



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 10.85.12-057-37676459-2025](#)

[БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ И
МОРЕПРОДУКТОВ](#)

[\(взамен ТУ 10.85.12-057-37676459-2017\)](#)

СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 2025 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 блюда и кулинарные изделия из рыбы, морепродуктов, крабовых палочек вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее продукция), изготовленных в виде, натурального куска, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки и дополнительной обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения сроков годности продукции. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, замороженная и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная, замороженная и замороженная – после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде. **Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:**

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид - жареные (основным способом, во фритюре, гриль).

- мойва жареная целиком;
- карась жареный целиком;
- минтай жареный целиком;
- ставрида жареная целиком;
- скумбрия жареная целиком;
- навага жареная целиком;
- мелочи 1-й группы жареная целиком;

- мелочи 2-й группы жареной целиком;
- сардина жареная целиком;
- нототения жареная;
- минтай в шубе;
- кеты жареная;
- омуль жаренный;
- чир жаренный;
- ряпушка жаренная;
- судак жареный;
- сырок (пелядь) жареный;
- филе судака жареное;
- филе талисмана жареное;
- филе трески жареное;
- филе трески в сухарях;
- филе морского языка в сухарях;
- филе морского языка в орешках;
- филе морского языка в сыре;
- филе пангасиуса жареное во фритюре;
- филе клария угревидного (CLARIAS BATRACHUS) жареное в соевом соусе (Унаги);
- филе пангасиуса (акулий сом) жареное в соевом соусе (Унаги);
- филе сома африканского (клариевого) жареное в соевом соусе (Унаги);
- филе тилапии жареное в соевом соусе (Унаги);
- судак с кедровыми орешками;
- семга-гриль;
- филе угря жаренное в соусе замороженное;
- филе угря жаренное замороженное в соусе унаги;
- рыбы жаренной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской, или семга, или форель, или филе морского языка, или ряпушка, или навага, или мойва, или пангасиус, или скумбрия, или хек);
- рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь);
- рыба семейства осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, или севрюга);
- рыба семейства лососевых жареная (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча);
- рыба семейства лососевых «По-Ленинградски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная или форель, или чавыча);
- рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча);
- рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча);
- рыба лососевых жареная «Гриль» с овощами (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча);
- рыба жареная в специях (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг);
- рыба жареная филе (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или осетр);

- рыба в кляре жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука);
- рыба жареная гриль (горбуша, или кета, или осётр, или стерлядь, или судак, или треска, или кижуч, или линь, или налим, или белый амур, или сазан, или жерех, или семга, или филе форели, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или камбала, или белуга, или тунец);
- рыба жареная гриль с зеленью (лосось, или судак, или осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба, жареная на вертеле (осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба жаренная с кедровыми орешками (треска, или окунь, или горбуша, или форель, или семга, или минтай, или навага, или кижуч);
- рыба жареная с луком (судак, или минтай, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука);
- треска жареная с луком;
- филе горбуши с луком;
- рыба жареная с луком «По-ленинградски» (треска, или окунь, или скумбрия, или судак, или хек, или ставрида, или горбуша, или форель, или семга, или минтай, или навага, или кижуч, или филе хека);
- рыба жареная во фритюре (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или вобла, или красноперка, или линь);
- рыба, жареная во фритюре «По-волжски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или окунь морской, или сом, или капитан-рыба);
- рыба жареная во фритюре с хрустящей корочкой (килька, или хамса, или тюлька);
- рыба филе жареная во фритюре (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец);
- рыба жареная с зеленым маслом (судак, или осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба под маринадом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или треска);
- филе трески под маринадом;
- клыкач под маринадом;
- филе минтая жареное в маринаде;
- жареная рыба под маринадом (горбуша филе);
- рыба семейства лососевых в кисло-сладком соусе (голец, или нерка, или радужная форель);
- скумбрия в томатной заливке;
- рулетики рыбные жареные (минтай, горбуша);
- бело-розовые рулетики (судак, или осетр, или горбуша, или кета);
- рыба в сыре (судак, или треска, или палтус, или филе талисмана);
- рыбное филе в сыре (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех);
- минтай в сыре;
- стейк из норвежской семги жареный;
- стейк из норвежской форели жареный;
- стейк из рыбы со сливочно-икорным соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча);
- стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча);
- стейк из рыбы, семейства лососевых, под хрустящей корочкой (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча);
- стейк из рыбы лососевых «По-азиатски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча);

