



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
11 900 РУБ

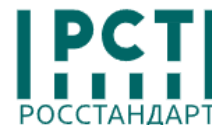
[ТУ, ТИ 10.85.12-009-37676459-2017](#)

[САЛАТЫ С МОРЕПРОДУКТАМИ](#)

[\(взамен ТУ 9266-009-37676459-2012\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



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 салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из рыбы, морепродуктов, свежих и консервированных овощей и других продуктов (далее продукция). Салаты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. 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:

- салат «Экзотик»;
- салат «Рыбный»;
- салат «Северный»;
- салат «Оригинальный»;
- салат «Русский букет»;
- салат «Посейдон»;
- салат «Деликатесный»;
- салат «Невский»;
- салат «Стрела Амура»;
- салат «Копенгаген»;
- салат «Экзотика»;
- салат «Морской бриз»;
- салат «Фантазия»;
- салат «Поморский»;
- салат из семги;
- салат «Филадельфия»;

- салат «Чезаре»;
- салат «Ассорти» из рыбы;
- салат «Мимоза»;
- салат «Золотая рыбка»;
- салат «Барракуда»;
- салат «Экзотическое рандеву»;
- салат «Карибский»;
- салат «Балтика»;
- салат «Осло»;
- салат «Рыбный» с морской капустой;
- салат из рыбы со спаржей, овощами;
- салат «Рыбный» деликатесного;
- салат «Любительский»;
- салат из тунца консервированного;
- салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами;
- салат «Картофельный» с сельдью;
- салат с сельдью;
- салат из яиц, фаршированных сельдью и луком;
- салат из яиц с икрой или маслом селедочным;
- салат «Рыбка»;
- салат «Кантри»;
- салат «Сельдь под шубой»;
- салат «Капитанский»;
- салат «Камчатский»;
- салат из сельди в соевом соусе;
- салат из сельди в горчишно-майонезной заливке;
- салат из сельди в уксусно-лимонной заливке;
- салат «Тихий омут»;
- салат «По-голландски»;
- салат «По-итальянски»;
- салат «Морской»;
- салат «Балканский»;
- салат «Фудзияма»;
- салат «Новинка»;
- салат «Сельдь по-домашнему»;
- салат «Каспийский»;
- салат из копченой рыбы;
- салат «Шпротный»;
- салат «Люция»;
- салат со шпротами и сухариками;
- салат «Боцман»;
- салат «Мечта»;
- салат «Элегия»;
- салат «Оливье с красной икрой»;
- салат «Марсель»;
- салат «Приморский»;
- салат «Дальневосточный»;
- салат «Атланта»;
- салат «Гурман»;

- салат «Кальмаровый»;
- салат из кальмаров с сыром;
- салат «Экзотический»;
- салат из кальмаров со сладким перцем;
- салат «Фрегат»;
- салат «Морской» с кальмарами;
- салат из кальмаров с овощами;
- салат из кальмаров с яйцом;
- салат «Морской каприз»;
- салат «Нептун»;
- салат «от шеф-повара»;
- салат «Море по колено»;
- салат «На дне морском»;
- салат из кальмара со свежим огурцом;
- салат «Морской коктейль»;
- салат «Морской» с семгой;
- салат «Морской каприз» с мидиями;
- салат «Дары моря» с мидиями;
- салат «Морская жемчужина»;
- салат «Каравелла»;
- салат «Иберика»;
- салат «Юбилейный»;
- салат «Царский»;
- салат из кальмаров;
- салат из кальмаров со сладким перцем и луком;
- салат из кальмаров с яблоками;
- салат из белокочанной капусты с кальмарами;
- салат с кальмарами;
- салат «Овощной» с морепродуктами;
- салат «Картофельный» с крабами (или с кальмарами, или с морским гребешком);
- салат «Картофельный» с крабовыми палочками;
- салат «Крабовый»;
- салат «Лагуна»;
- салат из крабовых палочек с кукурузой;
- салат «Глория»;
- салат «Загадка»;
- салат «Калейдоскоп»;
- салат «Мексиканка»;
- салат из крабовых палочек с грибами;
- салат «Морской залив»;
- салат «Любимый»;
- салат «Замечательный»;
- салат «Деревенька»;
- салат «Тет-а-тет»;
- салат «Искушение»;
- салат «Пестрый»;
- салат «Остренькие крабы»;
- салат «Хризантема»;
- салат «Цветной»;

- салат «Золотое дно»;
- салат «Русалочка»;
- салат «Аляска»;
- салат «Андалузия»;
- салат «Фасолинка»;
- салат «Праздничный»;
- салат «Муромский»;
- салат «Бархатный»;
- салат «Кароле»;
- салат «Крабчонок»;
- салат «Легкий бриз»;
- салат «Гулять, так гулять»;
- салат «Южная стрела»;
- салат «Китайский»;
- салат «Юбилейный салют»;
- салат «Райский уголок»;
- салат «Креветочка»;
- салат «Цезарь» с креветками;
- салат «Цезарь» с тигровыми креветками;
- салат «Цезарь» с морскими гребешками;
- салат из креветок с рисом;
- салат из яиц, фаршированных креветками;
- салат-коктейль креветочный;
- салат-коктейль из креветок;
- салат из морского гребешка с огурцами;
- салат «Морской виртуоз»;
- салат «Ужин водяного»;
- салат «Морской огород»;
- салат «Бермуды»;
- салат «Огонек»;
- салат «Особый»;
- салат-коктейль рыбный;
- салат-коктейль рыбный с грибами;
- салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом;
- винегрет рыбный;
- винегрет с рыбой горячего копчения;
- винегрет с сельдью;
- винегрет с кальмарами или морской капустой;
- закуска из сельди с луком.

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

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С:

- салаты с добавлением рыбы, морепродуктов – не более 12 часов.

Рекомендуемые сроки годности без применения консервантов при температуре +2-6°С:

- салаты весовые – не более 24 часов;

- салаты фасованные – не более 48 часов;

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

- салатов весовые – не более 5 суток;
- остальных фасованные – не более 14 суток.

Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 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.