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**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

ТУ соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Отсканируйте QR код и перейдите на **наш сайт**

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

ТУ,ТИ 10.84.12-104-37676459-2026 ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ 5

ТУ,ТИ 10.39.25-411-37676459-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ 6

ТУ,ТИ 10.89.19-1268-37676459-2026 ПРИПРАВЫ И СОУСЫ ОСТРЫЕ 7

ТУ,ТИ 10.39.17-691-37676459-2025 РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 8

ТУ,ТИ 10.39.17-570-37676459-2025 ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ, СОЛЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАЛОСОЛЬНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 11

ТУ,ТИ 10.39.18-690-37676459-2025 РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, КВАШЕНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ 14

ТУ,ТИ 10.89.19-078-37676459-2025 ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ ОСТРЫЕ. ХРЕНОДЕР И ГОРЛОДЕР 16

ТУ,ТИ 10.84.12-123-37676459-2025 ХРЕН СТОЛОВЫЙ 18

ТУ,ТИ 10.84.12-221-37676459-2025 СОУСЫ ТОМАТНЫЕ 19

ТУ,ТИ 10.39.18-568-37676459-2024 ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА 21

ТУ,ТИ 10.39.25-474-37676459-2024 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ВЯЛЕНЫЕ 25

ТУ,ТИ 10.82.22-352-37676459-2024 ЦУКАТЫ В ШОКОЛАДЕ 26

ТУ,ТИ 10.39.17-588-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 28

ТУ,ТИ 10.39.25-678-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В СИРОПЕ 29

ТУ,ТИ 10.39.17-677-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ В СИРОПЕ 30

ТУ,ТИ 10.39.18-106-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. «ЛЕЧО» 31

ТУ,ТИ 10.39.13-115-37676459-2024 ОВОЩИ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 32

ТУ,ТИ 10.39.25-1086-37676459-2024 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 33

ТУ,ТИ 10.39.17-636-37676459-2025 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА 35

ТУ,ТИ 10.39.18-637-37676459-2021 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 36

ТУ,ТИ 10.39.25-1063-37676459-2023 КЛЮКВА СУШЕНАЯ 37

ТУ,ТИ 10.39.13-1044-37676459-2022 ОВОЩИ ОБЖАРЕННЫЕ СУШЁНЫЕ 37

ТУ,ТИ 10.31.14-103-37676459-2017 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЖАРЕННЫЕ 39

ТУ,ТИ 10.85.13-754-37676459-2018 ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 40

ТУ,ТИ 10.89.19-369-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (СОЯ, НУТ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ) 43

ТУ,ТИ 10.89.19-611-37676459-2017 ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ 45

ТУ,ТИ 10.82.23-489-37676459-2020 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ 50

ТУ,ТИ 10.39.25-739-37676459-2017 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ 53

ТУ,ТИ 10.89.19-745-37676459-2017 ВАРЕНЬЕ 54
ТУ,ТИ 10.39.22-358-37676459-2018 ПОВИДЛО «АРОМА» 55
ТУ,ТИ ТУ 10.39.22-390-37676459-2019 НАЧИНКИ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ «АРОМА» 56
ТУ,ТИ 10.82.23-1019-37676459-2021 ПАСТИЛКИ ФРУКТОВЫЕ 57
ТУ,ТИ 10.85.19-1015-37676459-2021 СНЕКИ И СУПЕРФУДЫ НА ОСНОВЕ СЕМЯН, ОВОЩЕЙ И СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD) 58
ТУ,ТИ 10.85.19-1014-37676459-2021 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD) 59
ТУ,ТИ 10.39.17-887-37676459-2020 ПАСТЫ ЧЕСНОЧНЫЕ 60
ТУ,ТИ 10.39.25-872-37676459-2020 ФРУКТЫ ОЧИЩЕННЫЕ СВЕЖИЕ ФАСОВАННЫЕ 61
ТУ,ТИ 10.89.19-990-37676459-2020 СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СУХИЕ 63
ТУ,ТИ 10.39.22-506-37676459-2020 ПЮРЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 64
ТУ,ТИ 01.25.19-975-37676459-2020 ЯГОДЫ СВЕЖИЕ ФАСОВАННЫЕ 65
ТУ,ТИ 10.39.21-780-37676459-2019 ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 67
ТУ,ТИ 10.31.11-672-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 68
ТУ,ТИ 10.39.22-928-37676459-2019 ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 69
ТУ,ТИ 10.85.19-929-37676459-2024 ДЕСЕРТЫ ИЗ ФРУКТОВ 70
ТУ,ТИ 10.39.25-399-37676459-2018 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ С САХАРОМ. 71
ТУ,ТИ 10.39.22-112-37676459-2018 ПОВИДЛО 73
ТУ,ТИ 10.61.23-843-37676459-2018 ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ. ПОРОШОК ИЗ ПЛОДООВОЩНОГО СЫРЬЯ 74
ТУ,ТИ 10.39.13-675-37676459-2018 ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ 75
ТУ,ТИ 10.31.12-829-37676459-2018 КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ 78
ТУ,ТИ 10.39.21-621-37676459-2018 ФРУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 79
ТУ,ТИ 10.39.22-746-37676459-2018 ДЖЕМЫ 80
ТУ,ТИ 10.39.17-002-37676459-2018 ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ 82
ТУ,ТИ 10.39.25-797-37676459-2018 СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 85
ТУ,ТИ 10.39.21-778-37676459-2019 ФРУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД 86
ТУ,ТИ 10.39.25-676-37676459-2018 ЧИПСЫ ФРУКТОВЫЕ 88
ТУ,ТИ 10.39.17-589-37676459-2018 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 89
ТУ,ТИ 10.39.25-213-37676459-2018 ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ИХ СМЕСИ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ 90
ТУ,ТИ 10.39.25-723-37676459-2019 ФРУТОМУССЫ 92
ТУ,ТИ 10.31.13-751-37676459-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПРОДУКТЫ СУХИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ 94
ТУ,ТИ 10.31.12-674-37676459-2017 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (СУШЕНЫЕ) 95
ТУ,ТИ 10.39.25-572-37676459-2017 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ 96
ТУ,ТИ 10.31.14-673-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ 97