- рыбный стейк жареный (осетр, или стерлядь, или сазан, или налим, или белый амур, или жерех, или судак);
- стейк из семги жареный;
- стейк из семги с сыром;
- стейк из семги в кляре;
- стейк кеты в соусе терияки с пряной свеклой;
- филе тилапии в яйце;
- минтай жареный в яйце;
- навага жареная в яйце;
- пикша жареная с яйцом;
- шашлык из рыбы (судак, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или форель, или осетр, или семга);
- шашлык из семги;
- шашлык «Ассорти» из рыбы (семга, палтус);
- шашлык из горбуши (филе);
- шашлык из форели на шпажке (филе);
- шашлычки из кеты с перечным соусом и гречневая крупа;
- рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или горбуша, или кета, или семга);
- поджарка из кеты;
- поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак);
- оладьи рыбные «Ассорти» (минтай, горбуша);
- семга «По-Министерски»;
- бургеры из лосося с сыром и паприкой;
- рыбный бургер с сыром и паприкой (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ);
- котлеты жареные (судак, или горбуша, или треска);
- котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ);
- котлеты рыбные жаренные (пангасиус, минтай, навага);
- котлеты рыбные натуральные (филе семги);
- котлеты рыбные рубленые (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука);
- котлеты рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак);
- котлеты рыбные с омлетом и сыром (минтай, или окунь);
- котлета «Капитан» из щуки;
- котлета из судака;
- котлета из горбуши (или минтая, или щуки, или форели, или скумбрии, или наваги, или хека) (филе);
- котлета рыбная (треска);
- котлета рыбная (филе пангасиуса);
- котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета);
- биточки жареные (судак, или горбуша, или треска);
- биточки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ);
- биточки рыбные рубленые (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука);
- биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак);
- биточки рыбные, жаренные фри (треска, или окунь морской);

- биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра лещ, или икра кета, или икра окунь, или горбуша, или филе минтай);
- биточек из щуки с картофельным пюре и соусом «Биск»;
- зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель);
- зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель);
- зразы рыбные (филе хека) с морской капустой;
- зразы рыбные с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или осетр);
- зразы рыбные (минтай) с сыром;
- зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба);
- зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ);
- зразы «Донские» (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба, или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга, или горбуша, или семга, или форель, или скумбрия, или навага, или филе хека);
- зразы из семги с яйцом и луком;
- рыбная зраза с яйцом и зеленым луком и чечевица с кисло сладким соусом (кета);
- бифштекс из рыбы (филе муксуна);
- бифштекс натуральный из сома с луком;
- шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай);
- люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек);
- шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска);
- тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ);
- тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской, или горбуша, или филе форели);
- тефтели рыбные (тилапия и пангасиус);
- Fish-кейк (кета, крабовые палочки, креветки, филе минтай) с бататом и цветной капустой;
- молоки лососевых рыб жареные;
- жареная молока лососевых рыб в кляре;
- жареные молоки карповых рыб;
- жареная икра карповых рыб;
- филе судака с крабовыми палочками;
- норвежское рагу;
- семга с грибами;
- гуляш из сома;
- рыба «По-волжски» (судак, или осетр);
- налим жареный с баклажанами;
- навага «По-восточному»;
- рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча);
- рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба в кляре (горбуша филе, или треска);
- мойва жаренная в кляре;
- кета в кляре;
- тилапия в сырном кляре;
- филе рыбное в кляре;

- рыба филе в кляре жареная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец);
- дуэт из рыб лососевых;
- рыбная филейка со сливочно-шпинатными кнелями (голец, или радужная форель);
- рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек);
- рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек);
- бризоль из горбуши;
- морской язык в бризоле;
- рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек);
- рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша);
- семга «Воздушная»;
- карп фаршированный (тушка);
- кармашки рыбные (горбуша, или форель, или кижуч филе);
- рыба жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с картофельным пюре;
- рыба жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с рисом припущенным;
- рис с овощами и жареным минтаем;
- морской язык в сухарях;
- камбала в сухарях с лимоном;
- сом «По-волжски»;
- кусочки кеты в соусе понзу с бурым рисом;
- кета унаги с рисом;
- кета с кускусом и киноа и овощами терияки;
- рыбные (филе телупии) палочки с соусом тартар;
- филе кеты с соусом «Маринара»;
- фиш-Филе (филе минтай) с молодым картофелем и огуречным релишем;
- поке с тунцом и заправкой манго-чили.

