креветок «Царские»; котлеты, биточки, шницели из креветок с паприкой; котлеты, биточки, шницели из креветок «Лю-
бимые»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Имперские»; котлеты, би-
точки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Королевские»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Элитные»; котлеты, биточки, шницели из мяса крабов, лангустов, омаров «Премиальные»; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога с грибами; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога с сыром и пря-
ностями; котлеты, биточки, шницели из мяса осьминога «По-аргентински». **Полуфабрикаты из
морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа – в оболочке.** колбаски из кальмара; колбаски из крабов, лангустов, омаров; колбаски из осьминогов; колбаски из креветок; колбаски из кальмара с сыром; колбаски из крабов, лангустов, омаров «Царские»; колбаски из осьминогов «Морские»; кол-
баски из креветок «К пиву». **Полуфабрикаты из морепродуктов. Вид – рубленные. Подгруппа –
фаршированные, панированные или не панированные.** зразы из кальмара рубленые с луком и яйцом; зразы из крабов, лангустов, омаров рубленые с сыром; зразы из осьминогов рубленые с грибами; зразы из креветок рубленые с картофелем; перец фаршированный кальмарами и сыром; перец фаршированный крабами, или лангустами, или омарами и мидиями; перец фаршированный

осьминогами и грибами; перец фаршированный креветками, сыром и зеленью. **Рекомендуемый срок** годности охлажденной, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до плюс 6°С: весовой/фасованной – **не более 12 часов**; герметично упакованной – **не более 72 часов**; упакованной под вакуумом – **не более 6 суток**; упакованной с применение модифицированной атмосферы – **не более 8 суток**. Рекомендуемый **срок** годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой/фасованной – **не более 1 месяцев**; герметично упакованной – **не более 3 месяцев**; упакованной под вакуумом – **не более 6 месяцев**; упакованной с применение модифицированной атмосферы – **не более 8 месяцев**.

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

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

17 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Кальмар (филе соломка или кольца) в рассоле; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле; Кальмар (филе соломка или кольца) в масле с дымком; Кальмар под майонезом с луком; Кальмар в масле с чесноком и укропом; Кальмар под майонезом с чесноком; Кальмар в масле с лимоном; Кальмар в майонезно-горчичной заливке; Кальмар копченый в масле; Кальмар «Верона»; Кальмар в маринадной заливке; Кальмар в маринаде с красным перцем; Кальмар в маринаде с черным перцем; Кальмар в майонезной заливке с корнишонами; Кальмар маринованный с морковью; Кальмар в тминной заливке; Коктейль из морепродуктов в масле (кальмар, креветки, мидии, осьминог каракатица); Коктейль из морепродуктов с дымком; Осьминожки (или осьминоги) в ароматизированном масле; Осьминожки (или осьминоги) в рассоле; Мидии в ароматизированном масле; Мидии в рассоле; Мидии в медово-чесночном соусе; Мидии в масле с чесноком; Мидии в масле подкопченные; Мидии в масле «Провансские травы»; Мидии в масле с острым перцем; Мидии в масле с черносливом; Мидии в масле с тропическими фруктами; Мидии в масле с лимонами; Мидии в масле с яблоками; Креветки в масле с лимоном; Креветки в рассоле; Тигровые креветки в рассоле; Раковые шейки в рассоле; Раковые шейки в масле; Рапана в масле; Рапана в рассоле; Кукумария в томатной заливке; Кукумария в масле; Каракатица в масле (ароматизированном масле); Каракатица в рассоле; Трубач в пряно-майонезной заливке; Трубач в майонезно-желейной заливке; Трубач в майонезной заливке; Трубач в укропной заливке; Трубач в горчичной заливке;

Трубач в томатном соусе; Трубач в ароматизированном масле; Филе морского гребешка в масле; Филе морского гребешка в горчичном соусе; Филе морского гребешка в горчичном соусе с луком; Филе морского гребешка в укропном соусе; «Ассорти из морепродуктов в рассоле» (два и более видов компонентов из морепродуктов); «Морской коктейль» в масле (или в рассоле) (два и более видов компонентов из морепродуктов)*.

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

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

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

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

Изменение № 5 Дата введения в действие 10.07.2021 год кальмар в масле с пряностями; кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в сливочном соусе; кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в сливочном соусе с овощами; кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в сливочном соусе с овощами и пряностями; кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в чесночном соусе; кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в чесночном соусе с овощами; кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в чесночном соусе с овощами и пряностями; кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в сырном соусе; кальмар (командорский, гигантский перуанско-чилийский) в томатной

заливке с овощами; мидии в масле с пряностями; мидии в сливочном соусе; мидии в сливочном соусе с овощами; мидии в сливочном соусе с овощами и пряностями; мидии в чесночном соусе; мидии в чесночном соусе с овощами; мидии в чесночном соусе с овощами и пряностями; мидии в сырном соусе; мидии в томатной заливке с овощами; креветки в масле с пряностями; креветки в сливочном соусе; креветки в сливочном соусе с овощами; креветки в сливочном соусе с овощами и пряностями; креветки в чесночном соусе; креветки в чесночном соусе с овощами и пряностями; креветки в сырном соусе; креветки в томатной заливке с овощами; осьминоги в масле с пряностями; осьминоги в сливочном соусе; осьминоги в сливочном соусе с овощами; осьминоги в чесночном соусе; осьминоги в чесночном соусе с овощами и пряностями; осьминоги в сырном соусе; осьминоги в томатной заливке с овощами; каракатицы в масле с пряностями; каракатицы в сливочном соусе; каракатицы в сливочном соусе с овощами; каракатицы в сливочном соусе с овощами и пряностями; каракатицы в чесночном соусе с овощами; каракатицы в чесночном соусе с овощами и пряностями; каракатицы в сырном соусе; каракатицы в томатной заливке с овощами; коктейль из морепродуктов в масле с пряностями; коктейль из морепродуктов в сливочном соусе с овощами; коктейль из морепродуктов в сливочном соусе с овощами и пряностями; коктейль из морепродуктов в чесночном соусе; коктейль из морепродуктов в чесночном соусе с овощами и пряностями; коктейль из морепродуктов в сырном соусе; коктейль из морепродуктов в томатной заливке с овощами.

Изменение № 6 Дата введения в действие 22.03.2022 год кальмар командорский щупальца подкопченные в масле; мясо мидий чилийских подкопченной в масле; осьминог Дофлейна шинкованный подкопченный в масле; кальмар командорский щупальца (тушка шинкованная, плавник шинкованный) подкопчённый в сырном соусе; мясо мидии чилийских подкопчённое в сырном соусе; осьминог Дофлейна (шинкованный) подкопчённый в сырном соусе; кальмар командорский щупальца (тушка шинкованная, плавник шинкованный) подкопчённый в чесночном соусе; мясо мидии чилийских подкопчённое в чесночном соусе; осьминог Дофлейна (шинкованный) подкопчённый в чесночном соусе; кальмар командорский щупальца (тушка шинкованная, плавник шинкованный) маринованный в сырном соусе; мясо мидии чилийских маринованное в сырном соусе; осьминог Дофлейна гигантский (шинкованный) маринованный в сырном соусе; кальмар командорский щупальца (тушка шинкованная, плавник шинкованный) маринованный в чесночном соусе; мясо мидии чилийских маринованное в чесночном соусе; осьминог Дофлейна (шинкованный) маринованный в чесночном соусе.

Изменение № 7 Дата введения в действие 01.12.2022 год мясо мидии (чилийской, Грея); филе морского гребешка; осьминог шинкованный (Дофлейна); кукумария шинкованная (японика, фрondоза); кальмар (щупальца, тушка шинкованный, кольца, филе соломка, плавник шинкованный); мясо креветки (северная, шrimps, углохвостая, гребенчатая); коктейль из морепродуктов*; Морепродукты в пресервах могут быть: *бланированные, маринованные, подкопченные*; Пресервы из морепродуктов могут быть: в масле, в маринаде, в ароматизированном масле, в майонезной заливке, в горчичной заливке, в майонезно-горчичной заливке, в томатной заливке; *Коктейль из морепродуктов формируется из смеси двух или более видов морепродуктов на усмотрение предприятия-изготовителя.

Изменение № 8 Дата введения в действие 19.04.2023 год Ассорти из морепродуктов: мидии, кальмар, морская капуста в масле; Ассорти из морепродуктов «Приморское» креветки, кальмар, мор-

ская капуста в масле; Ассорти из морепродуктов: мидии, кальмар, морская капуста в масле с ароматом копчения; Ассорти из морепродуктов: мидии, креветки, кальмар в масле; Ассорти из морепродуктов: мидии, креветки, кальмар в масле с ароматом копчения; Кальмар по-восточному; Ассорти из морепродуктов: мидии, креветки, кальмар подкопченные в масле; Ассорти из морепродуктов: мидии, креветки в масле; Ассорти из морепродуктов: кальмар, креветки, мидии в майонезе; Ассорти из морепродуктов: кальмар, креветки, мидии, с лимоном; Ассорти из морепродуктов: кальмар, креветки, мидии, с оливками; Ассорти из морепродуктов: кальмар, осьминог, креветки, мидии в майонезе; Ассорти из морепродуктов: кальмар, осьминог, креветки, мидии в масле; Ассорти из морепродуктов: кальмар, осьминог, креветки, мидии в масле с ароматом копчения.

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

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 4 до плюс 5 °C: без применения вакуума и консервантов – не более 15 сут; без применения вакуума и модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 3 месяцев; с применением вакуума или модифицированной газовой среды (с применением консерванта) – не более 4 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукт хранить в бытовом холодильнике при температуре от 0°C до плюс 6°C не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения при температуре от -4 °C до +5 °C пресервов из морепродуктов: с добавлением консерванта в герметичной упаковке не более 90 суток; с добавлением консерванта в вакуумной упаковке – не более 120 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.

17 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 24.03.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пресервы, изготовленные из неразделанной и разделанной рыбы, в том числе из рыбы соленой, пряного посола, специального посола и подкопченной рыбы, с добавлением растительных масел, заливок, майонеза, соусов, с добавлением или без добавления овощных (или фруктовых) гарниров, морской капусты, пищевых красителей и ароматизаторов, имитированной икры, специй и пряностей (далее по тексту – пресервы или продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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

батка слабосоленая; Щука слабосоленая; Сом слабосоленый; Хамса пряного посола; Хамса маринованная; Салака слабосоленая; Мойва слабосоленая; Килька слабосоленая; Мойва в горчичной заливке; Мойва пряного посола; Мойва слабосоленая; Килька пряного посола; Килька в горчичной заливке; Килька слабосоленая; Корюшка пряного посола; Корюшка в горчичной заливке; Корюшка слабосоленая; Тюлька пряного посола; Тюлька в горчичной заливке; Тюлька слабосоленая; Салака пряного посола; Салака в горчичной заливке; Салака слабосоленая; Хамса пряного посола; Хамса в горчичной заливке; Хамса слабосоленая; Ряпушка пряного посола; Ряпушка в горчичной заливке; Ряпушка слабосоленая; Тюлька пряного посола в пряносоловом рассоле; Хамса пряного посола в пряносоловом рассоле; **Пресервы из неразделанной рыбы:** Тюлька пряного посола в пряносоловом рассоле; Хамса пряного посола в пряносоловом рассоле; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в масле (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле с укропом (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в масле с укропом (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле с маринованным репчатым луком (ароматизированном масле); Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в масле с маринованным репчатым луком (ароматизированном масле); Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле со свежим лимоном; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в масле со свежим лимоном; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в масле с уксусномасляной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в уксусномасляной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в майонезной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в майонезной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в томатной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в томатной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в томатной заливке с овощами; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в томатной заливке с овощами; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в горчичной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в горчичной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в маринадной заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка(соленаяподкопченая) в маринадной заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в винной (пивной) заливке; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в винной (пивной) заливке; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в кремсоусе; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в кремсоусе; Тюлька соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая подкопченая) в фруктовом соусе; Хамса соленая неразделанная, обезглавленная, тушка (соленаяподкопченая) в фруктовом соусе. **Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с огурцами консервированными; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с грибами консервированными; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с кукурузой консервированной; Сельдь (филе,

филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с оливками консервированными; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с паприкой консервированной; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с морковью сушеным (маринованной); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) со свеклой сушеным (маринованной); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с томатом сушеным; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) со свежим лимоном; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с кукурузой и паприкой консервированными; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с морковью сушеным и свеклой сушеным (маринованными); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным и грибами консервированными; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле); Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле с пряностями; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле с пряностями плоды аниса, (или фенхеля, или можжевельник, или барбарис, или тмина, или чеснок сушеный, или цедра сушеная, или укроп сушеный, или лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле с прянооощными добавками Декор Фиш (или можжевельник, или чеснок сушеный, или цедра сушеная, или укроп сушеный, или лук зеленый сушеный); Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле с прянооощными добавками Декор Фиш (или можжевельник, или чеснок сушеный, или цедра сушеная, или укроп сушеный, или лук зеленый сушеный); Горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле); Горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Форель подкопчённая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Форель подкопчённая (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) пряного посола в масле; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) маринованная; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с яблоками сушеными (маринованными); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с лимоном свежим; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с луком репчатым сушеным (маринованным); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с брусникой сушеной; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с луком репчатым сушеным маринованным; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с яблоками сушеными (маринованными); Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с черносливом сушеным; Скумбрия (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с лимоном свежим; Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в маринаде с прянооощными добавками Декор Фиш (или можжевельник, или чеснок сушеный, или цедра сушеная, или укроп сушеный, или лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в лимонном маринаде с лимоном; Скумбрия