ТУ,ТИ 10.39.15-591-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 98
ТУ,ТИ 10.39.17-713-37676459-2017 ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ 99
ТУ,ТИ 10.39.13-710-37676459-2017 ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ 100
ТУ,ТИ 10.89.19-465-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ В ТЕСТЕ С ОВОЩНЫМИ, ГРИБНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ, КРУПЯНЫМИ И СЫРНЫМИ НАЧИНКАМИ 101
ТУ,ТИ 10.62.11-668-37676459-2017 КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ 103
ТУ,ТИ 10.39.21-620-37676459-2017 ЯГОДЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 104
ТУ,ТИ 10.85.13-607-37676459-2017 ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ. 106
ТУ,ТИ 10.39.17-589-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 107
ТУ,ТИ 10.39.18-590-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ 108
ТУ,ТИ 01.30.10-599-37676459-2017 МИКРОЗЕЛЕНЬ И ПРОРОСТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР 109
ТУ,ТИ 10.39.14-585-37676459-2017 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИХ СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ 110
ТУ,ТИ 10.85.13-593-37676459-2017 ГАРНИРЫ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ 114
ТУ,ТИ 10.39.11-586-37676459-2017 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 116
ТУ,ТИ 10.39.17-432-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ 119
ТУ,ТИ 10.39.17-571-37676459-2018 ГРИБЫ БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ 120
ТУ,ТИ 10.39.18-569-37676459-2018 ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ 121
ТУ,ТИ 10.39.22-507-37676459-2016 ПАСТЫ 122
ТУ,ТИ 10.31.14-521-37676459-2016 КАРТОФЕЛЬ «ФРИ» 125

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-104-37676459-2026 ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ (взамен ТУ 10.84.12-104-37676459-2017)**

Дата введения в действие — 06.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на горчицу пищевую готовую, изготовленную из горчичного порошка и/ или горчичных зерен, сахара, соли, уксусной кислоты, с добавлением или без добавления растительного масла пряностей и вкусовых добавок, консервантов и других продуктов, фасованные в потребительскую упаковку, с последующим упаковыванием в транспортную упаковку, далее по тексту – продукт, продукция. Готовая продукция выпускается в охлажденном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Классификация горчицы пищевой готовой. Горчица пищевая готовая различается сырьём для ее приготовления, характером потребления, термическому состоянию: ***по используемому сырью:*** на основе горчичного порошка; на основе горчичных зерен. ***по характеру потребления:*** приправа. ***по термическому состоянию:*** охлажденная.

АССОРТИМЕНТ: ***На основе горчичного порошка:*** горчица «Азиатская»; горчица «Баварская»; горчица «Бутербродная»; горчица «Деликатесная»; горчица «Деликатная для хот-догов»; горчица «Дижонская»; горчица «Домашняя ароматная»; горчица «Домашняя очень крепкая»; горчица «Заморская»; горчица «Зернистая»; горчица «Золотая»; горчица «Классическая»; горчица «Корейская»; горчица «Крепкая»; горчица «Любимая»; горчица «Медовая»; горчица «Мичуринская»; горчица «Огонек»; горчица «Особая»; горчица «Острая медовая»; горчица «Пикантная»; горчица «Пикантный цитрус»; горчица «По-английски»; горчица «По-датски со сливками»; горчица «По-домашнему»; горчица «По-китайски»; горчица «По-русски»; горчица «По-тайски»; горчица «По-французски»; горчица «Пряная»; горчица «Российская»; горчица «Русская острая»; горчица «Русская с хреном»; горчица «Русская с чесноком»; горчица «Русский рубин»; горчица «С хреном»; горчица «Старорусская»; горчица «Столовая с имбирем»; горчица «Столовая»; горчица «Сянласу»; горчица «Тайга»; горчица «Японская». ***На основе горчичных зерен:*** горчица «Американская»; горчица «Баварская»; горчица «Для бургеров и хот-догов»; горчица «Европейская»; горчица «Итальянская»; горчица «Осенняя»; горчица «Сладкая медовая»; горчица с апельсином; горчица с брусникой; горчица с виноградом; горчица с вишней; горчица с вялеными томатами и пастернаком; горчица с вялеными томатами и розмарином; горчица с грушей; горчица с инжиром; горчица с клюквой; горчица с манго.