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид - тушеные.

- сазан, тушеный с пивом;
- рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба, или навага, или хек филе);
- рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга);
- клыкач под маринадом;
- минтай тушеный с овощами;
- паста с красной рыбой (филе кеты) и луком пореем;
- гречневая лапша и биточки из кеты с соусом терияки;
- тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской, или горбуша, или минтай, или навага, или хек, или скумбрия филе);
- черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом (филе лосося, креветки).

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид - запеченные.

- скумбрия запеченная;
- рыба горбуша запеченная с сыром (филе);
- рыба горбуша в фольге (филе);

- скумбрия (филе) запеченная с овощами;
- рыба горбуша запеченная на ананасе (филе);
- рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало);
- рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска);
- рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска);
- кета «По-Русски» запеченная;
- рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска);
- рыба, запеченная с картофелем «По-Русски» (окунь морской, или треска, или судак, или хек, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга, или филе трески);
- филе семги запеченное;
- филе горбуши запеченное;
- филе горбуши запеченное в омлете;
- филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша);
- филе рыбы под майонезом с цветной капустой (горбуши, или кеты, или семги);
- филе горбуши в сливочном соусе;
- филе горбуши с овощами под сыром;
- филе семги под овощами;
- филе судака с овощами под сыром;
- филе скумбрии с зеленой сальсой
- филе рыбы запеченное с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец);
- рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии);
- рыбное филе (минтай) под сырной шапкой с картофельными дольками и сметанным соусом;
- судак фаршированный;
- скумбрия, фаршированная овощами;
- муксун фаршированный овощами;
- рыба фаршированная (горбуша, или судак, или карп, или скумбрия, или форель, или треска потрошенная без головы);
- форель фаршированная;
- рулет из семги;
- рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг);
- рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр);
- рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр);
- рулет из красной и белой рыбы с томатами и красным луком;
- рулетики из хека с морской капустой;
- рулетики из хека с рисом и сыром;
- рулетики «Кальвиль» из рыбы;
- рулетики из скумбрии с грибами (филе);
- гратин из рыбы (треска, или судак, или лосось, или горбуша, или кета) с томатами;
- сельдь, запеченная в тесте;
- рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом);
- рыба филе в тесте запеченная с овощами (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или судак, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец);

- кета запеченная с овощами;
- рыба запеченная с овощами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или филе минтай, или филе хека, или филе наваги, или филе кижуч, или филе форели, или филе трески, или филе горбуши, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или осетр, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или белуга, или тунец);
- рыба запеченная под овощами (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша);
- рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша);
- котлеты рыбные с капустой и морковью (судак, или хек, или минтай);
- биточки рыбные запеченные (судак, или горбуша, или треска);
- тефтели рыбные (тилапия и пангасиус);
- тефтели из рыбного фарша (судак, или горбуша, или треска);
- тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех);
- тефтели рыбные «Аппетитных» (минтай и горбуша);
- фрикадельки рыбные (судак, или горбуша, или треска);
- рыба (палтус) в сырной корочке;
- рыба запеченная с сыром (треска, или горбуша, или минтай, или кета, или кижуч);
- рыбы, запеченная с яйцом (треска, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или ледяная рыба, или судак, или ставрида);
- рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия);
- рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, «По-московски» (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами (окунь морской, или треска, или скумбрия, или капитан-рыба, или судак, или ледяная рыба, или минтай);
- рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба, запеченная с помидорами (зубатка пятнистая, или щука, или треска, или кабан-рыба, или судак, или ставрида);
- рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай);
- рыба, запеченная с гренками (треска, или окунь морской);
- рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, или радужная форель);
- рыба запеченная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с картофельным пюре;
- рыба запеченная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или камбала) с рисом припущенным;
- минтай запеченный с крабовым мясом;
- горбуша под маринадом;
- хек, запеченный под сыром;
- горбуша оригинальная;
- пангасиус «По-Тайски»;
- рыба с грибами (лосось, или треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка);
- семга «Лилинталь»;
- форель «Деликатесная»;
- форель под икорным соусом;
- рыба «Аппетитная» (минтай);
- солянка из рыбы на сковороде (ледяная рыба, или минтай, или белуга, или осетр, или севрюга, или судак, или треска, или окунь морской, или ставрида);

