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

СТОИМОСТЬ **16 900 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.39.18-587-37676459-2024** **КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ** **(взамен ТУ 10.39.18-587-37676459-2017)**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

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

В зависимости от используемого сырья консервы вырабатываются в следующем ассортименте:

- салат «Сюрприз»;
- салат «Пикантный»;
- салат «Загадка»;
- салат «Мичуринский»;
- салат «Провансаль»;
- салат «Русский»;
- салат «Застольный»;
- салат «Осенний»;
- салат «Праздничный»;

- салат «Любительский»;
- салат из свеклы с луком;
- салат из свеклы с чесноком;
- салат из свеклы в маринаде;
- салат из моркови в маринаде;
- салат из свеклы с яблоками;
- салат из свеклы с сахаром;
- салат «Южный»;
- салат «Украинский»;
- салат «Вознесенский»;
- салат «Зеленое ассорти»;
- салат «Капуста пикантная»;
- салат «Овощная мозаика»;
- салат «Полесский»
- томаты резаные с луком в желе;
- салат «Борисовский»;
- салат «Венгерский»;
- салат «Аристократ»;
- закуска из баклажанов «По-борисовски»;
- закуска «Летняя»;
- закуска «Новинка»;
- закуска по-Воронежски;
- закуска «Воронежская»;
- закуска по-охотничьи;
- закуска «Оригинальная»;
- закуска из баклажанов с черносливом;
- фасоль стручковая с овощами «Деликатесная»;
- фасоль по-мексикански с кукурузой;
- овощи в томатном соусе с чечевицей;
- сотэ из баклажан;
- баклажаны по-гречески;
- баклажаны в подливе;
- баклажаны в маринаде;
- баклажаны с зеленью;
- баклажаны с чесноком;
- баклажаны пикантные;
- баклажаны, обжаренные в аджике;
- баклажаны, обжаренные с чесноком;
- баклажаны, обжаренные с перцем болгарским;
- баклажаны печеные;
- баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком;
- кабачки печеные;
- кабачки по-домашнему;
- рагу «Лето»;
- морковь по-корейски;
- овощи по-кубански;
- винегрет «Крестьянский»;
- винегрет «Особый» с фасолью;
- винегрет «Вкусный»;

- овощи с грибами и печеной фасолью;
- солянка из капусты с грибами;
- закуска «Фирменная» с грибами и фасолью;
- салат «Украинский»;
- салат «Донской»;
- салат «Белоцерковский»;
- салат «Неженский»;
- салат «Пуста»;
- салат «Закусочный»;
- салат «Осенний»;
- салат «Южный»;
- салат «Кубанский»;
- салат «Херсонский»;
- салат «Ташкентский»;
- закуска «Закарпатская»;
- закуска «Венгерская»;
- закуска овощная венгерская;
- закуска овощная с кабачком;
- закуска овощная «Лобио по-домашнему».

Предприятие-изготовитель имеет право:

- дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Изменение №1

Дата введения в действие - 28.11.2024 год

- закуска из баклажанов;
- салат «Бакат»;
- салат «Баклажаны как грибы».

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- в стеклянной таре - не более 3 лет со дня изготовления;
- в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления.

Рекомендуемый срок годности консервов в реторт-упаковке при температуре от минус 18 °С до 25 °С:

- в реторт-упаковке - не более 2 лет со дня изготовления.

Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: - консервы хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до 6 °С не более 48 ч.

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.