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

Рекомендуемые сроки годности горчицы готовой без добавления консервантов: в стеклянной упаковке при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 45 суток; в полимерной упаковке при температуре от минус 1ºС до плюс 6ºС – не более 15 суток; в алюминиевой тубе при температуре от минус 1°С до плюс 6°С не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности горчицы готовой с добавлением консервантов:** в стеклянной упаковке при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 6 месяцев; в стеклянной упаковке при температуре от 0°С до плюс 10°С – не более 3 месяцев; в полимерной упаковке при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 4 месяцев; в полимерной упаковке при температуре от 0°С до плюс 10°С – не более 2 месяцев; в алюминиевой тубе при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 4 месяцев; в алюминиевой тубе при температуре от 0°С до плюс 10°С – не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре 4±2°С в течение срока годности до изменения органолептических и физико-химических свойств. Не допускается использование продукции после появления плесени, признаков порчи или исте-

чения срока годности. 7.8 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.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-411-37676459-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ (взамен ТУ 9168-411-37676459-2015)**

Дата введения в действие — 16.01.2026 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на Полуфабрикаты. Пюре фруктовое, консервированное химическими консервантами, изготовленное из свежих или сохраненных свежими фруктов и ягод, подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и мякоти, фасованные в транспортную упаковку, предназначенные для дальнейшей переработки (далее продукт, продукция, полуфабрикаты). Продукция предназначена для реализации в оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки на пищевых предприятиях. **Классификация полуфабрикатов *по виду используемого сырья:*** из фруктов; из ягод; ассорти (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации); **по назначению:** полуфабрикаты для дальнейшей переработки. ***по способу консервирования:*** консервированные химическими консервантами.

АССОРТИМЕНТ: пюре абрикосовое; пюре айвовое; пюре алычовое; пюре ананасовое; пюре апельсиновое; пюре грейпфрутовое; пюре грушевое; пюре из гуавы; пюре хеномелесовое; пюре жерделевое; пюре из инжира; пюре из киви; пюре из лаймов; пюре лимонное; пюре из манго; пюре мандариновое; пюре из папайи; пюре персиковое; пюре из хурмы; пюре яблочное. ***из ягод:*** пюре брусничное; пюре вишневое; пюре из голубики; пюре ежевичное; пюре банановое; пюре из жимолости; пюре земляничное; пюре из ирги; пюре из кизила; пюре клубничное; пюре клюквенное; пюре из крыжовника; пюре из актинидии; пюре малиновое; пюре из морошки; пюре рябиновое; пюре сливовое; пюре из смородины красной; пюре из смородины белой; пюре из смородины желтой; пюре из терна; пюре из ткемали; пюре из фейхоа; пюре из черешни; пюре черноплоднорябиновое; пюре черничное; пюре из шелковицы; пюре из шиповника. ***ассорти:*** пюре из лимона и манго; пюре из хурмы и яблок; пюре клубнично – малиновое; пюре из жимолости с черникой; пюре из ирги и кизила.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения от минус 1 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: консервированных сорбиновой кислотой (солями сорбиновой кислоты) не более 6 месяцев; консервированные диоксидом серы не более 12 месяцев. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель устанавливает ***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.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1268-37676459-2026 ПРИПРАВЫ И СОУСЫ ОСТРЫЕ (взамен ТУ 10.84.12-197-37676459-2017)

Дата введения в действие – 14.01.2026 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на приправы и соусы острые, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, майонеза, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, фруктов, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока и других продуктов, фасованные в потребительскую упаковку, охлажденные и замороженные, с последующим упаковыванием в транспортную упаковку, далее по тексту – продукт, продукция. Замороженные приправы готовы к употреблению после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Классификация приправ и соусов острых. Приправы и соусы острые различаются сырьём для их приготовления, способами подготовки сырья, способами консервирования, назначением: ***по используемому сырью*** на основе томатных продуктов (полуфабрикатов); на основе овощей и грибов; на основе горчицы, сметаны, майонеза; ***по характеру потребления*** приправы; соусы; ***по термическому состоянию*** охлажденные; замороженные; В зависимости от используемого сырья приправы и соусы острые вырабатываются **в следующем ассортименте:** ***Приправы:*** аджика; аджика из Мичуринска; аджика с зеленью; аджика с хреном; аджика с чесноком; аджика «Абхазская зеленая»; аджика «Абхазская красная»; аджика «Азиатская»; аджика «Грузинская»; аджика «Домашняя»; аджика «Домашняя со сладким перцем»; аджика «Кавказская жгучая»; аджика «Кавказская слабо острая»; аджика «Огненный юдзу»; аджика «Острая»; аджика «Острая оригинальная»; аджика «Пикантная»; аджика «Пикантная соленая»; аджика «По-домашнему»; аджика «По-Корейски»; аджика «По-Корейски острая»; аджика «По-Тайски»; аджика «По-Японски»; аджика «Чесночная»; аджика «Чесночная» в томате; аджика «Чесночная» в томате по-осетински. паста чесночная; паста луковая; приправа для курицы «Марсала»; приправа для окрошки; приправа для салата картофельного; приправа острая «Аджика»; приправа острая «По-Китайски»; приправа острая «По-Корейски»; приправа острая «Сянласу»; приправа томатная для пиццы; приправа томатная «Маринара»; приправа томатная «Сальса»; приправа «Изысканная»; приправа «Красный восток»; приправа «Летняя»; приправа «Лютеница»; приправа «Наслаждение»; приправа «Неженка»; приправа «Новоорлеанская»; приправа «Нокаут»; приправа «Острая штучка»; приправа «Сальса»; приправа «Сибирячок»; приправа «Харисса»; приправа «Цезарь»; приправа «Ядреная». ***Соусы:*** сацебели классический острый; сацебели классический не острый; сацебели острый; сацебели «Домашний»; сацебели «Искорка»; сацебели «Кубанский»; сацебели «Пикантный»; соус «Сацебели»; соус чесночный.