- «Шар за шаром» (судак, или щука, или сазан, или белый амур);
- «Сумчатая рыбка» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка);
- рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, или ряпушка неразделанная);
- лазанья рыбная (филе лосося, или филе семги, или филе кижуч);
- горбуша «Банкетная»;
- рыба «Нежность» (филе минтай);
- чорыг тверской (филе судака);
- рыба под сыром с зеленью (треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка);
- горбуша с картофелем;
- мойва запеченная;
- морской язык под майонезом;
- скумбрия запеченная;
- лосось «По-купечески»;
- морской язык в имбирном соусе;
- морской язык с овощами;
- рыба в соусе бешамель (пангасиус);
- рыба «По-славянски» (тилапия);
- фритатта с рыбой и овощами (пангасиус);
- судак под овощным жульеном;
- филе морского языка под маринадом;
- минтай под маринадом;
- пангасиус запеченный с овощами;
- рыба «По-швейцарски» (семга);
- филе минтая в сырной корочке;
- филе пангасиуса запеченное;
- хек запеченный;
- таргалетки запеченные (форель);
- паштет из печени форели;
- кета запеченная под соусом «Цитрусовое трио»;
- драники из батата с муссом из тунца.

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид - вареные.

- рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или судак, или тунец);
- рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец);
- рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида);
- рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга).

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид – паровые, припущенные.

- форель паровая;
- рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало);
- котлеты паровые из лососевых;
- котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ);
- кета на пару;
- рыбный биток на пару (тилапия и пангасиус);

- рыба припущенная (филе семги);
- рыба припущенная с кедровым орехом (филе хека);
- семга припущенная;
- рыба припущенная в молоке (филе горбуши);
- рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба);
- рыба семейства осетровых припущенная (осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба (непластованная, кусками) припущенная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай);
- рыба припущенная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга);
- рыба с соусом из шпината (семга);
- рыба припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида);
- филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба);
- филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба);
- рыба фаршированная целиком (судак, или щука);
- рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской, или треска филе);
- хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба);
- котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь);
- котлеты из щуки;
- фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг);
- зразы рыбные с черносливом «По-Русски» (хек, или треска, или ледяная рыба).

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид - из соленой, маринованной рыбы:

- корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр, или стерлядь, или сазан, или судак, или щука, или сом, или красноперка, или вобла, или лещ, или линь, или жерех, или белый амур, или буффало, или налим);
- филе угря нарезанное в соевом соусе с кунжутом;
- форшмак с сыром (фарш сельди и фарш скумбрии);
- рулет с семгой;
- рулет из филе форели с творожным сыром и кедровым орехом;
- рулет из филе форели с творожным сыром, авокадо и консервированным ананасом;
- рулет из филе форели с творожным сыром, грушей и кедровым орехом;
- рулет из филе нерки с творожным сыром и ягодой;
- рулет из филе кеты с творожным сыром и грецким орехом;
- рулет из филе кеты с творожным сыром и оливками;
- рулет из филе кеты с творожным сыром и маринованными грибами;
- рулет из филе кеты с творожным сыром и зеленью;
- рулет из филе кеты с творожным сыром и консервированным ананасом;
- рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, маринованными огурцами и зеленью;
- рулет из филе форели с творожным сыром, с креветкой и песто;
- рулет из филе семги с творожным сыром, с креветкой и песто;
- рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, кальмаром и морковью по-корейски;
- рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, крабовыми палочками и кунжутом;
- рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом и маринованной морской капустой.

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов:

Вид - жаренные.