усе; Терпуг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сиг соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Ряпушка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сырок соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Муксун соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Пыжьян соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Палтус соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Корюшка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Зубатка соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Щука соленая (соленая подкопченая) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Сом соленый (соленый подкопченый) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; Ассорти из рыбы соленой (соленой подкопченой) (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки) в фруктовом соусе; «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в майонезе со специями «Тцатцики», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Крестьянская», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) «в майонезногорчичной заливке», «сельдь (филе, филекусочки, цельная, рольмопсы, кусок) «в уксусномасляной заливке», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) «в уксусномасляной заливке со специями», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в горчичной заливке», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в майонезной заливке», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в луковой заливке», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Вишерская», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Мексика», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Поцарски», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в уксусномасляной заливке со специями «Изумрудная», «сельдь (филе, филекусочки, цельная, рольмопсы, кусок) слабосоленая», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок, ломтики) в масле», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в масле со специями», «сельдь (филе, филекусочки, цельная, рольмопсы, кусок) пряного посола», «сельдь (филе, филекусочки, рольмопсы, кусок) в майонезе со специями «Чили», сельдь «подлосось» (филекусочки); «скумбрия (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) в уксусномасляной заливке», «скумбрия (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) в уксусномасляной заливке со специями», «скумбрия (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) слабосоленая», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) пряного посола», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) слабосоленая», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, ломтики) в масле», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная) в горчичной заливке», «скумбрия (филе, филекусочки, рольмопсы, рулетики, тушка, цельная, кусок, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная) в майонезной заливке», «скумбрия (филе, филекусочки, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная) в майонезногорчичной заливке», «скумбрия (филе, филекусочки, тушка, цельная, кусок, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная) в луковой заливке»; пресервы «Шпроты в масле». **Пресервы рыбные из скумбрии (или сельди) с морской капустой:** Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в масле; Пресервы из сельди с морской

вобла) жареные в томатном соусе; **Пресервы из лососевых**: пресервы из лосося балтийского (специального посола); пресервы из лосося балтийского в оливковом масле; пресервы из лосося дальневосточного в масле; пресервы из кеты (филеломтики) в масле; пресервы из горбуши (филекусочки, филеломтики) в белом соусе; пресервы из горбуши (филеломтики) в масле; пресервы из горбуши подкопченной (филекусочки, филеломтики, кусочки в масле (ароматизированном масле); пресервы из чавычи (филеломтики) в масле; пресервы из форели радужной в белом соусе (филеломтики); пресервы из форели радужной в масле (филеломтики); пресервы из форели радужной в натуральном тузлуке (филеломтики); пресервы из форели радужной специального посола (филеломтики); пресервы из сига (филеломтики) в масле; пресервы из нерки (филеломтики) в масле; пресервы из семги (филеломтики); горбуша (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; горбуша (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле «с дымком»; кета (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; кета (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; кижуч (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; кижуч (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленый; форель (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; форель (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; сёмга (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; сёмга (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая; нерка (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) в масле; нерка (филе, филекусочки, рулетики, тушка, цельная, кусок, ломтики, стейк, пласт, полупласт, неразделанная, потрошеная с головой, потрошеная обезглавленная, теша, балык, спинка) слабосоленая. **Пресервы «Ассорти»**: пресервы ассорти из горбуши с сельдью (филекусочки, филеломтики, кусочки); пресервы ассорти из горбуши со скумбрией (филекусочки, филеломтики, кусочки); пресервы ассорти из сельди (филекусочки, филеломтики, кусочки) с килькой пряного посола неразделанной, обезглавленной, тушка в масле (ароматизированном масле); пресервы ассорти из сельди (филекусочки, филеломтики, кусочки) с килькой пряного посола неразделанной, обезглавленной, тушка в масле (ароматизированном масле), с лимоном, с луком репчатым маринованным; сельдь, сельдь «подлосось» (филекусочки) морская капуста в масле «Аппетитное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный в масле «Витаминное»; сельдь, сельдь «подлосось» (филекусочки), морская капуста в масле «Дальневосточное».

невосточное»; сельдь, скумбрия (филекусочки), лук маринованный в масле «Дружное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный, огурец маринованный в масле «Застольное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, лук маринованный, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Застольное»; сельдь, скумбрия, горбуша (филекусочки) в масле «Купеческое»; сельдь, сельдь «подлосось», скумбрия (филекусочки) в масле «Любимое»; сельдь (филекусочки), морская капуста, маринованный огурец, кукуруза в масле «Мимоза»; сельдь (филекусочки), морская капуста, маринованный огурец, кукуруза уксусномасляной заливке «Мимоза»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кальмар в масле «Морское»; сельдь, скумбрия (филекусочки), морская капуста в масле «Нептун»; сельдь «Мексика», сельдь «Подлосось», сельдь «Европейская» (филекусочки) в масле «Радужное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, огурец маринованный в масле «Русское»; сельдь (филекусочки) морская капуста, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Русское»; сельдь «подлосось» (филекусочки), морская капуста, кукуруза, кальмар в масле «Солнечное»; сельдь (филекусочки), лук маринованный, огурец маринованный в масле «Станичное»; сельдь (филекусочки), лук маринованный, огурец маринованный в уксусномасляной заливке «Станичное»; сельдь «Мексика», сельдь «Жемчужная», сельдь «Европейская» (филекусочки) в масле «Три вкуса»; сельдь «Мексика», сельдь «Жемчужная», сельдь «Европейская» (филекусочки) в уксусномасляной заливке «Три вкуса»; сельдь «Мексика» (филекусочки), морская капуста с пряностями «Дачная», кальмар «европейский» в масле «Фиеста»; сельдь «Мексика» (филекусочки), морская капуста с пряностями «Дачная», кальмар «Европейский» в уксусномасляной заливке «Фиеста»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кукуруза в масле «Янтарное»; сельдь (филекусочки), морская капуста, кукуруза в уксусномасляной заливке «Янтарное»; горбуша, скумбрия, сельдь (филекусочки), кальмар в уксусномасляной заливке «Четыре вкуса»; горбуша, скумбрия, сельдь (филекусочки), кальмар в масле «Четыре вкуса»; сельдь, горбуша, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь, морская капуста, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь (филекусочки), морская капуста, кальмар в масле; сельдь (филекусочки), морская капуста, скумбрия (филекусочки) в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, маринованный огурец в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, маринованный огурец в уксусномасляной заливке; сельдь (филекусочки), маринованный лук, морская капуста в масле; сельдь (филекусочки), маринованный лук, морская капуста в уксусномасляной заливке; сельдь (филекусочки), кукуруза, морская капуста в масле; сельдь (филекусочки), кукуруза, морская капуста в уксусномасляной заливке. **Пресервы из икры и молоков:** пресервы «Икра сельди» ястычная в масле; пресервы ароматизированные с дымком «Икра сельди» ястычная в масле; пресервы «Икра сельди» ястычная в масляноуксусной заливке; пресервы «Молоки сельди» в масле; пресервы ароматизированные с дымком «Молоки сельди» в масле; пресервы «Молоки сельди» в масляноуксусной заливке; пресервы «Икра форели ястычная подкопченая в масле». пресервы «Икра Сиговая»; икра сельди в масле; икра сельди в масле «с дымком»; икра сельди слабосоленая; икра горбушки в масле; икра горбушки слабосоленая; икра кеты в масле; икра кеты слабосоленая; молоки сельди в масле; молоки сельди в масле «с дымком»; молоки сельди слабосоленые; **молоки горбушки в масле;** молоки горбушки в масле «с дымком»; молоки горбушки слабосоленые.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 27.08.2017 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие 15.02.2018 год Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола): килька балтийская пряного посола с укропом; сельдь тихоокеанская (жирная и нежирная) специального посола; салака специального посола.

Пресервы из неразделанной рыбы: килька рижская с вином; килька (тушка) в масле с укропом; килька (тушка) в масле с паприкой; килька (тушка) в масле с пряной смесью «Люкс»; килька (тушка) пряного посола в уксусномасляной заливке с горчичными семенами; мойва (тушка) пряного посола в уксусномасляной заливке с горчичными семенами; салака (тушка) пряного посола в уксусномасляной заливке с горчичными семенами; килька (тушка) соленая в уксусномасляной заливке с пряно-овощными добавками; мойва (тушка) соленая в уксусномасляной заливке с пряно-овощными добавками; салака (тушка) соленая в уксусномасляной заливке с пряно-овощными добавками; хамса (тушка) соленая в уксусномасляной заливке с пряно-овощными добавками; тюлька (тушка) соленая в уксусномасляной заливке с пряно-овощными добавками; килька (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; мойва (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; салака (тушка) пряного посола в томатном соусе с овощами; **Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без):** сельдь филекусочки с лимоном; сельдь филекусочки «Осень»; сельдь филекусочки с хреном в майонезной заливке; сельдь филекусочки подкопченные с оливками в масле; салака тушка в маринадной заливке; сельдь филекусочки в соусе «Карри»; сельдь филекусочки в соусе «Тартар»; сельдь филекусочки с огурцом и оливками в масле; сельдь филекусочки с морковью и луком в масле; сельдь филекусочки «Под лосось»; сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусок, рольмопсы) в уксусномасляной заливке с сушеными специями (укроп, паприка, тмин, чеснок); сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусок, рольмопсы) в майонезной заливке с лимоном и маринованным луком; сельдь (филе, филекусочки, филеломтики, кусок, рольмопсы) в майонезной заливке с сыром; сиг (филе, филекусочки, филеломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; муксун (филе, филекусочки, филеломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; омуль (филе, филекусочки, филеломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; нельма (филе, филекусочки, филеломтики, кусок) слабосоленые с маринованным луком в масле; горбуша филекусочки с оливками в масле; **Пресервы из жареной рыбы:** фрикадельки рыбные обжаренные в томатном соусе с овощами; **Пресервы из икры и молоков:** молоки лососевых обжаренные в масле со специями; молоки лососевых обжаренные в томатном соусе с овощами.

Изменение № 3 Дата введения в действие 27.04.2018 год

Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без): Ассорти из рыбы подкопченой в масле (скумбрия и сельдь); Ассорти из рыбы подкопченой в масле (кета и сельдь).

Изменение № 4 Дата введения в действие 29.08.2018 год

Пресервы из разделанной рыбы (в масле, в соусах и заливках, с гарнирами и без): килька (мойва, салака, сайра, сардина, ставрида, сельдь, скумбрия, тюлька, хамса) соленая (неразделанная, обезглавленная, тушка) в заливке с пряностями «Привет»; килька (мойва, салака, сайра, сардина, ставрида, сельдь, скумбрия, тюлька, хамса) соленая (неразделанная, обезглавленная, тушка) в заливке с сушеными овощами «Регата»; сельдькусок (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с пряностями «Наяда»; сельдькусок (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с сушеными овощами «Финта»; сельдькусок (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в масляной заливке с луком репчатым «Чиполлино»; сельдькусок (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сайра, сардина, ставрида, скумбрия) соленый в острой масляной заливке «Амазонка»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в

остром томатном соусе «Красный дракон»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в майонезногорчичном томатном соусе «Пиратская закуска»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в майонезном соусе «Белая лилия»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в майонезногорчичном соусе «Траколюк»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в томатном майонезном соусе «Хандута»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в кислосладком соусе «Розовая пантера»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в горчичном соусе «Солнечный зайчик»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в заливке с оливками «Зунаси»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в заливке с консервированными огурцами «От Николая»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в заливке с консервированными грибами «Три толстяка»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в пивной заливке с лимоном «Моя морячка»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с пряностями «Наяда»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с сушеными овощами «Финта»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, палтус, салака, сардина, скумбрия, ставрида, судак, щука) соленая (филе, филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики) в масляной заливке с луком репчатым «Чиполлино»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики), морская капуста, морковь в маринаде «Ассорти №1»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики), морская капуста, морковь в остром маринаде «Ассорти Смак»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики), морковь в маринаде с зеленым горошком «Ассорти Премиум»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики), морская капуста с болгарским перцем «Ассорти Люкс»; сельдь (лосось атлантический, лосось дальневосточный, салака, сардина, скумбрия, ставрида) соленая филе (филекусочки, филеломтики, ломтики, рулетики), морковь в маринаде, фунчоза с болгарским перцем «Ассорти с фунчозой».

Изменение № 5 Дата введения в действие 29.08.2018 год сельдь филекусочки в масле с морковью «Покорейски».

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

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

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

Изменение № 9 Дата введения в действие 29.04.2019 год Пресервы из разделанной рыбы (солёной, специального, пряного посола, подкопченная): горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки, кусок) с пряностями в масле; горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки, кусок) в сырном соусе; горбуша (филе, филекусочки, филеломтики, кусочки, кусок) в соусе с ароматом сыра; сельдь (филе, филекусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) с имитированной красной

(черной) икрой; сельдь (филе, филекусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (или ароматизированном масле); сельдь (филе, филекусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (или ароматизированном масле) с пряностями (укроп, паприка, и т.д); сельдь (филе, филекусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в масле (ароматизированном масле) с овощами; сельдь (филе, филекусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) ароматная в масле; сельдь (филе, филекусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в пряносоловой заливке (с овощами); сельдь (филе, филекусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в уксусномасляной заливке с пряностями (овощами, лимон); сельдь (филе, филекусочки, филе ломтики, кусочки, кусок) в майонезе; килька прянного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряносоловой заливке; килька прянного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в масле; килька неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая, подкопченная) в масле; мойва прянного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряносоловой заливке; мойва прянного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в масле; мойва неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая, подкопченная) в масле; салака прянного посола неразделанная, обезглавленная, тушка (соленая) в пряносоловой заливке.

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

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

Изменение № 12 Дата введения в действие 19.01.2022 год дополнить ассортимент: пресервы из корюшки слабосоленой в масле; пресервы из корюшки копченой в масле; дополнить ассортимент: пресервы из корюшки жареной в масле.

Изменение № 13 Дата введения в действие 27.04.2022 год дополнить ассортимент пресервов: сельдь соленая тихоокеанская (филе с кожей или без кожи, филекусочки с кожей или без кожи), в

маринадной заливке «Матье»; сельдь соленая тихоокеанская (филе с кожей или без кожи, филекусочки с кожей или без кожи), в масле «Матье».

Изменение № 14 Дата введения в действие 18.08.2022 год Дополнить раздел Упаковка

Изменение № 15 Дата введения в действие 27.12.2023 год Килька тушка в масле с луком репчатым маринованным; Скумбрия подкопченная филекусочки в масле; Сардина иvasи в пряносолевом рассоле; Сардина иvasи специального посола в пряносолевой заливке; Сардина иvasи (тушка) пряного посола в пряносолевой заливке; Сом подкопченный филеломтики в масле; Судак подкопченный филеломтики в масле; Сельдь каспийская подкопченная филекусочки в масле "Залом"; Сельдь каспийская филекусочки в масле "Залом"; Судак филекусочки маринованный в масле с овощами "ХЕ"; Щука филекусочки маринованная в масле с овощами "ХЕ"; Толстолобик филекусочки маринованный в масле с овощами "ХЕ"; Судак филекусочки маринованный в масле с овощами "Покорейски"; Щука филекусочки маринованная в масле с овощами "Покорейски"; Толстолобик филекусочки маринованный в масле с овощами "Покорейски".

Предприятиеизготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Требования к качеству и показатели, обеспечивающие безопасность продукции, указаны в п. 2.22.12, требования к маркировке – в п.3.13.10. Пример записи условного обозначения продукции при заказе: «Пресервы рыбные из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в масле по ТУ 10.20.25220376764592017». **Термины и определения по ГОСТ 30054:** пресервы из рыбы [морепродуктов]: Соленый продукт из рыбы [морепродуктов], содержащий рыбы не менее 65% (морепродуктов 55%) массы нетто, с массовой долей поваренной соли не более 8% с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно укупоренной потребительской таре массой нетто не более 5 кг, подлежащий хранению при температуре не выше 0 °C. Примечание Пресервы могут изготавляться с предварительной тепловой обработкой, вялением или копчением. пресервы из рыбы специального посола : Пресервы из рыбы с добавлением соли , сахара , консерванта . пресервы из рыбы пряного посола : Пресервы из рыбы с добавлением дробленых пряностей , соли , сахара , консерванта . пресервы из рыбы в масле : Пресервы из рыбы , залитой растительным маслом . малосоленые пресервы из рыбы : Пресервы из рыбы , в которых массовая доля поваренной соли не превышает 6 %. пресервы из рыбы с пряностями: Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования пряностей . пресервы из рыбы с растительными добавками: Пресервы из рыбы с добавлением одного наименования растительной добавки . пресервы пасты из рыбы [морепродуктов]: Пресервы из рыбы [морепродуктов] в виде однородной тонко измельченной массы . созревание консервов [пресервов] из рыбы: Биохимические и физикохимические процессы, происходящие в течение определенного срока, в результате которых улучшается консистенция, вкус и запах консервов [пресервов] из рыбы. буферность пресервов из рыбы [морепродуктов]: Показатель степени созревания пресервов из рыбы [морепродуктов], определяемый измерением буферной емкости продуктов гидролитического расщепления белка.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 °C до минус 8 °C: кильки пряного посола – не более 3 месяцев; остальной продукции – не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности пресервов группы А:** при температуре не выше минус 180С, мес, не более – 12; при температуре от 0 до минус 50С, мес, не более – 4; при температуре от 1 до 6°C: пресервы с активной кислотностью не более 5.0, мес, не более 2; пресервы с массовой долей соли не менее 6,0 %, мес, не более 2; другие виды пресервов, сут, не более – 15. **Рекомендуемые сроки годности пресервов с использованием консервантов (Е 202, Е211, Униконс XXL и аналоги)** при температуре от 0 °C до

плюс 5 °С – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности пресервов группы Б:** при температуре не выше минус 180С, мес, не более – 12 при температуре от 0 до минус 50С, мес, не более – 4; при температуре от 1 до 60С, мес, не более – 2. **Рекомендуемые сроки годности пресервов из жареной рыбы** при температуре от минус 3 °С до плюс 5 °С – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пресервов** при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) при температуре от минус 3 до плюс 5 0С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности пресервов из ястычной икры и молок** при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) составляет не более 3 месяцев при температуре от 3 до +5 °С. **Рекомендуемый срок годности пресервов из ястычной икры форели, упакованной с использованием вакуума,** при использовании консервантов (Е210, Е211 до 2 г/кг) при температуре от минус 3 до +5 0Сне более 3 месяцев. Изготовитель может устанавливать собственные рекомендуемые сроки годности.

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.25-228-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ
(взамен ТУ 9266-228-37676459-2014)**

Дата введения в действие — 26.01.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

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

АССОРТИМЕНТ: икряники из филе (или фарша) горбуши, щуки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, минтая с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, путассу с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, сельди с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, камбалы с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, палтуса с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, зубатки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, сома с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, хека с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, атлантического лосося с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, кеты с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, ряпушки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, трески с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе (или фарша) горбуши, сайды с икрой мойвы (или сельди, или минтая); соломка «Пиратская» из кальмара и лосося; соломка «Камчатская» из кальмара и форели; соломка «Пиратская» из кальмара и семги; соломка «Токийская» из кальмара и кеты; соломка «Алеутская» из кальмара и камбалы; соломка «Балтийская» из кальмара и корюшки; соломка «Онежская» из кальмара и ряпушки; соломка «Куроками» из кальмара и сома; соломка «Скандинавская» из кальмара и горбуши; соломка «Белая звезда» из кальмара и зубатки; соломка «Чукотская» из корюшки, камбалы и кальмара; соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры мойвы (или сельди); соломка «Сегун» из кальмара, форели и икры мойвы (или сельди);

соломка «Пиратская» из кальмара, семги и икры мойвы (или сельди); соломка «Сахалинская» из кальмара, кеты и икры мойвы (или сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры мойвы (или сельди); соломка «Северное сияние» из кальмара, корюшки и икры мойвы (или сельди); соломка «Норвежская» из кальмара, ряпушки и икры мойвы (или сельди); соломка «Танец гейш» из кальмара, сома и икры мойвы (или сельди); соломка «Холодные берега» из кальмара, горбуши и икры мойвы (или сельди); соломка «Хоккайдо» из кальмара, зубатки и икры мойвы (или сельди); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой мойвы (или сельди); соломка «Аврора» из семги; соломка «Мурманская» из горбуши; соломка «Охотская» из кеты; соломка «Алеутская» из кижуча; соломка «Волжская» из калуги; соломка «Каспийская» из белуги; соломка «Азовская» из севрюги; соломка «Приморская» из кальмара и кижуча; соломка «Норд» из кальмара и калуги; соломка «Крымская» из кальмара и белуги; соломка «Чукотская» из кальмара и севрюги; соломка «Таймырская» из кальмара и стерляди; соломка «Вдохновенье» из кальмара, кижуча и икры мойвы (или сельди); соломка «Дальневосточная» из кальмара, калуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Варяжская» из кальмара, белуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Пекинская» из кальмара, севрюги и икры мойвы (или сельди); соломка «Русская» из кальмара, стерлядь и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Пиратская» из кальмара, кеты и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, горбуши и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из лосося, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из горбуши, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка вяленая «Кальмар со вкусом краба – «Паутинка»; соломка вяленая «Камчатский краб»; соломка вяленая «Камбала Дальневосточная с икрой»; соломка вяленая «Крабовая палочка»; соломка вяленая «Камбала Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Кальмар с приправой Васаби»; соломка вяленая «Морской коктейль»; соломка вяленая «Крабовая рыбка с перцем»; соломка вяленая «Сёмга с ароматом натурального копчения»; соломка вяленая «Молоки лемонемы с острым перцем»; соломка вяленая «Мидии и кальмар со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Корюшка Дальневосточная с икрой»; соломка вяленая «Корюшка Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка вяленая «Паутинка из филе кальмара»; соломка вяленая «Кальмар со вкусом чёрной икры»; соломка вяленая «Мидии и кальмар с ароматом копчения»; соломка вяленая «Горбуша с ароматом копчения»; соломка вяленая «Сом с ароматом копчения»; соломка

вяленая «Щука с ароматом копчения»; соломка вяленая «Судак с ароматом копчения»; соломка вяленая «Треска с ароматом копчения»; соломка вяленая «Тунец с ароматом копчения»; палочки вяленые из фарша рыб (палтуса, минтая, трески, камбалы, наваги, терпуга, красноперки, карася, сома, щуки, толстолобика, сазана). палочки вяленые из фарша лососевых (дальневосточных) рыб (кеты, в том числе кеты с нерестовыми изменениями, горбушки, кижучи, нерки, чавычи, гольца, симы, кунджи).

Изменение № 1 Дата введения в действие - 18.08.2017 год Актуализация текста

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

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

Изменение № 4 Дата введение в действие 12.05.2019 год соломка вяленая из окуня; соломка вяленая из язя; соломка вяленая из карпа; соломка вяленая из путассу; соломка вяленая из

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

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

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

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

Изменение №8 Дата введения в действие 24.05.2022 год соломка из форели радужной; соломка из форели радужной острые; соломка из форели радужной душистая; соломка из форели радужной ароматная; палочки из форели радужной; палочки из форели радужной острые; палочки из форели радужной душистые; палочки из форели радужной ароматные.

Изменение №9 Дата введения в действие 27.02.2023 год Палочки, куски, пласти, ломтики, слайсы, кусочки, соломка, паутинка, чипсы, колбаски без оболочки*: из воблы; из густеры; из тол-столовика; из леща; из судака; из карася; из пеленгаса; из плотвы; из окуня; из сазана; из карпа; из красноперки; из сома; из щуки; из бычка; *весь ассортимент выпускается со специями или без специй, с запахом копченостей или без запаха.

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

Термины и определения "*сушеная пищевая рыбная продукция*" пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; "*сушено-вяленая пищевая рыбная продукция*" пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; "*пищевая рыбная продукция*" рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу; "*икорное рыбное изделие*" пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на части ястыков икры либо из икры-зерна рыбы, моллюсков и иглокожих, с добавлением компонентов пищевой продукции (пищевых ингредиентов), готовая к употреблению; Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света.

Срок годности продукции с момента изготовления не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** устанавливает предприятие изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления не более 12 месяцев. при температуре от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в вакуумной упаковке – не более 8 месяцев; при температуре от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%, после вскрытия упаковки хранить – не более 2 месяцев в течение основного срока годности; при температуре от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75% без упаковки – не более 2 месяцев; при температуре минус 18°C – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.25-540-37676459-2017

**КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Консервы из рыбы в томатном соусе: пелядь в томатном соусе; анчоус бланшированный в томатном соусе; анчоус обжаренный в томатном соусе; барабуля обжаренная в томатном соусе; белоцария обжаренная в томатном соусе; белуга обжаренная в томатном соусе; бычки обжаренные в томатном соусе; голец обжаренный в томатном соусе; горбуша бланшированная в томатном соусе; горбуша обжаренная в томатном соусе; желтоперка обжаренная в томатном соусе; жерех обжаренный в томатном соусе; зубатка обжаренная в томатном соусе; камбала бланшированная в томатном соусе; камбала обжаренная в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; кета обжаренная в томатном соусе; кефаль обжаренная в томатном соусе; кижуч обжаренный в томатном соусе; килька балтийская неразделанная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька балтийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька черноморская разделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе; корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе; красноперка обжаренная в томатном соусе; ледяная рыба обжаренная в томатном соусе; лещ бланшированный в томатном соусе; мерланка обжаренная в остром томатном соусе; мерланка обжаренная в томатном соусе; минтай бланшированный в томатном соусе; минтай обжаренный в томатном соусе; мойва разделанная обжаренная в томатном соусе; муксун обжаренный в томатном соусе; навага обжаренная в томатном соусе; налим обжаренный в томатном соусе; налим пресноводный обжаренный в томатном соусе; нототenia обжаренная в томатном соусе; окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе; осетр обжаренный в томатном соусе; пеламида обжаренная в томатном соусе; пеленгас обжаренный в томатном соусе; песчанка тихоокеанская бланширо-

ванная в томатном соусе; песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе; путассу бланшированная в домашнем томатном соусе; путассу бланшированная в томатном соусе; путассу обжаренная в томатном соусе; пыжьян обжаренный в томатном соусе; сазан обжаренный в остром томатном соусе; сазан обжаренный в томатном соусе; сайда бланшированная в томатном соусе; сайда обжаренная в томатном соусе; сайра бланшированная в томатном соусе; сайра обжаренная в томатном соусе; салака бланшированная в томатном соусе; салака в остром томатном соусе; салака обжаренная в томатном соусе; сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе; сардина атлантическая в томатном соусе; скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе.

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

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

Изменение № 3 Дата введение в действие 30.10.2017 год Консервы из рыбы в томатном соусе: килька черноморская неразделанная в томатном соусе; бычки необжаренные в томатном соусе. **Изменение № 4 Дата введение в действие 12.07.2018 год Консервы из рыбы в томатном соусе:** сиг обжаренный в томатном соусе; чир обжаренный в томатном соусе; зельдь обжаренная в томатном соусе; сорога обжаренная в томатном соусе; омуль бланшированный в томатном соусе; горбуша в томатном соусе; семга в томатном соусе; навага обжаренная дальневосточная в томатном соусе; налим в томатном соусе; щука обжаренная в томатном соусе; язь обжаренный в томатном соусе; стерлядь в томатном соусе; окунь обжаренный дальневосточный в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; кумжа в томатном соусе; нельма в томатном соусе.

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

Изменение № 6 Дата введение в действие 22.03.2019 год Консервы из рыбы в томатном соусе: нерка в томатном соусе.

Изменение № 7 Дата введение в действие 14.04.2021 год Заменить ГОСТы.

Изменение № 8 Дата введение в действие 09.06.2022 год Консервы из рыбы в томатном соусе: плотва в томатном соусе; налим в томатном соусе; лещ в томатном соусе; язь в томатном соусе; жерех в томатном соусе; щука в томатном соусе; берш в томатном соусе; густера в томатном соусе; карась в томатном соусе; судак в томатном соусе; сом в томатном соусе.

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °C до 20 °C 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, установленными в установленном порядке, при температуре от 0 °C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной таре – не более 2 лет.

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

18 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.25-790-37676459-2019
КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы рыборастительные 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.