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

Приправы и соусы острые хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%. **Рекомендуемые сроки хранения** приправ и соусов острых охлажденных **с добавлением консервантов** при относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке при температуре от минус 1ºС до плюс 6ºС – не более 6 месяцев; в полимерной упаковке при температуре от минус 1ºС до плюс 6ºС – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки хранения** приправ и соусов острых охлажденных **без добавления консервантов** при относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 30 суток; в полимерной упаковке при температуре от минус 1ºС до плюс 6ºС – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки хранения** приправ и соусов острых замороженных при температуре минус 18°С – не более 6 месяцев.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-691-37676459-2025** **РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ** **(взамен ТУ 10.39.17-691-37676459-2017)**

Дата введения в действие —25.12.2025 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 разносолы овощные консервированные, соленые, квашеные без добавления уксуса или кислоты уксусной изготовленные из овощей свежих, или предварительно заготовленных, или их смесей, залитых заливкой с добавлением соли и/или сахара, с добавлением или без добавления специй и пряностей, их экстрактов, зелени и других ингредиентов, фасованные в герметичную упаковку и стерилизованные/пастеризованные, далее по тексту – консервы, продукт, продукция. Консервы могут быть использованы для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. **Разносолы овощные консервированные, соленые, квашеные без добавления уксуса или кислоты уксусной различают *по внешнему виду*** из целых овощей; из нарезанных овощей; ассорти овощное (не менее 2 видов овощей); ***в зависимости от используемого сырья:*** из свежих овощей; из предварительно заготовленных овощей; ***по технологии изготовления:*** консервированные без добавления уксусной кислоты; соленые без добавления уксусной кислоты; квашеные без добавления уксусной кислоты. ***по характеру потребления*** закуски. ***по способу тепловой обработки*** стерилизованные; пастеризованные.

АССОРТИМЕНТ: баклажаны консервированные; баклажаны с томатами консервированные; горошек консервированный; горошек зеленый салатный; кабачки консервированные; кабачки с имбирем консервированные; капуста белокочанная консервированная; капуста белокочанная с имбирем консервированная; капуста краснокочанная консервированная; капуста краснокочанная с имбирем консервированная; капуста цветная консервированная; капуста цветная с имбирем консервированная; капуста брюссельская консервированная; капуста брюссельская с имбирем консервированная; кукуруза консервированная; листья виноградные консервированные; лук репчатый консервированный; морковь консервированная; морковь консервированная гарнирная; морковь с имбирем консервированная; морковь гарнирная консервированная; огурцы консервированные; огурцы, нарезанные кружочками консервированные; огурцы с луком консервированные; огурцы с паприкой консервированные; огурцы с имбирем консервированные; огурцы с кабачками консервированные; огурцы с кабачками и имбирем консервированные; огурцы с листьями черной смородины консервированные; огурцы с листьями вишни консервированные; огурцы «Стрелецкие» консервированные; огурцы «Старорусские» консервированные; огурцы с кориандром консервированные; огурцы с крыжовником консервированные; огурцы с белой смородиной консервированные; огурцы «По-деревенски» консервированные; патиссоны консервированные; патиссоны с имбирем консервированные; перец сладкий консервированный; перец горький консервированный; петрушка консервированная; свекла столовая консервированная; свекла столовая с имбирем консервированная; свекла гарнирная консервированная; сельдерей консервированный; спаржа консервированная; томаты консервированные; томаты с чесноком консервированные; томаты с паприкой консервированные; томаты с листьями черной смородины консервированные; томаты «Пикантные» консервированные; томаты «Старорусские» консервированные; томаты с кориандром консервированные; томаты с бархатцами консервированные; томаты «Огонек» консервированные; томаты «Стрелецкие» консервированные; томаты желтые консервированные; томаты желтые консервированные с чесноком; тыква консервированная; укроп консервированный; щавель консервированный; чеснок консервированный; «Ассорти овощное консервированное» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); **овощи соленые:** огурцы соленые; огурцы со сладким перцем соленые; огурцы чесночные соленые; огурцы со сладким перцем соленые; огурцы с паприкой соленые; огурцы с хреном соленые;

огурцы с имбирем соленые; огурцы с брусникой соленые; огурцы с клюквой соленые; огурцы острые соленые; огурцы со сладким перцем и базиликом соленые; огурцы со смородиной соленые; огурцы с горчицей соленые; огурцы с пряностями соленые; огурцы солёные резаные кубиками; перец сладкий соленый; перец горький стручковый соленый; папоротник (орляк) соленый; томаты соленые; томаты чесночные соленые; томаты со сладким перцем соленые; томаты с паприкой соленые; томаты с хреном соленые; томаты с имбирем соленые; томаты с брусникой соленые; томаты с клюквой соленые; томаты острые соленые; томаты со сладким перцем и базиликом соленые; томаты со смородиной соленые; томаты с горчицей соленые; томаты с пряностями соленые; томаты с луком соленые; томаты с острым перцем соленые; -томаты (помидоры) соленые зеленые; чеснок соленый; виноградные листья соленые; «Ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации). **овощи квашеные:** капуста белокочанная квашеная; капуста белокочанная с морковью квашеная; капуста белокочанная с яблоками и морковью квашеная; капуста белокочанная с брусникой и морковью квашеная; капуста белокочанная с клюквой и морковью квашеная; капуста белокочанная с клюквой, яблоками, брусникой и морковью квашеная; капуста белокочанная с тмином квашеная; капуста белокочанная с тмином и морковью квашеная; капуста белокочанная со сладким перцем квашеная; капуста белокочанная со сладким перцем и морковью квашеная; капуста белокочанная с лавровым листом и морковью квашеная; капуста белокочанная с морковью и пастернаком квашеная; капуста цельнокочанная квашеная; огурцы квашеные; огурцы с патиссонами квашеные; томаты квашеные; чеснок квашеный; свекла квашеная; стрелки чеснока квашеные.