- кальмары «Нежные»;
 - раки жареные;
 - раки маринованные жареные
 - раки жареные в сливочном соусе;
 - раки жареные в соевом соусе;
 - раки жареные с соусом «Табаско»;
 - каракатицы жареные фри;
 - мидии гриль;
 - креветки жареные;
 - креветки тигровые гриль с соусом терияки;
 - креветки «Семечки жареные»;
 - филе морского гребешка, жаренное во фритюре;
 - морепродукты очищенные жареные во фритюре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица);
 - кальмары в кляре;
 - крабовые палочки в кляре;
 - тигровые креветки в кляре;
 - креветка очищенная без головы с хвостом в кляре (или креветка тигровая, или креветка королевская, или лангустина (дикая креветка));
 - морепродукты очищенные в кляре (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица);
 - морепродукты очищенные в кляре в соусах (креветка, или креветка вареная, или креветка тигровая, или креветка королевская, или креветка королевская вареная, или лангустина (дикая креветка), или лангустина (дикая креветка) вареная, или кальмар (филе соломка или кольца), или кальмар вареный (филе соломка или кольца), или мидии, или мидии варёные, или гребешок морской, или гребешок морской вареный, или осьминожки (или осьминоги), или осьминожки (или осьминоги) вареные, или краб, или краб вареный, или раковые шейки, или раковые шейки вареные, или мясо рапана, или трубач, или кукумария, или каракатица, или улитки, или трепанг очищенный, или криль, или устрица)
- В соусах/маринадах: в сливочном соусе/маринаде (в пряном соусе/маринаде, в нежном соусе/маринаде, в итальянские травы в масле соусе/маринаде, в базиликовом соусе/маринаде, в средиземноморском соусе/маринаде, в итальянском соусе/маринаде, в сливочном с травами соусе/маринаде, в перечный гриль соусе/маринаде, в пикантном соусе/маринаде, в остром соусе/маринаде, в чесночный с травами соусе/маринаде, в папричном соусе/маринаде, в паприка с ароматом копчения соусе/маринаде, в чесночном соусе/маринаде, в мексиканском соусе/маринаде, в цитрусовом соусе/маринаде);
- котлеты из кальмаров и рыбы;
 - котлеты из рыбы (треска, или мерланг, или сом) и пасты «Океан»;
 - котлеты из кальмаров;
 - биточки из кальмаров и рыбы;

- биточки из рыбы (треска, или мерланг, или сом) и пасты «Океан»;
- биточки «Балтийские» из кальмаров;
- морепродукты, жаренные с овощами (кальмар, креветки, мидии);
- кальмар-гриль с азиатским рисом.

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов:

Вид - тушеные.

- трепанг тушеный с мясом;
- трепанги «По-дальневосточному»;
- кальмар «А-ля Карбонара»;
- кальмары в соусе;
- кальмары фаршированные капустой;
- креветки с помидорами и маслинами;
- креветки тигровые горячего копчения в соусе терияки;
- мидии в томатном соусе;
- осьминоги, тушеные с картофелем;
- паста «Дары моря» (мидии);
- паста «Миланская» (омар);
- паста «Орекьетте» (рак);
- паста «Посейдон» (креветки);
- паста «Примавера» (креветки);
- паста «Средиземноморская» (головоногие моллюски (Moscardini или Polpetti);
- паэлья «По-испански» (рак);
- паэлья «Испанская» с морепродуктами (кальмар, мидии, креветки);
- рисовая лапша с каракатицами.

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов:

Вид - запечённые.

- кальмары фаршированные;
- кальмары фаршированные рисом;
- кальмары фаршированные ветчиной и сыром
- кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками;
- креветки, запеченные под сметанным или молочным соусом;
- креветки запеченные с картофелем;
- моллюски «По-галлицийски»;
- запеченные сырные мидии-киви.

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов:

Вид - вареные.

- раки отварные;
- раки отварные в пиве;
- раки отварные с зеленью;
- раки в вине;
- раки очищенные отварные;
- раки неразделанные в отваре;
- раки неразделанные в отваре с чесноком;
- раки неразделанные в рассоле;
- раки неразделанные в отваре с лимоном;
- раки неразделанные в отваре с медом;
- раки неразделанные в молоке;
- раки неразделанные в пиве;
- раки неразделанные в хлебном квасе;

- раки отварные в аджике;
- раки отварные и томленные в томатно-сливочном соусе с сыром пармезан;
- раки отварные и томленные по-азиатски;
- раки отварные классические;
- клешни рака отварные;
- клешни рака отварные в пиве;
- клешни рака отварные с зеленью;
- шейка рака отварная;
- шейка рака отварная в пиве;
- шейка рака отварная с зеленью;
- морской гребешок отварной с соусом;
- креветки отварные;
- креветки отварные натуральные;
- креветки в соусе;
- креветки с рисом;
- креветки королевские «Красные дьяволята»;
- лангусты с рисом и соусом;
- осьминоги «По-гречески»;
- морской коктейль «Су-вид» (кальмар, креветки, мидии);
- креветки «Су-вид»;
- паштет из копченых мидий;
- мидии отварные и томленные в соусе из сливок с тимьяном;
- мидии отварные и томленные в томатном соусе с базиликом.

