



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

[ТУ,ТИ 10.86.10-1041-37676459-2022](#)

СТОИМОСТЬ
25 000 РУБ

[САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
РАННЕГО ВОЗРАСТА](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



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

консервы на овощной основе

- винегрет овощной;
- салат из белокочанной капусты;
- салат из горошка зеленого консервированного;
- салат из кабачков;
- салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца;
- салат из картофеля с солеными огурцами;
- салат из картофеля с огурцами;
- салат из картофеля с помидорами;
- салат из картофеля с зеленым горошком;
- салат из консервированной кукурузы;
- салат из моркови;
- салат из репчатого лука;

- салат из свежих огурцов;
- салат из свежих помидоров с луком;
- салат из свежих помидоров и огурцов;
- салат из свеклы;
- салат из свеклы с зеленым горошком;
- салат из свеклы с огурцами солеными;
- салат из соленых огурцов;
- салат «Летний».

консервы на овощной основе с добавлением фруктов

- салат из моркови с яблоками;
- салат из моркови с черносливом;
- салат из моркови с яблоками и курагой;
- салат из моркови с курагой;
- салат из моркови, яблок с финиками;
- салат из моркови, яблок с черносливом;
- салат из редиса с яблоками и огурцами;
- салат из свежих овощей с яблоками;
- салат из свеклы с курагой и изюмом;
- салат из свеклы с черносливом;
- салат из свеклы с яблоками;
- салат из свеклы с яблоками и огурцами;
- салат овощной с яблоками;
- салат овощной с яблоками и свеклой;

консервы на овощной основе с добавлением морепродуктов

- винегрет с кальмарами;
- винегрет с морской капустой;
- салат из белокочанной и морской капусты;
- салат из белокочанной капусты с кальмарами;
- салат из картофеля с морской капустой и свеклой;
- салат из овощей с морской капустой;

консервы на овощной основе с добавлением сыра

- салат из свеклы с сыром;

В зависимости от степени измельчения и используемого сырья консервы изготавливают следующих видов:

- нарезанные кусочками.

Консервы по технологии изготовления выпускают

- стерилизованными;
- пастеризованными.

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

Рекомендуемые сроки годности консервов «Салаты и винегреты» для питания детей раннего возраста (с одного года жизни) при температуре хранения 0°С – плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

**для стерилизованных/пастеризованных консервов
в стеклянной упаковке**

- не более 24 месяцев;

в металлической упаковке

- не более 12 месяцев;

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