: Консервы с бобовыми в томатном соусе: бычки разделанные с фасолью в томатном соусе; бычки разделанные с горохом в томатном соусе; бычки разделанные с нутом в томатном соусе; бычки разделанные с чечевицей в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с фасолью в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с горохом в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с нутом в томатном соусе; бычки разделанные обжаренные с чечевицей в томатном соусе; килька балтийская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька балтийская разделанная с горохом в томатном соусе; килька балтийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька балтийская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; килька каспийская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька каспийская разделанная с горохом в томатном соусе; килька каспийская разделанная с нутом в томатном соусе; килька каспийская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; килька черноморская разделанная с фасолью в томатном соусе; килька черноморская разделанная с горохом в томатном соусе; килька черноморская разделанная с чечевицей в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; килька черноморская разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; корюшка разделанная с фасолью в томатном соусе; корюшка разделанная с горохом в томатном соусе; корюшка разделанная с нутом в томатном соусе; корюшка разделанная с чечевицей в томатном соусе; корюшка разделан-

ная обжаренная с фасолью в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; салака разделанная с фасолью в томатном соусе; салака разделанная с горохом в томатном соусе; салака разделанная с нутом в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; салака разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная с фасолью в томатном соусе; сардина разделанная с горохом в томатном соусе; сардина разделанная с нутом в томатном соусе; сардина разделанная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с чечевицей в томатном соусе; сардина разделанная обжаренная с нутом в томатном соусе; скумбрия разделанная с фасолью в томатном соусе; скумбрия разделанная с горохом в томатном соусе; скумбрия разделанная с чечевицей в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с фасолью в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с горохом в томатном соусе; скумбрия разделанная обжаренная с 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 пшенкой; карп обжаренный с гречкой; карп обжаренный с рисом; карп обжаренный с перловкой; карп обжаренный с пшенкой; минтай обжаренный с гречкой; минтай обжаренный с рисом; минтай обжаренный с перловкой; минтай обжаренный с пшенкой; скумбрия обжаренная с гречкой; скумбрия обжаренная с рисом; скумбрия обжаренная с перловкой; скумбрия обжаренная с пшенкой; треска обжаренная с гречкой; треска обжаренная с рисом; треска обжаренная с перловкой; треска обжаренная с пшенкой; **Консервы с овощами:** бычки разделанные обжаренные с капустой и сладким перцем; бычки разделанные обжаренные с морковью и луком; карп обжаренный с капустой и сладким перцем; карп обжаренный с квашеной капустой; карп обжаренный с морковью и луком; минтай обжаренный с грибами и луком; минтай обжаренный со спаржей; минтай обжаренный со сладким перцем; минтай обжаренный с квашеной капустой; сом обжаренный с грибами и луком; сом обжаренный со спаржей; сом обжаренный со сладким перцем; сом обжаренный с квашеной капустой; скумбрия обжаренная с капустой и сладким перцем; скумбрия обжаренная с морковью и луком; скумбрия обжаренная с квашеной капустой; скумбрия обжаренная с морской капустой и луком; треска обжаренная с грибами и луком; треска обжаренная с капустой и сладким перцем; треска обжаренная с морковью и луком; треска обжаренная с морской капустой и луком; **Консервы из фаршевых изделий:** котлеты рыбовоющие в томатном соусе; котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе; тефтели из океанических рыб в томатном соусе; тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе; фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе; фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе. ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.*** Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °C до 25 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной и жестяной таре – **не более 2-х лет**. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности про-

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

16 000 РУБ.

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

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рыбное кулинарное изделие – заливные, студни из рыбы и/или морепродуктов (далее продукт или продукция), изготавливаемые из рыбы промысловых видов, разделанной на тушку, куски, кусочки или филе и ракообразных и моллюсков с добавлением или без добавления овощей, морепродуктов, пряностей и/или других пищевых компонентов, пищевых добавок и залитые желирующим бульоном или заливкой (ланспингом) или находящие в толще желирующего бульона или заливке (ланспинге). Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция в зависимости от вида используемого сырья, способа кулинарной обработки и термического состояния выпускается в следующем **ассортименте**: **рыба заливная** осётр заливной; севрюга заливная; сом заливной; кета заливная; судак заливной; камбала заливная; филе морского окуня заливное; заливное из осетра с хреном; заливное из окуня с хреном; заливное из судака с хреном; рыба заливная «Дары Нептуна»; рыбное заливное из трески «Простое»; рыбное заливное из хека «Простое»; рыбное заливное из минтая «Простое»; рыбное заливное «Гурман»; рыбное заливное «Корсиканское»; рыбное заливное из консервированного тунца с морковью, петрушкой и яйцами; рыбное заливное из консервированных шпрот с зеленью; рыбное заливное из судака с крабовыми палочками и красной икрой; рыбное заливное из горбуши и мидий **рыба фаршированная заливная** судак фаршированный заливной; щука фаршированная заливная; треска фаршированная заливная **студни** студень рыбный; студень из щуки; студень из голов осетровых рыб; студень из трески; студень рыбный с черносливом; студень «Рыбный день» **морепродукты заливные** крабы заливные; морской гребешок заливной; креветки заливные; креветки заливные с овощами; заливное из морского коктейля; заливное из креветок и крабовых палочек с петрушкой.

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

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.05.2021 год Изделия кулинарные из рыбы: Вид – **холодные блюда [закуски]** из рыбы: **заливные из рыбы:** осётр заливной; севрюга заливная; сом заливной; кета заливная; судак заливной; камбала заливная; филе морского окуня заливное; заливное из осетра с хреном; заливное из окуня с хреном; заливное из судака с хреном; рыба заливная

«Дары Нептуна»; рыбное заливное из трески «Простое»; рыбное заливное из хека «Простое»; рыбное заливное из минтая «Простое»; рыбное заливное «Гурман»; рыбное заливное «Корсиканское»; рыбное заливное из консервированного тунца с морковью, петрушкой и яйцами; рыбное заливное из консервированных шпрот с зеленью; рыбное заливное из судака с крабовыми палочками и красной икрой; рыбное заливное из горбуши и мидий; заливное с форелью; заливное из сома клариевого; рыба в желе; рыба копченая в желе. **рыба фаршированная заливная:** судак фаршированный заливной; щука фаршированная заливная; треска фаршированная заливная. **студни из рыбы:** студень рыбный; студень из щуки; студень из голов осетровых рыб; студень из трески; студень рыбный с черносливом; студень «Рыбный день»; студень из сома клариевого. **холодцы из рыбы:** холодец из сома клариевого; холодец «Фирменный». **Изделия кулинарные из морепродуктов Вид – холодные блюда [закуски] из морепродуктов: морепродукты заливные:** крабы заливные; морской гребешок заливной; креветки заливные; креветки заливные с овощами; заливное из морского коктейля; заливное из креветок и крабовых палочек с петрушкой. заливное с креветкой.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: не более 48 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с консервантами при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: не более 5 суток. Рекомендуемые сроки годности изделий кулинарных из рыбы и морепродуктов в желе [холодцов, студней, заливных] **при температуре хранения от минус 2°С до 0°С**, упакованных: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, без консерванта:** в таре потребительской одноразовой – **не более 15 суток;** в натуральных и искусственных оболочках – **не более 15 суток;** в пластиковых коробочках или формах с крышками – **не более 15 суток;** в непроницаемых оболочках – **не более 30 суток.** **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта:** в таре потребительской одноразовой (лотки, контейнеры, пакеты прозрачные газонепроницаемые и др.) – **не более 30 суток.** **упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы:** в вакуумных пакетах **не более 30 суток;** в лотках с МГС **не более 35 суток.** в газонепроницаемые полимерные материалы **не более 30 суток;** Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции **с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта, при температуре от минус 2°С до 0°С:** **не более 35 суток;** Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от минус 2°С до 0°С: **не более 60 суток;** **упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта – не более 45 суток;** **упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) – **не более 60 суток.** При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.25-844-37676459-2018
КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ «АССОРТИ»**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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 °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. 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.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.15-157-37676459-2017
ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ
(взамен ТУ 9261-157-37676459-2016)

Дата введения в действие — 31.10.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

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

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

Изменение № 5 Дата введения в действие 23.03.2020 год фарш горбуши мороженый в блоках; фарш кеты мороженый в блоках.

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

Транспортируют фарш рыбный пищевой мороженый в соответствии с правилами, перевозок скропортиящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре не выше не выше минус 18°C. Рекомендуемые сроки годности фарша рыбного пищевого мороженого при

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

16 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

18 600 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.85.12-886-37676459-2025
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ХАЛЯЛЬ**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

17 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

Термины и определения "натуральные рыбные консервы" пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации; "**натуральные рыбные консервы с добавлением масла**" пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений без предварительной тепловой обработки, с добавлением растительного масла, либо свиного жира, либо жира печени, в которой массовая доля отстоя в масле не нормируется, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации; **Рекомендуемый срок годности** консервов: не более 24 месяцев в стеклобанке; не более 12 месяцев в металлических банках. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки хранить в холодильнике не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями

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

16 000 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

Термины и определения по ТР ЕАЭС 040/2016: "непереработанная пищевая рыбная продукция" - пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, не прошедшая переработку (обработку); **рыбные субпродукты:** Второстепенные пищевые части рыбы, полученные при ее разделке. Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 2 °C до + 2 °C до (в транспортной таре с использованием жидкого льда) – не более 6 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

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

Дата введение в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

Термины и определения: **клипфиск (klipfish):** продукция, полученная из обескровленных пикши, сайды или трески, разделанных на пласт клипфискной разделки и обезвоженных в процессе сухого стопового посола и подсушивания до установленной массовой доли воды. *Примечание Допускается солить пласт клипфискной разделки смешанным посолом с последующим стеканием тузлука и подсушиванием до установленной массовой доли воды.* **стокфиск:** продукт, полученный в результате сушки нежирной несоленой рыбы, разделанной на пласт. **Рекомендуемый срок годности** продукции (с даты изготовления) при температуре от 2°C до 7°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 мес.

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

18 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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 язы; паштет из язы 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.

Изменение № 4 Дата введения в действие 26.10.2022 год паштет из филе тунца; паштет из филе пеламиды; паштет шпротный из фарша кильки и салаки горячего копчения традиционный

Изменение № 5 Дата введения в действие 28.01.2025 год Консервы рыбные стерилизованные «Печень тресковых* видов рыб с добавлением молок лососевых видов рыб (измельченные). Паштет»; Консервы рыбные стерилизованные «Печень тресковых* видов рыб с добавлением молок ло-

сосевых видов рыб и икра трески атлантической (измельченные). Паштет»; Консервы рыбные стерилизованные «Печень тресковых* видов рыб с добавлением молок лососевых видов рыб и икра трески тихоокеанской (измельченные). Паштет»; Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески атлантической и печень трески тихоокеанской (измельченные). Паштет»; Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески атлантической и печень трески тихоокеанской с добавлением молок лососевых видов рыб (измельченные). Паштет».

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.

16 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.26-951-37676459-2019
ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ**

Дата введения в действие - 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на охлажденную и замороженную соленую икру рыб, (далее по тексту - икра рыб, продукция), предназначенную для реализации через сеть розничной и оптовой торговли и в предприятиях общественного питания. Продукцию вырабатывают фасованной, в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после размораживания. Продукция вырабатывается в следующем ассортименте: Икра из следующих видов рыб: рапушка, рапушка сибирская, сиг, белорыбица, нельма, валаамка, муксун, омуль, омуль арктический, омуль байкальский, пелянь, сиг-пижъян, тугун, чир, минтай, лемонема, треска, макрурус, судак, щука, тарань, вобла, лобан, лещ, хек, мойва, камбала, карась, карп, корюшка, кефаль, палтус, нототения, пиленгас, сазан, сом, язь, сельдь, красноперка, окунь, сайда, летучая рыба.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 23.10.2020 год Икра из следующих видов рыб: жерех, толстолобик, белый амур, гренадер, боуфин, клариевый сом, линь; Икра из следующих видов рыб: жерех, толстолобик, белый амур, гренадер, боуфин, клариевый сом, линь.

Изменение № 2 Дата введения в действие - 23.10.2020 год Дополнения в сроки годности

Изменение № 3 Дата введения в действие - 20.01.2023 год Дополнения в сроки годности

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

Рекомендуемый срок годности икры замороженной – не более 12 месяцев с даты изготовления.

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

ченными 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 10.86.10-933-37676459-2019
ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ
И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рыбные рубленые, предназначенные для питания детей, в зависимости от возрастных особенностей групп детей, раннего, дошкольного и школьного возрастов в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты рыбные для детского питания]. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты рыбные рубленые вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами [витаминными премиксами]. Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях. **Ассортимент продукции** Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания в зависимости от возрастных особенностей групп детей выпускают следующих наименований: **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей раннего возраста [старше одного года] от одного года до трех лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; галки рыбные; рыбник; кнели рыбные; кнели рыбные «Вкусняшка». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей дошкольного возраста [старше трех лет] от 3-х лет до 6 лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; кнели рыбные. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный. **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные рубленые в тесте пельмени**

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

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

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

черная пленка удалены. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных рыбных рубленых полуфабрикатов** со дня (часа) выработки при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** рубленые **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов**; фаршированные – **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов**; герметично упакованных, в том числе с применением вакуума или модифицированной газовой среды: рубленые **не более 48 часов**; фаршированные **не более 48 часов**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рыбных рубленых** со дня (часа) выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **негерметично упакованных и весовых:** рубленые – **не более 30 суток** со дня выработки; фаршированные – **не более 30 суток** со дня выработки; в тесте - **не более 30 суток** со дня выработки. **в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** рубленые **не более 3 месяцев**; фаршированные **не более 3 месяцев**; в тесте — **не более 3 месяцев**. После вскрытия упаковки в пределах установленного срока годности полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С **не более 12 часов**. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 06.05.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы стерилизованные, изготовленные из печени макрурусовых, 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.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 24.12.2019 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие 10.10.2023 год печень минтая «по-приморски» (2вариант)

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 °C до 25 °C 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.

25 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.26-160-37676459-2024
ИКРА ИМИТИРОВАННАЯ
ЗЕРНИСТАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.26-015-37676459-2019
ИКРА ЯСТЫЧНАЯ МОРОЖЕНАЯ**

Дата введения в действие - 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

видов рыб выпускается: мороженая поштучно; мороженая россыпью; мороженая в блоках; мороженая в брикетах [части блока]. **Икра ястычная различных видов рыб выпускается:** в глазированном виде; неглазированном виде.

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

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

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.32-622-37676459-2019
МОЛЛЮСКИ СУШЕНЫЕ**

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

сушеные; Из осьминогов видов (Осьминог обыкновенный (лат. *Octopus vulgaris*), осьминог кудрявый (лат. *Eledone cirrhosa*), мускусный осьминог (лат. *Eledone moschata*) и др.): **осьминоги сушеные (кольца, щупальца).**

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

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

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.32-623-37676459-2018
МОЛЛЮСКИ КОПЧЕНЫЕ**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на моллюски копченые (далее по тексту продукт/продукция), предназначенные для реализации в розничной и оптовой сети и в пределах общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция выпускается весовой, фасованной, в том числе в вакууме.

АССОРТИМЕНТ: Из кальмара видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*Illex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*Illex argentinus*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*Illex coindetii*), Кальмар командорский (*Berryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар кренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), и др.: кальмары холодного копчения (кольца, щупальца, тушка, филе, филе ломтики, соломка, филе косичка, кубики, крошка); кальмары горячего копчения (кольца, щупальца, тушка, филе, филе ломтики, соломка, филе косичка, кубики, крошка); **из мидий видов:** Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*):

мидии горячего копчения; мидии холодного копчения. из морского гребешка видов: Берингово-морский (*Chlamys beiringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopesten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): гребешки холодного копчения; из осьминогов видов: (Осьминог обыкновенный (лат. *Octopus tulgaris*), осьминог кудрявый (лат. *Eledone cirrhosa*), мускусный осьминог (лат. *Eledone moschata*) и др.): осьминоги холодного копчения (кольца, щупальца, тушка, филе, филе ломтики, соломка, филе косичка, кубики, крошка); осьминоги горячего копчения (кольца, щупальца, тушка, филе, филе ломтики, соломка, филе косичка, кубики, крошка).