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

Термины и определения Квашение овощей. Технологическая операция обработки подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми закваскими с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта. **Соление овощей.** Технологическая операция обработки подготовленных овощей, поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми закваскими с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта. **Овощи в заливке с зеленью.** Овощные консервы, изготовленные из целых или нарезанных свежих или заготовленных впрок овощей одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли, с добавлением пищевых органических кислот, зелени, с добавлением или без добавления пряностей, пищевого растительного масла **Квашеная капуста.** Продукт переработки свежей капусты с добавлением поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, пряностей, зелени, подвергнутый молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1°С до плюс 10°С. Примечание Капуста может вырабатываться шинкованной, рубленой или цельнокочанной. **Овощные консервы.** Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес. **Пастеризация продукции из овощей.** Технологический процесс тепловой обработки продукции из фруктов [овощей, грибов] в таре и без нее, при температуре не ниже 75°С в течение заданного времени, обеспечивающая микробиологическую стабильность в течение срока годности. **Тепловая стерилизация продукции из овощей.** Технологический процесс тепловой обработки продукции из овощей, в таре и без нее, при температуре 100 °С и выше в течение времени, достаточного для уничтожения в них возбудителей порчи и токсигенных микроорганизмов, обеспечивающая микробиологическую стабильность в заданных условиях хранения. **Соленые овощные продукты.** Продукты переработки овощей, изготовленные из свежих целых овощей с добавлением раствора поваренной соли, с добавлением или без добавления пряностей, частей пряных растений, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полу-

ченном растворе при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1°С до плюс 10°С. Примечание Соленые овощи могут быть изготовлены как консервы. **Первичная упаковка.** Упаковка, предназначенная для прямого контакта с продукцией (товаром). **Потребительская упаковка.** Упаковка, предназначенная для первичной упаковки продукции или образующая вместе с размещенной продукцией товарную единицу, реализуемую конечному потребителю. **Транспортная упаковка.** Упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования одной или более единиц продукции, упакованных единиц продукции или неупакованной продукции (насыпью, навалом, наливом и т.п.). Примечание Допускается использование термина "третичная упаковка" применительно к транспортной упаковке. **Рекомендуемые сроки годности** *стерилизованной* продукции при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 3 лет; в металлических банках с лаковым покрытием– не более 2-х лет; в стеклянной упаковке не более 3 лет; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 2 лет. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной продукции при температуре хранения от 4± 2°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 6 месяцев; в металлических банках с лаковым покрытием– не более 4 месяцев; в стеклянной упаковке не более 6 месяцев; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной продукции при температуре хранения от 4± 2°С и относительной влажности воздуха не более 75%: *с добавлением консервантов* для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 12 месяцев; в металлических банках с лаковым покрытием– не более 8 месяцев; в стеклянной упаковке не более 12 месяцев; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** пастеризованной продукции при температуре хранения от 4± 2°С и относительной влажности воздуха не более 75%: *в упаковке с применением модифицированной газовой среды* для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 12 месяцев; в металлических банках с лаковым покрытием– не более 8 месяцев; в стеклянной упаковке не более 12 месяцев; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 6 месяцев.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-570-37676459-2025** **ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ, СОЛЕНЫЕ, МОЧЕНЫЕ, МАЛОСОЛЬНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ** **(взамен ТУ 10.39.17-570-37676459-2017)**

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 овощи квашеные, соленые, моченые и малосольные без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее – продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных овощей, их смесей, с добавлением соли, с добавлением/без добавления пищевой лимонной кислоты, фруктов, ягод, сахара, растительного масла, пищевых добавок, других компонентов, фасованные в потребительскую и транспортную упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации. Продукты готовы для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста). Продукты переработки овощей различаются сырьём для их приготовления, способами подготовки сырья, способами консервирования, технологией изготовления, назначением: *по внешнему виду* целые; целые в смеси с измельченными; нарезанные; фаршированные; *по способу консервирования* квашеные; соленые; малосольные; моченые; овощи в заливке; *по характеру потребления* закуски; *по технологии изготовления* нестерилизованные.

АССОРТИМЕНТ: овощи квашеные: баклажаны квашеные; баклажаны фаршированные квашеные; баклажаны фаршированные квашеные «По-мичурински»; бобы квашеные; голубцы овощные квашеные; капуста квашеная с оливками; капуста кочанная квашеная; капуста квашеная с морковью; капуста квашеная с морковью и яблоками; капуста квашеная рубленая с острым перцем и чесноком; капуста квашеная с морковью, брусникой и яблоками; капуста квашеная с морковью и болгарским перцем; капуста квашеная с клюквой; капуста квашеная с брусникой; капуста квашеная с тмином; капуста квашеная с хреном; капуста квашеная с лавровым листом; капуста квашеная со свеклой; капуста квашеная острая со свеклой; капуста квашеная с грибами; капуста квашеная с укропом; капуста квашеная с огурцами; капуста квашеная с сахаром; капуста квашеная со вкусом хрена; капуста савойская квашеная; капуста цветная квашеная; капуста цветная квашеная со свёклой; капуста цветная квашеная со специями; капуста квашеная «Провансаль»; капуста квашеная шинкованная с морковью «По-деревенски»; клубни топинамбура квашеные; морковь «Пикантная»; морковь «Пикантная» со спаржей; перец фаршированный квашеный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная; спаржа квашеная «По-корейски»; стрелки чеснока квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный; ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; **овощи солёные:**

