



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
18 000 РУБ

[ТУ, ТИ 10.13.14-1270-37676459-2026](#)

[КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ САЛАТЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСА
\[СУБПРОДУКТОВ\] ПТИЦЫ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 20.02.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, салаты с добавлением мяса [субпродуктов] птицы, вырабатываемые из мяса и субпродуктов [курицы, цыпленок-бройлера, индейки, фазана, рябчика, куропатки серой, тетерева], свежих или термически обработанных, или консервированных овощей, с добавлением или без добавления заправки, с добавлением или без добавления консервантов и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:

Кулинарные изделия салаты заправленные:

Группа – содержащие мясо [субпродуктов] птицы.

Вид – кулинарные изделия, салаты:

- салат «Робинзон» с мясом курицы;
- салат «Сухарик» с мясом курицы;
- салат «Мечта поэта» с мясом курицы;
- салат «Богема» с мясом курицы;
- салат «Монблан» с мясом курицы;
- салат «Дамский каприз» с мясом курицы;
- салат «Сливки общества» с мясом курицы;
- салат «Анталия» с мясом курицы;
- салат «Печень в малиновом соусе» с куриной печенью;

- салат из копченого филе цыпленка;
- салат «Оригинальный» с мясом курицы.

Кулинарные изделия салаты заправленные:

Группа – растительные с мясом [субпродуктами] птицы.

Вид – кулинарные изделия, салаты:

- салат «Столичный» с мясом курицы;
- салат «Столичный» с мясом индейки;
- салат «Столичный» с мясом фазана;
- салат «Столичный» с мясом рябчиком;
- салат «Столичный» с мясом куропатки серой;
- салат «Столичный» с мясом тетерева;
- салат «Увертюра» с мясом курицы;
- салат «Оливье» с мясом курицы;
- салат с мясом курицы и сыром;
- салат «Театральный» с мясом курицы;
- салат «Театральный» с шампиньонами и мясом курицы;
- салат с мясом курицы и папоротником;
- салат «Золотой петушок» с мясом курицы;
- салат «Куриный» с мясом курицы;
- салат «Гнездо глухаря» с мясом курицы;
- салат «Вечерний» с мясом курицы;
- салат «Перепелиное гнездо» с мясом курицы;
- салат «Фирменный» с мясом курицы;
- салат «Банкет» с мясом курицы;
- салат «Престиж» с мясом курицы;
- салат «Гавайский» с мясом курицы;
- салат «Гранатовый браслет» с мясом курицы;
- салат «Бельгийский» с мясом курицы;
- салат «Золотое руно» с мясом курицы;
- салат «Городской» с мясом курицы;
- салат «Для мужчин» с мясом курицы;
- салат «Черепаха Тортилла» с мясом курицы;
- салат «Эквадор» с мясом курицы;
- салат «Кура» с мясом курицы;
- салат «Фантазия» с куриной печенью;
- салат «Тайсон» с мясом курицы;
- салат «Эльдорф» с мясом курицы;
- салат «Индийский» с мясом курицы;
- салат «Ташкент» с мясом курицы;
- салат «Восторг» с мясом курицы;
- салат «Дубок» с мясом курицы;
- салат «Курочка ряба» с мясом курицы;
- салат (торт) «Курочка Ряба» с мясом курицы;
- салат «Рыжик» с мясом курицы;
- салат «Цесарка» с мясом курицы;
- салат «Рондо» с мясом курицы;
- салат «Восточная сказка» с мясом курицы;
- салат «Куриное царство» с мясом курицы;
- салат «Прелесть» с мясом курицы;