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.04.2019 год

Рекомендуемые сроки годности продукции горячего копчения с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C: упакованные в пакеты из полимерных пленок или комбинированных материалов с применением вакуума или модифицированной газовой среде (атмосфере)-не более 20 суток; упакованные в ящики из гофрированного картона и ящики полимерные-не более 14 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции горячего копчения с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 2°C до плюс 2°C: упакованные в пакеты из полимерных пленок или комбинированных материалов с применением вакуума или в модифицированной газовой среде (атмосфере)-не более 30 суток; упакованные в ящики из гофрированного картона и ящики полимерные-не более 25 суток.

Изменение № 2 Дата введения в действие 14.06.2019 год Актуализация текста

Изменение № 3 Дата введения в действие 07.04.2023 год Виды разделки кальмар холода копчения (тушка шинкованный кольца, щупальца, филе, филе ломтики, соломка, филе косичка, кубики, крошка); Из осьминогов видов: гигантский осьминог Дофлейна (лат. *Enteroctopus dofleini*) Виды разделки осьминог холода копчения (кольца, щупальца, тушка, филе, филе ломтики, соломка, филе косичка, кубики, крошка).

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса: **Продукции холода копчения при температуре от минус 5°C до 0°C:** весовой – не более 10 суток; фасованной без применения вакуума – не более 30 суток; фасованной с применением вакуума – не более 60 суток. **Продукции холода копчения при температуре от 2°C до 6°C:** весовой – не более 5 суток; фасованной без применения вакуума – не более 20 суток; фасованной с применением вакуума – не более 30 суток. **Продукции холода копчения при температуре не выше минус 18°C:** весовой – не более 30 суток; фасованной без применения вакуума – не более 60 суток; фасованной с применением вакуума – не более 90 суток. **Охлажденной продукции горячего копчения:** при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 10 суток; при температуре от 2°C до 6°C – не более 7 суток. Моллюски холода копчения при температуре от минус 3 °C до плюс 5 °C упакованных с применением вакуума – не более 3 месяцев; без применения вакуума – не более 1 месяца. После вскрытия упаковки продукцию хранить при температуре от 0 °C до плюс 6 °C не более 48 часов.

18 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.85.13-769-37676459-2018
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И
МОРЕПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из рыбы, приготовленные по технологии Су-Вид:
Лосось су-вид; Тунец су-вид; Макрель су-вид; Голец су-вид; Семга су-вид; Семга с цедрой лимона су-вид; Палтус су-вид; Треска су-вид; Хек су-вид; Треска с грибами су-вид; Стейк из тунца су-вид; Стейк из акулы су-вид; Филе горбуши су-вид; Зубатка су-вид; Филе морского окуня су-вид; Филе трески су-вид; Хек су-вид в зеленом соусе; Филе кефали су-вид; Филе зубатки су-вид; Треска в средиземноморском стиле су-вид; Палтус в цитрусах су-вид; Брюшко лосося (теша) су-вид в клемово-соевом маринаде; Филе лосося су-вид томленый в оливковом масле с красной свеклой и кремом-фреш; Тунец в кунжуте су-вид; Гефилте фиш (фаршированная рыба) су-вид; Треска с кимчи и арахисом су-вид; Нежный лосось су-вид; Дорадо (морской карась, или золотистый спар, или аурата) су-вид; Хек с кокосом, кориандром, тайскими специями су-вид; Дальневосточный лосось су-вид; Лосось су-вид; с чили и лаймом; Стейк из палтуса су-вид; Филе бычка су-вид; Филе рыбы махи-махи (корифена) су-вид; Рыба "в вакууме" су-вид; Судак су-вид; Треска су-вид с кипрейно-горчичным соусом; Лосось су-вид с сырным соусом; Пикша су-вид; Лосось mi-cuit ("приготовленный наполовину"); Форель су-вид; Лосось в вине су-вид; Гравлакс (пряный лосось) су-вид; Лосось под огуречно-укропным соусом су-вид; Камбала су-вид; Маринованный копченый лосось су-вид; Лосось с мисо су-вид; Лосось с цедрой лайма су-вид; Сибас су-вид; Форель су-вид с йогуртом; Скумбрия су-вид; Лютефикс су-вид; Лосось барбекю су-вид с клюквенным соусом; "Липкий" лосось су-вид в азиатском стиле; Пашот рыба-махи-махи; Пашот рыба-морской черт; Пашот рыба-морской окунь; Пашот рыба-треска; Лосось с тимьяном су-вид; Рилеты с лососем су-вид; Пикша с ароматными специями су-вид; Красная кефаль су-вид; Красная кефаль с прямыми травами су-вид; Красная кефаль с лимонной (апельсиновой) цедрой су-вид; Морской черт су-вид; Хвост морского черта с шалфеем су-вид; Морской черт с кари и имбирем су-вид; Бриль су-вид; Филе палтуса су-вид; Лосось су-вид с лаймовым маслом, кисло-сладким сельдереем и цитрусовым гелем; "Дикий" Сибас су-вид; Форель су-вид с хрустящей кожей и горчичной пеной; Лосось су-вид с соусом Дор-Блю; Филе зубатки "в вакууме"; Филе морского окуня су-вид; яблочно-свекольным салатом; Палтус в соевом масле с маринованными яблоками; Судак в соусе су-вид; Рулет из судака су-вид с соусом Айоли; Пикша су-вид в соусе Нантуа; Сазан в пиве; Карп в пиве; Филе лосося су-вид с кремом из хрена; Лосось с чесночно-лимонным миксом су-вид; Рыбный зельц; Скумбрия су-вид с розовым перцем; «Треска а-ля су-вид»; Семга су-вид с голландским соусом; Бриль су-вид с морскими водорослями (нори или комбу); Бриль су-вид с цукатами; Лосось и картофель на лепешке; Палтус

"гриль" су-вид с поджаренным фенхелем и соусом из красного вина; Рыбные тако су-вид; "Дикий" лосось су-вид и айоли с васаби; Палтус су-вид, приправленный шафраном с томатно-базиликовым компотом и цуккини; Лосось су-вид с лимоном и укропом; Морской окунь су-вид; Томленый лосось су-вид; Палтус су-вид с цитрусовым соусом Бер Блан; Копченая пикша су-вид и яйцо пашот; Рыба томленая в оливковом масле су-вид (филе палтуса или трески); Лосось су-вид в глазури из кленового сиропа и чили с поджаренным лимоном; Рулет из лосося, сформованный при помощи трансглютаминазы; Горбуша су-вид;; Стейк из семги; Лосось, приготовленный в вакууме на пюре из копченого зелёного горошка; Палтус су-вид с соусом Бер Руж. **Изделия кулинарные из морепродуктов, приготовленные по технологии су-вид:** Осьминог су-вид; Осьминог в белом вине в су-вид; Осьминог су-вид на гриле с уксусной заправкой и копченой паприкой; Креветки су-вид; Королевские креветки су-вид; Скампи су-вид; Креветки крупные су-вид; Кальмар су-вид; Кальмар маринованный су-вид; Морские гребешки су-вид с тыквой; Морские гребешки су-вид; Шейки омара су-вид; Шейки омара с ликером Амаретто; Тайские креветки в су-вид; Креветки су-вид с ванильным сливочным маслом; Лобстер су-вид; Лобстер су-вид в сливочном масле; Хвосты мэнских лобстеров су-вид; Лингвини с лобстером су-вид; Сырые устрицы - уплотненные су-вид.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 21.06.2022 г. «Треска стейки» су-вид; «Зубатка стейки» су-вид; «Кета стейки» су-вид; «Горбуша стейки» су-вид; «Минтай стейки» су-вид; «Лосось стейки» су-вид; «Треска филе» су-вид; «Зубатка филе» су-вид; «Кета филе» су-вид; «Горбуша филе» су-вид; «Минтай филе» су-вид; «Лосось филе» су-вид. «Тунец» су-вид; «Форель» су-вид; «Треска стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный], «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Зубатка стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный], «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Кета стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный], «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Горбуша стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный], «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Минтай стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный], «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Лосось стейки» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный], «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Тунец» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный], «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Форель» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный], «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Треска стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Зубатка стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Кета стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Горбуша стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Минтай стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид;

лето»] су-вид; «Лосось стейки» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Тунец» су-вид» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Форель» су-вид» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Треска филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Зубатка филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Кета филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Горбуша филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Минтай филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Тунец филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Форель филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Лосось филе» в маринаде «Барбекю» [«Барбекю «Ребрышки», с черемшой, «Мексико» красный», «Летний с луком», «Лемон Пеппер», «Сливочное лето», «Чесночный с травами», «Итальянское лето», «Кавказский Острый»] су-вид; «Треска филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Зубатка филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Кета филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Горбуша филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Минтай филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Тунец филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Форель филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид; «Лосось филе» в соусе маринаде «Испанский» [«Кефирный», «Грузинский», «Мехико», «Сливочное лето»] су-вид.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов; дополнять фирменными или придуманными названиями.
Рекомендуемые сроки годности рыбы и морепродуктов, приготовленных по технологии Су-Вид упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при относительной влажности воздуха не выше 70-80 % и температуре хранения: от 0°C до 6°C в пакетах из пищевого пластика – не более 6 суток от 0°C до 5°C в пакетах из пищевого пластика не более 10 суток; от 0°C до 3°C: - в пакетах из пищевого пластика – не более 22 суток. - в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более 28 суток; - вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности)– не более 60 суток. от 0°C до 2°C вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен

высокого давления или низкой плотности) – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных рыбьи и морепродуктов по технологии Су-Вид: - при температуре хранения минус 12 °С - не более трёх месяцев; - при температуре хранения минус 18°С - не более шести месяцев. - при температуре хранения минус 20°С - не более 8-12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности с момента окончания технологического процесса 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.

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.33-625-37676459-2018
БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ КОПЧЕНЫЕ**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

Изменение № 1 Дата введения в действие 24.01.2019 год Изделия из лангустина: лангустин (Норвежский омар, скампи) *Nephrops norvegicus*: лангустин горячего копчения; лангустин горячего копчения острый; лангустин горячего копчения с паприкой.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса: **Продукции холодного копчения при температуре от минус 5°С до 0°С:** весовой – не более 10 суток; фасованной без применения вакуума – не более 30 суток; фасованной с применением вакуума – не более 60 суток. **Продукции холодного копчения при температуре от 2°С до 6°С:** весовой – не более 5 суток; фасованной без применения вакуума – не более 20 суток; фасованной с применением вакуума – не более 30 суток. **Продукции холодного копчения при температуре не выше минус 18°С:** весовой – не более 30 суток; фасованной без применения вакуума – не более 60

суток; фасованной с применением вакуума – не более 90 суток. **Охлажденной продукции горячего копчения:** при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 96 часов; при температуре от 2°C до 6°C – не более 72 часов. При фасовании морепродуктов, поступивших в сушеном или копченом виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сырья. При отсутствии холода копченая продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.33-624-37676459-2018
БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ ВОДНЫЕ СУШЕНЫЕ,
СУШЕНО-ВЯЛЕНЫЕ, ВЯЛЕНЫЕ

Дата введение в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Изделия из креветок видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), *Pandalus multidentatus* (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (*Euphausia superba*), Креветка Амано (*Caridina multidentata*), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шrimps-медвежонок (*Sclerocrangon salebrosa*), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шrimps козырьковый обыкновенный (*Argislar*), Креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), Креветка полосатая (*Caridina babaulti Stripes*), Креветка алеутская (*Pandalopsis aleuticaglabra*), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (*Lebbeus gruenlandicus*), Креветка травяная (*Palaemon adspersusa*), рапана (*Rapana*), Тигровая креветка (*Penaeusmonodon*) и др.: креветки сушеные; креветки сушеные острые; креветки королевские сушеные; креветки сушеные со специями; креветки сушеные с паприкой; креветки сушеные с васаби; креветки сушеные с перцем; креветки сушеные с укропом и лимоном; креветки сушеные с горчицей; креветки сушеные сливочные с добавлением прованских трав; креветки сушеные с сыром; креветки сушеные со вкусом сливочного сыра; креветки сушеные со вкусом зеленого лука и сметаны; креветки сушеные со вкусом сливочного чеснока; креветки сушеные в рыбном соусе; креветки сушеные в соевом соусе; креветки вяленые; креветки вяленые острые; креветки королевские вяленые; креветки вяленые со специями; креветки вяленые с паприкой; креветки вяленые с васаби; креветки вяленые с перцем; креветки вяленые с укропом и лимоном; креветки вяленые с горчицей; креветки вяленые с сыром; креветки вяленые со вкусом сливочного сыра; креветки вяленые в рыбном соусе; креветки вяленые в соевом соусе; креветки сушено-вяленые; креветки сушено-вяленые острые; креветки королевские сушено-вяленые; креветки сушено-вяленые со специями; креветки сушено-вяленые с паприкой; креветки сушено-вяленые с васаби; креветки сушено-вяленые с перцем; креветки сушено-вяленые с укропом и лимоном; креветки сушено-вяленые с горчицей; креветки сушено-вяленые с сыром; креветки сушено-вяленые со вкусом сливочного сыра; креветки сушено-вяленые в рыбном соусе; креветки сушено-вяленые в соевом соусе. **Изделия из краба** *Paralithodes camtschatica* (камчатского), *Paralithodes platurus* (синего), *Lithodes aegvispina* (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригуна опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун

Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipess* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый), Краб китайский мохнаторукий (*Eriocheir sinensis*), Краб Коуэзи (*Lithodes couesi*): мясо краба сушеное; мясо краба сушеное острое; мясо краба сушеное с паприкой; мясо краба вяленое; мясо краба вяленое острое с добавлением кунжута; -мясо краба вяленое с паприкой; мясо краба сушено-вяленое; мясо краба сушено-вяленое острое с добавлением кунжута; -мясо краба сушено-вяленое с паприкой. **Изделия из раков** (Речной рак *European crayfish (Astacus fluviatilis)*): раки сушеные; раки сушеные с паприкой; раки сушеные острые; раки сушеные с укропом и лимоном; раки вяленые; раки вяленые с паприкой; раки вяленые острые; раки сушено-вяленые; раки сушено-вяленые с паприкой; раки сушено-вяленые острые.