огурцы соленые с болгарским перцем; кабачки соленые классические; кабачки соленые с вишневыми листьями; кабачки соленые. мини-морковь соленая; *набор для рассольника;* огурцы бочковые острые; огурцы соленые; огурцы соленые чесночные; огурцы соленые с болгарским перцем; огурцы соленые со сладким перцем; огурцы соленые с паприкой; огурцы соленые с хреном; огурцы соленые с имбирем; огурцы соленые с брусникой; огурцы соленые с клюквой; огурцы соленые острые; огурцы соленые со сладким перцем и базиликом; огурцы соленые со смородиной; огурцы соленые с горчицей; огурцы соленые с пряностями; томаты соленые зеленые; томаты соленые красные; томаты соленые чесночные; томаты соленые со сладким перцем; томаты соленые с паприкой; томаты соленые с хреном; томаты соленые с имбирем; томаты соленые с брусникой; томаты соленые с клюквой; томаты соленые острые; томаты соленые со сладким перцем и базиликом; томаты соленые со смородиной; томаты соленые с горчицей; томаты соленые с пряностями; томаты соленые бочковые; томаты соленые бочковые зеленые; томаты соленые с луком; томаты соленые с острым перцем; томаты соленые «По-грузински»; томаты малосольные с болгарским перцем; томаты фаршированные «По-корейски»; сныть соленая; виноградные листья соленые; морковь соленая; папоротник (орляк) соленый; перец сладкий соленый; перец горький стручковый соленый; томаты (помидоры) соленые; томаты (помидоры) фаршированные соленые; цветная капуста, брокколи и перец болгарский соленые; цветная капуста, брокколи соленые в томатной заливке; цветная капуста соленая с овощами «Хрустящая»; цветная капуста соленая; цветная капуста соленая «Кораллы»; черемша соленая; ассорти (морковь, цветная капуста); чеснок белый соленый; чеснок красный соленый; чеснок соленый; ассорти овощное; *ассорти овощное соленое;* ассорти овощное с цветной капустой и мини-морковью; **овощи малосольные:** огурцы малосольные; огурцы малосольные чесночные; огурцы малосольные со сладким перцем; огурцы малосольные с паприкой; огурцы малосольные с хреном; огурцы малосольные с имбирем; огурцы малосольные с брусникой; огурцы малосольные с клюквой; огурцы малосольные острые; огурцы малосольные с горчицей; огурцы малосольные с пряностями; томаты малосольные чесночные; томаты малосольные со сладким перцем; томаты малосольные с паприкой; томаты малосольные с хреном; томаты малосольные с имбирем; томаты малосольные с брусникой; томаты малосольные с клюквой; томаты малосольные острые; томаты малосольные с горчицей; томаты малосольные с пряностями; -томаты малосольные фаршированные по-армянски; томаты малосольные; *ассорти овощное малосольное; томаты красные (бурые) малосольные;* **овощи моченые:** баклажаны моченые; кабачки моченые; патиссоны моченые; перец стручковый моченый; чеснок моченый; ассорти овощное; **овощи в заливке** томаты вяленые в масле.

Термины и определения Овощи моченые: продукты переработки овощей, изготовленные из свежих целых или нарезанных овощей, с добавлением раствора сахара и/или поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, меда, ржаной муки, солода, горчицы, пряностей, зелени, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых культур молочнокислых бактерий, хранящиеся при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1°С до плюс 10°С. **Соление овощей.** Технологическая операция обработки подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта. **Соленые овощные продукты.** Продукты переработки овощей, изготовленные из свежих целых овощей, с добавлением раствора поваренной соли, с добавлением или без добавления пряностей, частей пряных растений,

подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых культур молочнокислых бактерий, хранящиеся при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1°С до плюс 10°С. Примечание Соленые овощные продукты могут быть использованы для изготовления консервов. **Квашение овощей:** Технологическая операция обработки подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта. **Овощи в заливке.** Овощные консервы, изготовленные из целых или нарезанных свежих или заготовленных впрок овощей одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли, фруктовым и/или овощным соком, с добавлением или без добавления пряностей, зелени, сахара, пищевых органических кислот, растительного масла. **Антиокислитель** пищевая добавка, предназначенная для замедления процесса окисления и увеличения сроков годности пищевой продукции (пищевого сырья). **Приготовление рассола для овощей, грибов.** Технологическая операция растворения соли в холодной воде для заливки фруктов [овощей, грибов]. **Приготовление заливки для овощей, грибов.** Технологическая операция растворения в воде соли с добавлением или без добавления сахара, и/или сахарозаменителей, пищевых органических кислот, экстрактов пряностей с последующей термической обработкой для заливки овощей, грибов. **Потребительская упаковка.** Упаковка, предназначенная для первичной упаковки продукции или образующая вместе с размещенной продукцией товарную единицу, реализуемую конечному потребителю. **Промышленная упаковка.** Упаковка для полуфабрикатов или готовой продукции, предназначенная для доставки от изготовителя до потребителя и/или других посредников, таких как предприятия по переработке. **Транспортная упаковка.** Упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования одной или более единиц продукции, упакованных единиц продукции или неупакованной продукции (насыпью, навалом, наливом и т.п.). Рекомендуемые сроки годности продукции при относительной влажности воздуха не более 85%: **овощей квашеных, соленых, моченых без добавления консервантов (в рассоле, заливке)** *фасованных в транспортную упаковку* при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 8 месяцев; при температуре от минус 2°С до плюс 4°С – не более 9 месяцев; *фасованных в полимерные ведра, пакеты, другую потребительскую упаковку* при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 3 месяцев; **голубцов квашеных, овощей фаршированных** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 10 суток; **малосольных овощей** (в рассоле, заливке) со дня выработки при относительной влажности 85%: *фасованных в стеклянные банки:* при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 30 суток. *фасованных в полимерную упаковку:* при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 15 суток; *малосольных овощей* ***с применением консервантов*** со дня выработки при относительной влажности воздуха не более 85% при температуре от минус 1°С до плюс 4 °С не более 45 суток; **овощей квашеных, солёных в заливке с добавлением консервантов, фасованных в полимерные ведра, пакеты, другую потребительскую упаковку** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 12 месяцев; **фасованных без заливки в упаковку с *использованием вакуума, газомодифицированной среды*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 6 месяцев; **фасованных с заливкой в упаковку с *использованием вакуума, газомодифицированной среды*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 8 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-690-37676459-2025 РАЗНОСОЛЫ ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, КВАШЕНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА ИЛИ КИСЛОТЫ УКСУСНОЙ (взамен ТУ 10.39.18-690-37676459-2017)**

