



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
21 900 РУБ

[ТУ, ТИ 10.20.34-1182-37676459-2025](#)
[КОНСЕРВЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ \(НДС 10%\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из морской капусты с добавлением или без добавления морепродуктов, овощей, масла растительного, соли, маринадной или томатной заливки, майонеза, пряностей и других вкусоароматических добавок и пищевых ингредиентов, стерилизованные.

Продукция предназначена 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 продукции:

- салат из морской капусты;
- салат из морской капусты по-корейски;
- салат из морской капусты по-восточному;
- салат из морской капусты с кальмаром;
- салат из морской капусты с подкопченной мидией;
- салат из морской капусты с кукумарией;
- морская капуста с кукумарией по-дальневосточному;
- закуска Острая из морской капусты с овощами;
- салат из морской капусты с овощами в томатном соусе;
- салат из морской капусты с мидией в томатном соусе;
- салат из морской капусты с кальмаром в томатном соусе;
- салат из морской капусты с крабовыми палочками;
- салат из морской капусты с овощами;
- салат из морской капусты с креветкой;

- салат из морской капусты с мидией;
- скоблянка из морской капусты с трепангом;
- скоблянка из морской капусты с кетой;
- солянка из морской капусты с кукумарией;
- солянка из морской капусты с трепангом;
- солянка из морской капусты с кальмаром и кукумарией;
- солянка из морской капусты с кальмаром;
- солянка из морской капусты с мидией;
- солянка из морской капусты с мидией и кальмаром;
- солянка из морской капусты рыбная;
- солянка из морской капусты со спизулой;
- солянка из морской капусты с осьминогом;
- салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»;
- салат из морской капусты «Курильский»;
- салат из морской капусты «Классический»;
- салат из морской капусты с клюквой;
- салат из морской капусты с морским гребешком;
- салат из морской капусты с трубачом;
- салат из морской капусты с трубачом в томатном соусе;
- салат из морской капусты пикантный.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С 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.