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

Термины и определения по ТР ЕАЭС 040/2016. "Сушеная пищевая рыбная продукция" пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; "Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция" — пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; "Вяленая пищевая рыбная продукция" пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта; **Рекомендуемые сроки годности сушеної продукції** с момента окончания технологического процесса: сушеної продукції при температуре от 0°C до 20°C: весовой – не более 6 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 9 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности для вяленой и сушено-вяленой продукции**, упакованной в пакеты пленочные без вакуума при температуре не выше 20°C в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от солнечного света, не более 2 месяцев с даты изготовления; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

Изменение № 1 Дата введения в действие - 10.07.2019 год - печень нерки (резанная или целиком) (лат. *Oncorhynchus nerka*); - печень кижучка (резанная или целиком) (лат. *Oncorhynchus kisutch*).

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

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

16 000 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на икру-сырец осетровых, получаемую из овулировавшей икры осетровых пород рыб на V стадии развития, полученной прижизненно при съеживании рыбы, выращенной в условиях аквакультуры. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция предназначена для использования в качестве полуфабриката для производства зернистой и паюсной икры осетровых рыб. В зависимости от вида осетровых рыб выделяют икру: белуги *Huso huso*; калуги *Huso dauricus*; осетра: амурского *Acipenser schrencki*, куринского (персидского) *Acipenser gueldenstaedtii* (*persicus*), русского *Acipenser gueldenstaedtii*, сибирского *Acipenser baeri*; севрюги *Acipenser stellatus*; шипа *Acipenser nudiventria*; стерляди *Acipenser ruthenus*; Гибриды: бестер *Huso acipenser rutbenus*: Породы: Бестер Аксайский; Бестер Внировский; Бестер Бурцевский.

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

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

16 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.26-188-37676459-37676459-2017
ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ, СУШЕНО-ВЯЛЕННАЯ,
КОПЧЕННАЯ И ВЯЛЕННО-КОПЧЕННАЯ
(Взамен ТУ 9264-188-37676459-2013)

Дата введения в действие 25.09.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре не выше плюс 21 °C не более 3 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции, фасованной в светонепроницаемую упаковку, при температуре не выше плюс 21°C не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции, фасованной в вакуумной упаковке, при температуре не выше плюс 25°C не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки не более 7 суток.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.31-628-37676459-2017
РАКООБРАЗНЫЕ МОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из креветки видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), *Pandalus multidentatus* (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (*Euphausia superba*), Креветка Амано (*Caridina multidentata*), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шrimps-медвежонок (*Sclerocrangon salebrosa*), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шrimps козырьковый обыкновенный (*Argislar*), Креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), Креветка полосатая (*Caridina babaulti Stripes*), Креветка алеутская (*Pandalopsis aleuticaglabra*), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinata Urita*), Креветка гренландская (*Lebbeus gruenlandicus*), Креветка травяная (*Palaemon adspersusa*), рапана (*Rapana*) и др.: креветка в панцире полуфабрикат мороженый глазированный; креветки (сыромороженные, вареномороженные) в панцире мороженые глазированные; креветки (сыромороженные, вареномороженные) без панциря мороженые глазированные; мясо креветки полуфабрикат мороженый глазированный. креветка в панцире полуфабрикат мороженый неглазированный; креветки (сыромороженные, вареномороженные) в панцире мороженые неглазированные; креветки (сыромороженные, вареномороженные) без панциря мороженые неглазированные; мясо креветки полуфабрикат мороженый неглазированный. **Полуфабрикаты из краба видов:** *Paralithodes camtschatica* (камчатского), *Paralithodes platurus* (синего), *Lithodes aegvispina* (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригун опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipess* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый), Краб китайский мохнаторукий (*Eriocheir sinensis*), Краб Коуэзи (*Lithodes couesi*): краб (волосатый или колючий) варено-мороженый или сыромороженый неразделанный; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Целый; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Комплект конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Набор ходильных конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый или сыромороженый. Отдельные конечности в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Набор клешненосных конечностей в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Клешни в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Набор члеников в панцире; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо толстого членика; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо тонкого членика; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо коленца; краб (видовое название) варено-мороженый. Мясо розочки; краб (видовое название) варено-мороженый. Лапша. краб мороженый глазированный; краб мороженый неглазированный; крабы полуфабрикат мороженый неглазированный; крабы полуфабрикат мороженый глазированный; клешни краба мороженые глазированные; клешни краба в панцире мороженые

глазированные; мясо краба мороженое неглазированное; мясо краба мороженое глазированное; мясо крабов полуфабрикат мороженый глазированный; мясо крабов полуфабрикат мороженый глазированный; клешни краба мороженые глазированные; клешни краба мороженые неглазированные; клешни краба в панцире мороженые глазированные; клешни краба в панцире мороженые неглазированные; из лобстеров (омаров) всех видов (Омар европейский (*Homarus gammarus*), Омар американский (*Homarusa mericanu*) и др.: лобстера (омары) полуфабрикат мороженый глазированный; лобстера (омары) полуфабрикат мороженый неглазированный; **Ассорти из морепродуктов:** коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженый глазированный. коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженый неглазированный.

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

Срок годности креветок с даты изготовления, мес, не более: при температуре не выше минус 18 °C: 4 - сыромороженые глазированные и неглазированные; 6 - варено-мороженые глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 5 - неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши (двухслойные); - при температуре не выше минус 25 °C: **сыромороженые:** 10 - глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 9 - неглазированные, замороженные россыпью или блоками с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные); - **варено-мороженые:** 8 - глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 7 - неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши пленочные (двухслойные).

Рекомендуемые сроки годности креветок с даты изготовления, мес, не более: - при температуре не выше минус 18 °C: 9 - сыромороженые глазированные и неглазированные; 9 - варено-мороженые глазированные и неглазированные, замороженные россыпью или блоками в потребительской таре или мешках-вкладышах пленочных (двухслойных); 9- неглазированные, замороженные россыпью или блоками, с последующим упаковыванием в потребительскую тару или мешки-вкладыши (двухслойные). **Рекомендуемый срок годности** мороженых крабов, омаров (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18°C:

Наименование продукции	Срок годности, мес, не более
Крабы варено-мороженые в панцире (ассортимент, указанный в разделе 4, в том числе, неразделанный колючий и целые крабы), кроме волосатого краба	10,0
Крабы сыромороженые в панцире, кроме волосатого краба	10,0
Краб волосатый сыромороженый и варено-мороженый	10,0
Мясо крабов (в том числе лапша) варено-мороженое	9,0
Лобстера (омары) полуфабрикат мороженый глазированный	8,0

Рекомендуемые сроки годности прочей продукции без глазури при температуре не выше минус 18 °C - не более 6 мес, при температуре не выше минус 25°C - не более 8 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохран-

ность, 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 10.20.32-627-37676459-2017
МОЛЛЮСКИ МОРОЖЕНЫЕ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из осьминога всех видов: осьминог мороженый глазированный; осьминог мороженый неглазированный; щупальца осьминога мороженые глазированные; щупальца осьминога мороженые неглазированные; мантия осьминога мороженая глазированная; мантия осьминога мороженая неглазированная; Полуфабрикаты из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): мясо мидии мороженое глазированное; мясо мидии на створках мороженое глазированное; мясо мидии варено-мороженое глазированное; мясо мидии варено-мороженое неглазированное; мясо мидии мороженое неглазированное; мясо мидии на створках мороженое неглазированное; Полуфабрикаты из каракатицы (лат. *Sepiida*): мясо каракатиц мороженое глазированное; каракатица мороженая глазированный; каракатица мороженая неглазированный; мясо каракатиц мороженое неглазированное; Полуфабрикаты из трепанга всех видов: мясо трепанга мороженое глазированное; мясо трепанга мороженое неглазированное; Полуфабрикаты из кальмара видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*Ilex oxygonius*), Кальмар Иллекс argentines, Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*Ilex coindetii*), Кальмар командорский (*Berryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: кальмар (тушка, кольца) мороженый глазированный; кальмар (тушка, кольца) мороженый неглазированный; кальмар (тушка, кольца) мороженый (в блоках). Полуфабрикаты из морского ежа всех видов: мясо (филе) морского ежа мороженое глазированное; мясо (филе) гребешка мороженое глазированное; мясо (филе) гребешка мороженое неглазированное; мясо (филе) морского

ежа мороженое неглазированное; **Полуфабрикаты из морского гребешка видов: Берингоморской (*Chlamys beiringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponeensis*):** мясо (филе) гребешка в створках мороженое глазированное; Полуфабрикаты из рапана (лат. Rapana) всех видов: мясо рапаны мороженое неглазированное; мясо рапаны мороженое глазированное; **Полуфабрикаты из трубача всех видов:** мясо трубача мороженное неглазированное; мясо трубача мороженное глазированное; **Полуфабрикаты из кукумарии (лат. *Cucumaria*) всех видов:** мясо кукумарии (варено-мороженное; свежемороженое) глазированное; мясо кукумарии (варено-мороженное; свежемороженое) неглазированное; **Полуфабрикаты из сахалинской спизулы (лат. *Spisula sachalinensis*) спизула свежемороженая (глазированные, неглазированные); спизула варено-мороженая глазированное, неглазированное** **Полуфабрикаты из Морского петушка или Вонголе (лат. *Vongole*):** Петушок Вонголе свежемороженый (глазированный, неглазированный); Петушок Вонголе на створках мороженый (глазированный, неглазированный); Петушок Вонголе варено-мороженый (глазированный, неглазированный); **Полуфабрикаты из устриц всех видов:** Устрицы (свежемороженые) (глазированные, неглазированные); **Ассорти из морепродуктов:** коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженый (глазированный); коктейль морской (щупальца осьминога, кольца кальмара, креветки и мяса мидий) мороженый (неглазированный).

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

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

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

Изменение № 4 Дата введения в действие 22.03.2021 год мидии в створках варёно-мороженые в собственном соусе; кальмар щупальца мороженые глазированные; кальмар щупальца мороженные в блоках глазированные.

Изменение № 5 Дата введения в действие 03.02.2022 год корбикула в створках мороженая не глазированная; корбикула в створках мороженая глазированная.

Изменение № 6 Дата введения в действие 25.03.2025 год смесь морепродуктов для супа «Том Ям» (не глазированная).

Изменение № 7 Дата введения в действие 13.10.2025 год Актуализация текста

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

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

годности варено-мороженого мяса мидий, с даты изготовления, мес, не более: 9 при температуре не выше минус 18 °C; 12 при температуре не выше минус 29 °C.

Рекомендуемый срок годности мяса брюхоногих моллюсков приведен в таблице.

Наименование продукции	Температура хранения	Срок годности, не более
Мясо рапаны охлажденное	От минус 2°C до 0°C	2 сут. с момента окончания технологического процесса
мясо кукумарии (варено-мороженое; свежемороженое) Мясо рапаны, спизулы, Петушка Вонголе, устриц мороженое:	Не выше минус 18°C	
глазированное		9 мес.
неглазированное		9 мес.
Мясо ампулярии мороженое: глазированное	Не выше минус 18°C	7 мес.
неглазированное		6 мес.
Мясо трубача мороженое	Не выше минус 18 °C	10 мес.
Мясо (филе) морского гребешка видов <i>Patinopecten</i> и <i>Onlamys</i> , вылавливаемых в морях Тихого океана;	Не выше минус 18 °C	10 мес.
для вида <i>Chlamys</i> , вылавливаемого в морях Атлантического океана		8 мес.
Примечание Срок годности мяса моллюска мороженого устанавливают с даты изготовления.		

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

Вид обработки и способ упаковки продукции	Срок годности кальмара и каракатицы, мес, не более, при температуре			
	ниже минус 25 °C		от минус 25 °C до минус 18 °C	
	неразделанных	разделанных	неразделанных	разделанных
Глазированная	9 мес	12 мес	8 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмаров;	10 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмаров;
			4 мес для других видов продукции	6 мес для других видов продукции

Неглазированная замороженая в таре с парафинированной внутренней поверхностью или с полимерным покрытием или упакованная в полиэтилен высокого давления	9 мес	12 мес	8 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;	10 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;	
			4 мес для других видов продукции	6 мес для других видов продукции	
Неглазированная упакованная после замораживания в потребительскую тару или изготовленная способом распиловки с упаковкой в потребительскую тару	9 мес	11 мес	7 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;	9 мес для иллекса аргентинского и командорского кальмара;	
			3 мес для других видов продукции	5 мес для других видов продукции	
Примечание Срок годности мороженых кальмара и каракатицы неглазированных, обернутых до замораживания в парафинированную бумагу, уменьшается на 20% по сравнению со сроками годности глазированных кальмара и каракатицы в блоках.					

Рекомендуемые сроки годности кальмара без глазури при температуре не выше минус 18 °С не более 9 мес., при температуре не выше минус 25°С не более 12 мес. **Рекомендуемые сроки годности** кальмара мороженного (в блоках) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** для моллюсков на (в) створках при температуре минус 18°С – не более 18 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** (для всех видов морского гребешка без створок) в глазури и без глазури, в вакуумной упаковке при температуре минус 18 °С – *не более 18 месяцев*.

16 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.20.32-430-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ СОЛЁНО-СУШЁНЫЕ
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: чипсы солёно-сушёные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушёные) из кальмара (или из морского гребешка, или из мидий, или устриц, или кальмара с креветками, или осьминога или других морепродуктов или смеси морепродуктов); чипсы солёно-сушёные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушёные) из кальмара с добавлением икры лососёвых рыб (или тресковых, или частиковых, или других прудовых и океанических пород рыб: икра форели, горбуши, сельди, воблы, трески, сома, минтая и др.); чипсы солёно-сушёные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушёные) из кальмара с добавлением филе лососёвых (или тресковых, или частиковых, или прудовых и океанических пород рыб: лосось, семга, форель, горбуша, нерка, муксун, сельдь, вобла, треска, сом, минтай, карась, лещ, осетр, сиг, щука, палтус, скумбрия, масляная рыба); чипсы солёно-сушёные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушёные) из кальмара с добавлением мидий (или мяса морского гребешка, или устриц, или креветок, или трепанга, или каракатиц, или осьминога, или морского ежа, или других нерыбных объектов промысла или их смеси); чипсы солёно-сушёные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушёные) из кальмара с добавлением морских водорослей (Чука, Фукус, Нори или их смеси).