- салат «Деликатесный с крабами» с мясом курицы;
- салат «Русь» с куриными сердечками и печенью;
- салат «Пражский» с мясом курицы;
- салат «Соломон» с мясом курицы;
- салат «Вива, Италия!» с мясом индейки;
- салат «Цезарь» с мясом курицы;
- салат «Цезарь» с мясом цыпленка;
- салат с клюквой с мясом курицы;
- салат «Милый гурман» с мясом курицы;
- салат «Неженка» с мясом курицы;
- салат «Английский» с мясом курицы;
- салат «Лакомка» с мясом курицы;
- салат «Американская мечта» с мясом курицы;
- салат «Шапка Мономаха» с мясом курицы;
- салат «Мечта» с мясом курицы;
- салат из курицы с грибами;
- салат «Консул» с мясом курицы;
- салат «Нежность» с мясом курицы;
- салат «Восток» с мясом курицы;
- салат «По-деревенски» с мясом курицы;
- салат «Арарат» с мясом курицы;
- салат с мясом курицы и овощами;
- салат с мясом курицы и фасолью;
- салат с мясом курицы и черносливом;
- салат с мясом курицы и омлетом;
- салат с мясом копченой курицы и корейской морковью;
- салат «Гурман» с мясом курицы;
- салат «Шанхай» с мясом курицы;
- салат «Гречанка» с мясом курицы;
- салат «Шанель» с мясом курицы;
- салат с мясом курицы;
- салат с мясом индейки;
- салат с мясом рябчика;
- салат с мясом куропатки серой;
- салат с мясом тетерева;
- салат с мясом курицы и орехами;
- салат-коктейль с мясом курицы;
- салат-коктейль с мясом курицы и фруктами;
- салат-коктейль «Имбирный» с мясом курицы.

Кулинарные изделия салаты незаправленные:

Группа – растительные с мясом [субпродуктами] птицы.

Вид – кулинарные изделия, салаты:

- салат «Цезарь» с мясом цыпленка-бройлера;
- салат «Цезарь» с мясом курицы;
- салат «Красный восток» с мясом курицы;
- салат «Столичный» с мясом курицы;
- салат «Оливье» с мясом курицы;
- салат «Театральный» с шампиньонами и мясом курицы;
- салат «Золотой петушок» с мясом курицы;

- салат «Гнездо глухаря» с мясом курицы;
- салат «Перепелиное гнездо» с мясом курицы;
- салат «Увертюра» с мясом курицы;
- салат «Курица с сыром» с мясом курицы;
- салат «Фирменный» с мясом курицы;
- салат «Летний» с мясом курицы;
- салат «Нежность» с мясом курицы и ананасом;
- салат «Восточный» с мясом курицы;
- салат «Сицилия» с мясом курицы;
- салат «Атика» с мясом курицы;
- салат с мясом курицы и сыром;
- салат с мясом курицы и папоротником;
- салат с куриным филе и овощами.

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

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения продукции, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

- охлажденные [от 0 °С до 6 °С].

Реализацию продукции осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

Рекомендуемые сроки годности *весовой продукции* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %:

- салатов заправленных – не более 24 часов;
- салатов незаправленных – не более 48 часов.

Рекомендуемые сроки годности *герметично фасованной продукции* с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- салатов заправленных – не более 36 часов;
- салатов незаправленных – не более 72 часа.

Рекомендуемые сроки годности *весовой продукции с добавлением консервантов* бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- салатов заправленных – не более 3 суток;
- салатов незаправленных – не более 5 суток.

Рекомендуемые сроки годности *фасованной продукции с добавлением консервантов* бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- салатов заправленных – не более 5 суток;
- салатов незаправленных – не более 7 суток.

Рекомендуемые сроки годности *фасованной продукции с применением газо-модифицированной среды* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- салатов заправленных – не более 7 суток;
- салатов незаправленных – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности *фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- салатов заправленных – не более 15 суток;
- салатов незаправленных – не более 20 суток.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции упакованная в вакуумную упаковку, скин-упаковку при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- салатов заправленных – не более 10 суток;
- салатов незаправленных – не более 15 суток.

Рекомендуемый срок годности пастеризованной продукции при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 60 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP) при температуре плюс 2-4°С – не более 45 суток.

При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности.

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.