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 определения

Настоящие технические условия распространяются на разносолы овощные консервированные, маринованные, квашеные с добавлением уксуса или кислоты уксусной изготовленные из овощей свежих или предварительно заготовленных или их смесей, залитых заливкой с добавлением уксуса или кислоты уксусной, соли и/или сахара, с добавлением или без добавления специй и пряностей, их экстрактов, пищевого растительного масла и зелени и других ингредиентов, фасованные в герметичную упаковку и стерилизованные/пастеризованные, далее по тексту – консервы, продукт, продукция. Консервы могут быть использованы для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Разносолы овощные консервированные, маринованные, квашеные с добавлением уксуса или кислоты уксусной различают ***по внешнему виду:*** из целых овощей; из нарезанных овощей; ассорти овощное (не менее 2 видов овощей). ***в зависимости от используемого сырья*:** из свежих овощей; из предварительно заготовленных овощей. ***по технологии изготовления*:** консервированные с добавлением уксусной кислоты; маринованные с добавлением уксусной кислоты; квашеные с добавлением уксусной кислоты. ***по характеру потребления*** закуски. ***по способу тепловой обработки*** стерилизованные; пастеризованные.

АССОРТИМЕНТ: «Ассорти овощное консервированное» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); баклажаны; баклажаны консервированные; баклажаны с томатами консервированные; горошек консервированный; кабачки консервированные; кабачки с имбирем консервированные; капуста белокочанная консервированная; капуста белокочанная с имбирем консервированная; капуста краснокочанная консервированная; капуста краснокочанная с имбирем консервированная; капуста цветная консервированная; капуста цветная с имбирем консервированная; капуста брюссельская консервированная; капуста брюссельская с имбирем консервированная; кукуруза консервированная; кукуруза в початках консервированная; листья виноградные консервированные; лук репчатый консервированный; морковь консервированная; морковь с имбирем консервированная; морковь гарнирная; морковь гарнирная консервированная; огурцы консервированные; огурцы, нарезанные кружочками консервированные; огурцы с луком консервированные; огурцы с паприкой консервированные; огурцы с имбирем консервированные; огурцы с кабачками консервированные; огурцы с кабачками и имбирем консервированные; огурцы с листьями черной смородины консервированные; огурцы с листьями вишни консервированные; огурцы «Стрелецкие» консервированные; огурцы «Старорусские» консервированные; огурцы с кориандром консервированные; огурцы с крыжовником консервированные; огурцы с белой смородиной консервированные; огурцы «По-деревенски» консервированные; патиссоны консервированные; патиссоны с имбирем консервированные; перец сладкий консервированный; перец горький консервированный; петрушка консервированная; свекла столовая консервированная;