Изменение № 1 Дата введение в действие 21.04.2019 год чипсы солено-сушёные (или коржики, или медальоны, или спагетти или соломка солёно-сушёные) из кальмара с добавлением ястычной икры соленой (или икры солено-сушёной, или солёно – сушёных чипсов в соответствии с выпускаемым производственным ассортиментом).

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

Изменение № 3 Дата введение в действие 13.06.2020 год «ИКРИСКИ» (или спагетти, или соломка, или палочки, или лапша, или полоски и другие изделия в виде палочки, различной формы и

стини, или слайсы и другие плоские изделия различной геометрической угловой формы и толщины) солёно-сушёные из филе речных, лососёвых и морских пород рыб, с добавлением икры морских, речных и океанических пород рыб; «ИКРОШКИ» (или диски, или коржики, или медальоны, или спагетти, или соломка, или полоски, или лапша, или пластины, или слайсы и другие мелкие изделия различной формы и толщины) солёно-сушёные из филе лососёвых и морских пород рыб, кальмара, с добавлением икры морских, речных и океанических пород рыб; «ИКРОШКИ» (или диски, или коржики, или медальоны, или спагетти, или соломка, или полоски, или лапша, или пластины, или слайсы и другие мелкие изделия различной формы и толщины) солёно-сушёные из филе речных пород рыб, кальмара, с добавлением икры морских, речных и океанических пород рыб; «ИКРОШКИ» (или диски, или коржики, или медальоны, или спагетти, или соломка, или полоски, или лапша, или пластины, или слайсы и другие мелкие изделия различной формы и толщины) солёно-сушёные из филе речных, лососёвых и морских пород рыб, кальмара, с добавлением икры морских, речных и океанических пород рыб; «ИКРОШКИ» (или диски, или коржики, или медальоны, или спагетти, или соломка, или полоски, или лапша, или пластины, или слайсы и другие мелкие изделия различной формы и толщины) солёно-сушёные из филе лососёвых и морских пород рыб, с добавлением икры морских, речных и океанических пород рыб; «ИКРОШКИ» (или диски, или коржики, или медальоны, или спагетти, или соломка, или полоски, или лапша, или пластины, или слайсы и другие мелкие изделия различной формы и толщины) солёно-сушёные из филе речных, лососёвых и морских пород рыб, с добавлением икры морских, речных и океанических пород рыб; «ИКРОШКИ» (или диски, или коржики, или медальоны, или спагетти, или соломка, или полоски, или лапша, или пластины, или слайсы и другие мелкие изделия различной формы и толщины) солёно-сушёные из филе речных, лососёвых и морских пород рыб, с добавлением икры морских, речных и океанических пород рыб; Термины и определения *"сушеная пищевая рыбная продукция"* пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов; *"сушено-вяленая пищевая рыбная продукция"* пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; *"пищевая рыбная продукция"* рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу; *"икорное рыбное изделие"* пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на части ястыков икры либо из икры-зерна рыбы, моллюсков и иглокожих, с добавлением компонентов пищевой продукции (пищевых ингредиентов), готовая к употреблению.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями. Рекомендуемый срок годности продукции в вакуумной упаковке, при температуре от 0 до плюс 2°C – не более 6 месяцев, Рекомендуемый срок годности продукции в вакуумной упаковке при температуре не выше плюс 21°C не более 3 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия вакуумной упаковки, при температуре от 0 до плюс 2°C не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности продукции, фасованной в светонепроницаемую вакуумную упаковку при обработке консервантом

Униконс XXL или другими аналогичными по действию консервантами, при температуре не выше 21°C не более 6 месяцев.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.15-687-37676459-2017
РЫБА ПРЕСНОВОДНАЯ МОРОЖЕННАЯ И
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ ПРЕСНОВОДНОЙ
НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 3 Дата введения в действие 02.07.2019 год рыба неразделанная: камбала речная (лат. *Platichthys flesus*), семга (лат. *Salmo salar*). рыба разделанная обезглавленная: семга (лат. *Salmo salar*).

Изменение № 4 Дата введения в действие 14.03.2020 год рыба неразделанная: голец; филе рыбное с кожей (или без кожи): язь; шницель натуральный: омуль, щука; стейк: омуль, щука; хвостовая часть: омуль, щука; голова: омуль, щука; спинки: омуль, щука; брюшки: омуль, щука; хребты: омуль, щука; набор для супа: омуль, щука; набор для ухи: омуль, щука.

Изменение № 5 Дата введения в действие 14.10.2021 год Мороженая пищевая рыбная продукция: рыба специальной разделки мороженая поштучно и блоками (глазированная и не глазированная): красноперка, карась, судак, линь, сазан, толстолобик, белый амур, щука, сом пресноводный, лещ, пеленгас, окунь пресноводный, жерех, тарань, рыбец, густера, чехонь, синец (сопа), берш, сельдь каспийская; тушка (обезглавленная), (глазированная и не глазированная): красноперка, карась, судак, линь, сазан, толстолобик, белый амур, щука, сом пресноводный, лещ, пеленгас, окунь пресноводный, жерех, тарань, рыбец, густера, чехонь, синец (сопа), берш, сельдь каспийская; стейк (кусок) (глазированный и не глазированный): красноперка, карась, судак, линь, сазан, толстолобик, белый амур, щука, сом пресноводный, лещ, пеленгас, окунь пресноводный, жерех, тарань, рыбец, густера, чехонь, синец (сопа), берш, сельдь каспийская.

Изменение № 6 Дата введения в действие 29.11.2022 год рыба мороженая неразделанная пелядь (пелчир)

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

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

Вид мороженой продукции	Срок годности, мес, не более, при температуре не выше	
	минус 18 °C	минус 25 °C
Лососевые рыбы		
Гольцы глазированные	7	9
Горбуша:		
неразделанная и разделанная глазированная	9	11,5
разделанная, обработанная раствором ПВС	10	-
Форель глазированная	7	9
Лососи тихоокеанские (кета, кижуч, нерка, сима, чавыча):	8	10
неразделанные и разделанные глазированные		
Лососи (балтийский, каспийский, озерный) и другие лососевые рыбы:		
неразделанные глазированные	4	6
Лосось балтийский и другие лососевые рыбы:		
разделанные глазированные	3	5
Осетровые рыбы		
Разделанные глазированные	7	9
Обработанные раствором ПВС	12	-
Стерлядь неразделанная глазированная	7	9
Сиговые рыбы		
Белорыбица и нельма:		
неразделанные глазированные	8	10
Сиги и другие сиговые рыбы:		
глазированные	8	10
неглазированные	6	7
Пресноводные рыбы:		
Глазированные	8	10

Неглазированные	6	7
Окунь речной, сом, судак, щука: неразделанные глазированные и упакованные в пленочные мешки-вкладыши или замороженные блоками в парафиниро- ванных или ламинированных коробках	-	9
Мелочь первой группы (подуст):		
глазированная	8	10
неглазированная	6	7
Мелочь второй группы (головль, красноперка), кроме ерша пресноводного, красноперки дальневосточной, пектарины азовской):		
глазированная	4	-
Мелочь третьей группы (вьюн, пескарь, уклека и другие рыбы внутренних водоемов длиной менее 12 см, не ограниченные к вылову правилами рыболовства):		
глазированная	8	10
неглазированная	6	7
Налимовые		
Менек обыкновенный (морской):		
неразделанный глазированный	8	10
разделанный глазированный	-	10
Мольва:		
неразделанная и разделанная глазированная	6	8
обернутая в антиадгезионную (парафинированную) бумагу	5	-
неглазированная	4	6
Налимы:		
неразделенные и разделанные глазированные	8	10
Рыбы других семейств и видов	3	4

Примечания:

Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в потребительскую упаковку (кроме упакованной в пакеты под вакуумом) уменьшается на 1 мес по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной под вакуумом в пакеты из полимерных материалов, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой рыбы, обработанной водным раствором ПВС, увеличивается на 50% по сравнению со сроком годности мороженой рыбы. Срок годности мороженой неглазированной рыбы, упакованной в пленку из полиэтилена высокого давления, приравнивается к сроку годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой неглазированной рыбы в антиадгезионной (парафинированной) бумаге, кроме указанных, независимо от вида разделки уменьшается на 20% по сравнению со сроком годности мороженой глазированной рыбы. Срок годности мороженой рыбы, кроме указанных в 1.2, 1.4, 1.6, 2.1, при выпуске ее в разделанном виде сокращается на 1 мес. Срок годности остальной мороженой рыбы при температуре хранения и транспортирования не выше минус 25 °С увеличивают на 30%

по сравнению со сроком годности мороженой рыбы при температуре хранения от минус 20 °С до минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из рыбы натуральных с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 9 месяцев; герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag, в том числе под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды (с применением упаковочных газов) – не более 18 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** для видов рыб: лосось балтийский, каспийский, озерный и другие лососевые рыбы неразделанные глазированные: при температуре не выше минус 18°С не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 25°С не более 10 месяцев. Лосось балтийский и другие лососевые рыбы разделанные глазированные при температуре: при температуре не выше минус 18°С не более 7 месяцев, при температуре не выше минус 25°С не более 9 месяцев. при температуре не выше минус 18°С глазированной рыбной продукции – не более 12 месяцев; при температуре не выше минус 18°С неглазированной рыбной продукции – не более 10 месяцев; при температуре не выше минус 25°С глазированной рыбной продукции – не более 18 месяцев; при температуре не выше минус 25°С неглазированной рыбной продукции – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С (без вакуума) не более 15 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** мороженой рыбы герметично упакованной, в том числе в пакетах sandwichbag, в том числе под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды (с применением упаковочных газов) при температуре хранения не выше минус 18 °С – не более 18 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** мороженой рыбы (с даты изготовления) при температуре хранения не выше минус 18 °С, выпущенной под вакуумом – не более 9 месяцев.

25 000 РУБ.

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

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов натуральных и в масле (далее по тексту продукт/продукция), изготавляемых из мороженого или варено-мороженого мяса ракообразных, в частности краба видов: *Paralithodes camtschatica* (камчатского), *Paralithodes platurus* (синего), *Lithodes aegvispina* (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краба-стригун опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipess* (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*), Креветка Амано (*Caridina multidentata*), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шrimps-медвежонок (*Sclerocrangon salebrosa*), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шrimps козырьковый обыкновенный (*Argislar*), Креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), Креветка полосатая (*Caridina babaulti Stripes*), Креветка алеутская (*Pandalopsis aleuticaglabra*), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (*Lebbeus gruenlandicus*), Креветка травяная (*Palaemon adspersusa*), рапана (*Rapana*),

так же из кальмара, мидий (Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) *Mytilus galloprovincialis*, Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) *Mytilus edulis*, Мидия чилийская, *Mytilus chilensis*, Мидия блестящая, *Mytilus coruscus*, Мидия тихоокеанская *Mytilus trossulus*, Мидия Грея *Crenomytilus grayanus*), морского гребешка (все виды), трубача (все виды), омаров (лобстеры; всех видов), осьминогов (всех видов), раков (Речной рак *European crayfish (Astacus fluviatilis)*), устриц (всех видов), кукумарии (всех видов), лангустинов (всех видов) 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: Рыбные консервы из краба видов: *Paralithodes camtschatica* (камчатского), *Paralithodes platurus* (синего), *Lithodes aegvispina* (равношипый), *Chionoecetes opilio* (Краб-стригун опилио), *Chionoecetes Bairdi* (Краб-стригун Бэрда), *Chionoecetes angulatus* (Краб-стригун ангулятус), *Chionoecetes japonicus* (Краб-стригун красный), *Paralithodes brevipess* (Краб колючий), *Erimacrus isenbeckii* (Краб четырехугольный волосатый), Краб китайский мохнаторукий (*Eriocheir sinensis*), Краб Коуэзи (*Lithodes couesi*): Рыбные консервы «Мясо краба в собственном соку»; Рыбные консервы «Краб в собственном соку»; Рыбные консервы «Краб салатный в собственном соку»; Рыбные консервы «Краб в панцире»; Рыбные консервы «Краб в солевой заливке»; Рыбные консервы «Мясо краба в солевой заливке»; Рыбные консервы «Краб в винной заливке».

Рыбные консервы из креветки видов: *Pandalus hypsinotus* (гребенчатая), *Pandalus multidentatus* (равнолапая), *Pandalus borealis* (северная), *Pandalus goniurus* (углохвостая), антарктическая креветка (*Euphausia superba*), Креветка Амано (*Caridina multidentata*), Травяной чилим (*Pandalus latirostris*), Шипастый шrimps-медвежонок (*Sclerocrangon salebrosa*), Северная креветка (*Pandalus borealis*), Шrimps козырьковый обыкновенный (*Argislar*), Креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), Креветка полосатая (*Caridina babaulti Stripes*), Креветка алеутская (*Pandalopsis aleuticaglabra*), Креветка виноградная (*Pandalopsis coccinataUrita*), Креветка гренландская (*Lebbeus gruenlandicus*), Креветка травяная (*Palaemon adspersusa*), рапана (*Rapana*) и др.: Рыбные консервы «Креветка натуральная»; Рыбные консервы «Креветки в собственном соку»; Рыбные консервы «Креветки в масле», Рыбные консервы «Креветки в винной заливке». Рыбные консервы «Креветки в солевой заливке».

Рыбные консервы из кальмара и каракатицы видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*Illex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*Illex argentines*), Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*Illex coindetii*), Кальмар командорский (*Berryteuthis magister*), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis*), Северный кальмар-стрелка (*Todarodes sagittatus*) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis*), Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus*), Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: Рыбные консервы «Кальмар натуральный»; Рыбные консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Рыбные консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Рыбные консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Рыбные консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в солевой заливке»; Рыбные консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в собственном соку»; Рыбные консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в масле»; Рыбные консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в винной заливке».

Рыбные консервы из морского гребешка видов: Берингоморский (*Chlamys beiringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): Рыбные консервы «Мясо морского гребешка натуральное»; Рыбные консервы «Ассорти морское с морским гребешком»; Рыбные консервы «Мясо морского гребешка в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок в собственном соку»; Рыбные консервы «Гребешок в масле»; Рыбные консервы «Гребешок в винной заливке».

Рыбные консервы из трубача всех видов: Рыбные консервы «Трубач натуральный»; Рыбные консервы «Трубач в ароматизированном масле»; Рыбные консервы «Трубач копченый в масле»; Рыбные консервы «Трубач в собственном соку»; Рыбные консервы «Трубач в солевой заливке»; Рыбные консервы «Трубач в масле»; Рыбные консервы «Трубач в винной заливке».