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов:

Вид - в тесте паровые.

- пельмени (димсамы) с креветками;
- пельмени (димсамы) с кальмарами;
- пельмени (димсамы) с осьминогами;
- пельмени (димсамы) с рыбой.

Изменение № 1

Дата введения в действие - 04.06.2025 год

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид - жареные (основным способом, во фритюре, гриль).

- рыба филе жареная в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- рыба филе жареная в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- рыба филе жареная во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- рыбные палочки жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- рыбные палочки жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- рыбные палочки жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- котлеты рыбные жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- котлеты рыбные жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- котлеты рыбные жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- наггетсы рыбные жареные в кляре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- наггетсы рыбные жареные в панировочных сухарях (треска, форель, минтай, пикша, горбуша);
- наггетсы рыбные жареные во фритюре (треска, форель, минтай, пикша, горбуша).

Блюда и кулинарные изделия из морепродуктов:

Вид - жаренные.

- котлеты из кальмаров жаренные в кляре;

- котлеты из кальмаров жареные в панировочных сухарях;
- котлеты из кальмаров жареные во фритюре.

Изменение № 2

Дата введения в действие - 06.11.2025 год

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид - жареные (основным способом, во фритюре, гриль).

- минтай жареный с рисом и соусом тартар;
- котлета из минтая с картофельным пюре.

Блюда и кулинарные изделия из рыбы:

Вид - запеченные.

- рыбные фрикадельки (минтай) с запеченными овощами и сливочным соусом.

Срок годности горячей продукции с момента окончания технологического процесса при температуре плюс 65-85 °С - не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции при температуре плюс 4±2 °С и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324:

- блюда с морепродуктами, рыба жареная, тушеная, запеченная, вареные, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов;
- изделия из котлетной рыбной массы, блюда с измельченными морепродуктами – не более 24 часов;
- блюда и многокомпонентные изделия из рыбы, пловы, паэлья – не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции без применения консервантов при температуре 4±2 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток;
- упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре 4±2 °С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 7 суток;
- изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 7 суток;
- герметично упакованная – не более 7 суток;
- упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток;
- упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха не выше 90%:

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- весовой – не более 30 суток;
- герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев;
- для рулетов в упаковке с применением вакуума - не более 8 месяцев с даты изготовления;
- для рулетов в упаковке других видов – не более 4 месяцев с даты изготовления.

Рекомендуемые сроки годности филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18 °С – не более 24 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности рыбы и морепродуктов, приготовленных по технологии Су-Вид при относительной влажности воздуха не выше 70-80 % и температуре хранения:

- от 0°С до 6°С в пакетах из пищевого пластика – не более 6 суток;
- от 0°С до 5°С в пакетах из пищевого пластика — не более 10 суток;
- от 0°С до 3°С:
- в пакетах из пищевого пластика – не более 22 суток.
- в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более 28 суток;
- вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 60 суток.

- от 0°C до 2°C — вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 90 суток

Рекомендуемые сроки годности замороженных рыбы и морепродуктов по технологии Су-Вид:

- при температуре хранения минус 12 °С - не более трёх месяцев;
- при температуре хранения минус 18°C - не более шести месяцев.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий из морепродуктов [раков отварных, мидий отварных] с применением пищевой добавки «Йодикаб» со дня (часа) выработки при температуре хранения от плюс 2 до плюс 6°C:

- упакованных в лоток под запайку – не более 13 суток;
- упакованных в вакуумную упаковку – не более 13 суток;
- упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток.

При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки:

- при температуре не выше минус 18°C – не более 15 суток;
- при температуре от 0 °С до плюс 5 °С:
- продукт без консервантов – в течение не более 24 часов;
- продукт с консервантом – в течение не более 48 часов.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не выше 90 %:

- весовой – не более 180 суток;
- герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев.

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.