Рыбные консервы из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): Рыбные консервы «Мидии черноморские в собственном соку»; Рыбные консервы «Мидии копченые в масле»; Рыбные консервы «Мидии в солевой заливке»; Рыбные консервы «Мидии в собственном соку»; Рыбные консервы «Мидии в масле»; Рыбные консервы «Мидии в винной заливке».

Рыбные консервы из рапана (лат. *Rapana*) всех видов: Рыбные консервы «Мясо рапана в солевой заливке».

Рыбные консервы из кукумарии (лат. *Cicimaria*) всех видов: Рыбные консервы «Кукумария в солевой заливке»; Рыбные консервы «Кукумария в собственном соку»; Рыбные консервы «Кукумария в винной заливке».

Рыбные консервы из лобстеров (омаров) всех видов: Рыбные консервы «Мясо лобстера (омара) в солевой заливке»; Рыбные консервы «Шейки лобстера (омара) в панцире в солевой заливке»; Рыбные консервы «Лобстер в солевой заливке»; Рыбные консервы «Лобстер в собственном соку»; Рыбные консервы «Лобстер в винной заливке».

Рыбные консервы из осьминога всех видов: Рыбные консервы «Осьминог в ароматизированном масле»; Рыбные консервы «Осьминог в остром ароматном соусе»; Рыбные консервы «Осьминог в собственном соку»; Рыбные консервы «Осьминог в масле»; Рыбные консервы «Осьминог в солевой заливке»; Рыбные консервы «Осьминог в винной заливке».

Рыбные консервы из устриц всех видов: Рыбные консервы «Устрицы в собственном соку»; Рыбные консервы «Устрицы в масле»; Рыбные консервы «Устрицы в солевой заливке»; Рыбные консервы «Устрицы в винной заливке».

Рыбные консервы из лангустинов (Обыкновенный лангуст (лат. *Palinurus elephas*)): Рыбные консервы «Лангустины в собственном соку»; Рыбные консервы «Лангустины в масле»; Рыбные консервы «Лангустины в солевой заливке»; Рыбные консервы «Лангустины в винной заливке».

Рыбные консервы из раков (Речной рак *European crayfish (Astacus fluviatilis)*): Рыбные консервы «Раки в солевой заливке» (целые, неразделанные, в панцире); Рыбные консервы «Раковые шейки в солевой заливке».

Рыбные консервы из смеси ракообразных, моллюсков: Рыбные консервы «Морские деликатесы в ароматизированном масле»; Рыбные консервы «Морской коктейль в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок и краб в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок и краб в собственном соку»; Рыбные консервы «Гребешок и краб в винной заливке»; Рыбные консервы «Гребешок и креветка в солевой заливке»; Рыбные консервы «Гребешок и креветка в собственном соку»; Рыбные консервы «Гребешок и креветка в винной заливке».

Изменение № 1 Дата введения в действие 28.03.2018 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие - 07.12.2018 год Актуализация текста

Изменение № 3 Дата введения в действие 12.03.2019 год дополнить ассортимент: рыбные консервы «Ассорти из мяса краба и мяса морского гребешка»

Изменение № 4 Дата введения в действие 05.07.2019 год дополнить ассортимент: **Рыбные консервы:** кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный; кальмар тушка без кожицы натуральный; кальмар тушка с кожей натуральный; кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный; кальмар шинкованный без кожицы натуральный.

Изменение № 5 Дата введения в действие 21.05.2021 год дополнить ассортимент: Консервы «Трубач подкопченный в масле»; Консервы «Ассорти морское с трубачом по-Сахалински»; Консервы «Ассорти морское с анадарой по-Сахалински».

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.

16 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.20.24-610-37676459-2017
РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ
ПОДКОПЧЕННАЯ И КОПЧЕНО-ПРОВЕСНАЯ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

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

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

снек, рексия, эпигонус, пеламида, перго, вомер, скат, мерлуза, ряпушка, ко-рюшка, минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской и речной окунь, хек, атлантический лосось, лосось дальне-восточный, семга, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь морской и речной, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, щекур (чир), пыжьян (сиг), сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась, карась морской, лихия, белый амур, брама, кефаль, сом, сом морской, сопа, тута, слей, пикта, сабля, сайра атлантическая, рыбы-лист, тарань, лещ, густера, рыбы внутренних водоемов и прибрежных вод, рыбы океанического промысла, салака, чивирико, рубия, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка, сибас, дорада). **рыба холодного копчения остряя** (лососи дальневосточные без нерестовых из-менений, лосось атлантический, лосось дальневосточный, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, форель морская, бычок, камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макру-ронус, налим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан. капитан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ря-пушка, ко-рюшка, салака, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка, сибас, дорада); **рыба холодного копчения ароматная** (лососи дальневосточные без нерестовых изменений, лосось атлантический, лосось дальневосточный, треска, пикша, мелочь 2 и 3 гр., толстолобик, навага, кефаль, сом, сом морской, жерех, амур, сайра, чехонь, налим, сабля-рыба, ледяная рыба, мойва, хек, вобла, красноперка, линь, красноглазка, омуль, фо-рель морская, бычок» камбала-ёрш, скумбрия атлантическая, аргентина, мольва, менек, макруронус, палим морской, желтоперка, морской черт, сардинелла, сардина, сардинопс, зубан, капитан, лещ морской, бычок океанский, карась, сом океанический, угорь морской, ряпушка, корюшка, салака, снеток, макрель, тюлька, рыба игла, ставридка, сибас, дорада). **ассорти рыбное** (комплектация на усмотрение предприятия-изготовителя из трех и более видов рыб); **набор к пиву** (на усмотрение предприятия-изготовителя из трех и более видов рыб). **Рыба копчено-провесная** (лососевые, осетровые, сельдевые, скумбриевые, частиковые, ставрида, палтус, рыбы внутренних водоемов, прибрежного лова и океанического промысла (за исключение хрящевых) всех видов разделки, с пряностями и без.

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

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

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

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

Изменение № 5 Дата введения в действие 23.04.2019 год Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 6 Дата введения в действие 11.07.2019 год горбуша холодного копчения с головой; горбуша холодного копчения без головы; филе нерки холодного копчения; палтус холодного копчения; пелядь холодного копчения; сайра холодного копчения; сельдь холодного копчения с головой; скумбрия холодного копчения без головы; скумбрия холодного копчения с головой; спинка форели холодного копчения; спинка горбуши холодного копчения; филе кеты холодного копчения;

масляная рыба холодного копчения; чехонь холодного копчения; брюшки семги холодного копчения; вомер холодного копчения.

Изменение № 7 Дата введения в действие 22.04.2021 год хариус холодного копчения; елец холодного копчения; скумбрия японская (восточная, курильская, калифорнийская); макрель королевская (африканская, китайская); саворин; эсколар.

Изменение № 8 Дата введения в действие 18.08.2022 год Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от 0 °C до + 5 °C в вакуумной упаковке (с применением консерванта) – не более 90 суток.

Изменение № 9 Дата введения в действие 27.02.2023 год Рекомендуемый срок годности рыбы холодного копчения всех видов разделки в вакуумной упаковке при температуре от 0 °C до плюс 4 °C не более 14 суток. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 °C до плюс 4 °C не более 12 ч в пределах срока годности.

Изменение № 10 Дата введения в действие 18.08.2023 год рыба холодного копчения остряя: килька; рыба холодного копчения ароматная: килька; рыба копчено-провесная: салака, мойва, корюшка, снеток, килька.

Изменение № 11 Дата введения в действие 21.11.2023 год лосось холодного копчения «Лимонная смесь»; кета холодного копчения «Лимонная смесь»; форель холодного копчения «Лимонная смесь»; горбуша холодного копчения «Лимонная смесь»; нерка холодного копчения «Лимонная смесь».

Изменение № 12 Дата введения в действие 25.03.2024 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 13 Дата введения в действие 12.08.2024 год рыба холодного копчения: сима, микижа, палия (голец), берш, барабуля, ёрш, пангасиус, тилapia, синец, килька каспийская, килька балтийская, мойва атлантическая, салака (сельдь балтийская), скумбрия японская (японская, восточная, курильская), сардина тихоокеанская (иваси), форель (радужная, озерная), лосось атлантическая (сёмга), сельдь (атлантическая, тихоокеанская), лещ морской, треска (атлантическая, тихоокеанская, балтийская), корюшка (малоротая, малоротая японская, малоротая морская), камбала (морская, дальневосточная), корюшка европейская (снеток).

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

По видам разделки продукцию подразделяют: Неразделанная рыба в целом виде; **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; Обезглавленная рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от кал тычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови защищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябреная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку, часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены. Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками. **Полупотрошеная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки

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

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

Полупласт рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи. **Тушка** рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Тушка полупотрощеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Тушка и тушка полупотрощеная может изготавляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса. Длина тушки и тушки полупотрошеной холодного копчения должна быть, в см, не менее: 9 сардины атлантической; 11 сардинопса; 13 сардинеллы, скумбрии атлантической и ставриды океанической. **Балычные изделия (балык, балычок)** продукция, полученная из жирных видов рыб *балычной разделки в процессе посола и холодного копчения; **Балычные изделия (из осетровых рыб)** продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения. Примечание К видам балычной разделки относят боковник, спинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника; брюшная часть удалена вместе с позвоночнойостью не более чем на длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночнойости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У нигриты хвостовая часть удалена на уровне окончания основания лучей анального плавника. Спинку изготавливают с головой. Спинку из аральского усача и жереха изготавливают без головы или с головой без жабр. У спинки макруруса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне длины тушки. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг. **Боковник** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые кости и

реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники (кроме хвостового) удалены, сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена. Для мраморной нототении и клыкача возможно оставление позвоночной кости при боковине. У толстолобика и белого амура хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. У сома (кроме океанического) хвостовая часть удалена на уровне, определяемом толщиной тела рыбы в месте среза, которая должна быть от 4 до 8 см, брюшная часть удалена вместе с брюшными плавниками прямым срезом на уровне основания брюшных плавников. **Теша** брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длиной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок. **Кусок** рыба, разделенная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см. **Кусочки** – рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см; **Ломтики** рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см. **Филе** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. Филе спинка амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2-3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15-40 см, массой не менее 1,0 кг. Боковина амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены. У филе без кожи удалена кожа. **Филе-кусок** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные куски массой 0,2-2,5 кг. У зубатки и сома брюшная часть может быть срезана. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не власяная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. **Рулет-рыба (рулет из филе)**, разделенная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Рулет ассорти (из 3-х и более рыб); Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм,

соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Изделия формованные** – изделия из рыбы формованные произвольной формы; **Хребты** – хребты рыбы с прирезами мяса, с хвостовым плавником или без него. **Набор из рыбы холодного копчения** – кусочки, тушки или части тушек произвольной формы холодного копчения; **Набор к пиву из рыбы «соломка пикантная»** – тушки или части тушек или рыбного филе произвольной формы. **Киперс** – рыба без костей, разделанная на пласт, обезглавленная. **Косичка** – рыба холодного копчения без головы порезана кусочками с косточкой с хвостиком или без хвостика, срез косой или прямой. **Шахматка** – рыба холодного копчения без головы порезана на филе кусочки без косточек, хребтов, на коже, кусочки прямоугольные, ровные, зачищенные. **Бабочка** – пласт, пласт обезглавленный, пласт с костью, чистое филе холодного копчения или филе с кожей без костей сформованные в виде «бабочки». **Филе – кусочки** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные кусочки массой до 0,2 кг. **Калтычок** – брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы копченой, подкопченной, копчено-провесной (разделанной и неразделанной) : при температуре от 0°C до плюс 4 °C – не более 15 сут.; при температуре от минус 8°C до 0 °C – не более 50 сут.; при температуре от минус 15°C до минус 8 °C – не более 3 мес.

Рекомендуемый срок годности рыбы, упакованной в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, в том числе с использованием модифицированной газовой среды, не более:

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

Рекомендуемый срок годности рыбы, упакованной в пакеты из полимерных материалов без вакуума не более: При температуре от минус 8°C до 0°C 1 мес. При температуре от 0°C до плюс 4°C 15 сут. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы холодного копчения при t от +1 до +5°C, не более: 40 суток без применения вакуума; 2 месяцев с применением вакуума. **Рекомендуемый срок годности** продукции холодного копчения, упакованной с применением вакуума или без него: при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °C с применением пищевых добавок (ВАРЭКС-5 или УНИКОНС XXL) не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции:** при температуре хранения минус 18 °C – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 8 °C – не более 4 месяцев; в газомодифицированной среде при температуре хранения минус 8 °C – не более 5 месяцев; в газомодифицированной среде при температуре хранения минус 18 °C – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 0 °C до + 5 °C в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции холодного копчения при температуре хранения не выше минус 18 °C в вакуумной упаковке – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок хранения** после вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 °C до + 6 °C – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** при температуре хранения от 0 °C до + 5 °C в вакуумной упаковке (с применением консерванта) – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** рыбы холодного копчения всех видов разделки в вакуумной упаковке при температуре от 0 °C до плюс 4 °C не более 14

суток. После вскрытия упаковки хранить при температуре от 0 °С до плюс 4 °С не более 12 ч в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности** рыбы холодного копчения неразделанной: в гофрокоробе – при температуре от минус 2 °С до плюс 2 °С – не более 60 суток; в упаковке из полимерных материалов в газомодифицированной среде от плюс 1 °С до плюс 5 °С – не более 45 суток; в упаковке из полимерных материалов в газомодифицированной среде от 0 до минус 8 °С – не более 60 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

17 900 РУБ.

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

Дата введения в действие — 28.03.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Россстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

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

Изменение №3 Дата введения в действие 04.03.2020 год Актуализация текста. **Рекомендуемый срок годности** масла, пасты, крема рыбных и икорных в упаковках из полимерных материалов: при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С с применением пищевой добавки ВАРЭКС-10 не более 40 суток.

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

Хранят масло, пасту, крем рыбные и икорные в охлажденном виде при температуре от минус 2 до 2°C, в замороженном виде при температуре до минус 18°C. **Рекомендуемые сроки годности:** масла и пасты рыбных и икорных при температуре от минус 2°C до 2°C не более 40 суток; крема рыбного и икорного при температуре от минус 2°C до 2°C не более 30 суток; масла и пасты рыбных и икорных при температуре не выше минус 18°C не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** пасты рыбной при температуре от 0°C до плюс 5°C не более 60 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.