свекла столовая с имбирем консервированная; свекла гарнирная консервированная; сельдерей консервированный; спаржа консервированная; томаты консервированные; томаты с чесноком консервированные; томаты с паприкой консервированные; томаты с листьями черной смородины консервированные; томаты «Пикантные» консервированные; томаты «Старорусские» консервированные; томаты с кориандром консервированные; томаты с бархатцами консервированные; томаты «Огонек» консервированные; томаты «Стрелецкие» консервированные; томаты желтые консервированные; томаты желтые консервированные с чесноком; тыква консервированная; фасоль гарнирная консервированная (стручковая); фасоль консервированная (бобы); укроп консервированный; щавель консервированный; чеснок консервированный. **овощи маринованные:** баклажаны маринованные; баклажаны со сладким перцем маринованные; кабачки маринованные; кабачки с имбирем маринованные; капуста белокочанная маринованная; капуста белокочанная с имбирем маринованная; капуста белокочанная с клюквой маринованная; капуста белокочанная с яблоками маринованная; капуста белокочанная с клюквой и яблоками маринованная; капуста белокочанная со свеклой маринованная; капуста белокочанная с морковью маринованная; капуста брюссельская маринованная; капуста брюссельская с имбирем маринованная; капуста краснокочанная маринованная; капуста краснокочанная с имбирем маринованная; капуста цветная маринованная; капуста цветная с имбирем маринованная; корнишоны маринованные по-берлински; листья виноградные маринованные; лук репчатый маринованный; морковь маринованная; морковь маринованная «По-корейски»; морковь с имбирем маринованная; огурцы маринованные; огурцы маринованные по-берлински; огурцы маринованные резанные кубиками; огурцы с имбирем маринованные; огурцы «Десертные» маринованные; огурчики «Десертные» маринованные; огурцы «Деликатесные» маринованные»; огурчики «Деликатесные» маринованные; огурцы нарезанные с луком маринованные; огурцы «Оригинальные»; огурчики «Оригинальные» маринованные; огурцы «Остренькие» маринованные»; огурчики «Остренькие» маринованные; огурцы «Пикантные»; огурчики «Пикантные» маринованные; огурцы «По-болгарски»; огурчики «По-болгарски» маринованные; огурцы «Пряные» маринованные; огурчики «Пряные» маринованные оливки маринованные с косточкой; оливки маринованные без косточки; патиссоны маринованные; патиссоны с имбирем маринованные; перец горький маринованный; перец сладкий маринованный; перец сладкий с медом маринованный; портулак маринованный; свекла гарнирная; свекла маринованная; свекла с имбирем маринованная; свекла с тмином маринованная; свекла с хреном маринованная; сельдерей корневой маринованный; томаты маринованные; тыква маринованная; фасоль (стручковая) маринованная; фасоль (бобы) маринованная; чеснок (дольками или целый) маринованный; чеснок со свеклой маринованный; черемша маринованная; щавель маринованный; «Ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации). **овощи квашеные:** капуста белокочанная квашеная; капуста белокочанная с морковью квашеная; капуста белокочанная с яблоками и морковью квашеная; капуста белокочанная с брусникой и морковью квашеная; капуста белокочанная с клюквой и морковью квашеная; капуста белокочанная с клюквой, яблоками, брусникой и морковью квашеная; капуста белокочанная с тмином квашеная; капуста белокочанная с тмином и морковью квашеная; капуста белокочанная со сладким перцем квашеная; капуста белокочанная со сладким перцем и морковью квашеная; капуста белокочанная с лавровым листом и морковью квашеная; капуста белокочанная с морковью и пастернаком квашеная; капуста цельнокочанная квашеная; огурцы квашеные; огурцы с патиссонами квашеные; томаты квашеные; чеснок квашеный; свекла квашеная; стрелки чеснока квашеные.

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

Рекомендуемые сроки годности *стерилизованной* продукции при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 3 лет; в металлических банках с лаковым покрытием– не более 2-х лет; в стеклянной упаковке не более 3 лет; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 2 лет. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель устанавливает ***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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-078-37676459-2025** **ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ ОСТРЫЕ. ХРЕНОДЕР И ГОРЛОДЕР** **(взамен ТУ 10.89.19-078-37676459-2018)**

Дата введения в действие – 27.06.2025 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на закуски овощные, изготовленные из свежих томатов с добавлением или без добавления овощей, фруктов, ягод, сахара, пищевой соли, пряностей и приправ, уксусной кислоты и других ингредиентов, далее по тексту –продукт, продукция. Готовая продукция выпускается в охлажденном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Хренодер:*** хренодер; хренодер ежевичный; хренодер острый; хренодер чесночный; хренодер с брусникой; хренодер с гуавой и сладким перцем; хренодер с клюквой; хренодер с крыжовником; хренодер с морковью; хренодер с морковью и пастернаком; хренодер с облепихой; хренодер с перцем кочукару; хренодер с паприкой; хренодер с пасленом Санберри; хренодер с пасленом Санберри и имбирем; хренодер с пасленом Санберри и яблоком; хренодер с пасленом Санберри с яблоком и пастернаком; хренодер со свеклой; хренодер со сладким перцем; хренодер со сливами; хренодер со сметаной; хренодер с черной смородиной и грушей; хренодер с черной смородиной и клюквой; хренодер с яблоками и клюквой; хренодер с яблоками и имбирем; хренодер с яблоками и сливой; хренодер «Азиатский»; хренодер «Аристократ»; хренодер «Джакарта»; хренодер «Классический»; хренодер «Кавказский» хренодер «Корейский»; хренодер «Кубинский»; хренодер «Мексиканский»; хренодер «Мичуринский»; хренодер «Огонек»; хренодер «Огненный юдзу»; хренодер «Огненный корень»; хренодер «по-Итальянски»; хренодер «по-Немецки»; хренодер «Румынский»; хренодер «Сянласу»; хренодер «Тайский»; хренодер «Ткемали с перчинкой»; хренодер «Усянмянь»; хренодер «Эфиопский»; хренодер «Ядреный»; хренодер «Японский». ***Горлодер:*** горлодер; горлодер ежевичный; горлодер острый; горлодер с гуавой и сладким перцем; горлодер с зеленью; горлодер с имбирем; горлодер с клюквой; горлодер с крыжовником; горлодер с морковью и пастернаком; горлодер с облепихой; горлодер с перцем кочукару; горлодер с паприкой и чесноком; горлодер с пасленом Санберри; горлодер

с пасленом Санберри и имбирем; горлодер с пасленом Санберри и яблоком; горлодер с пасленом Санберри с яблоком и пастернаком; горлодер со свеклой и чесноком; горлодер со сладким перцем; горлодер со сладким перцем и зеленью; горлодер со сметаной; горлодер с черной смородиной и грушей; горлодер с черной смородиной и клюквой; горлодер с яблоками; горлодер с яблоками и клюквой; горлодер с яблоками и имбирем; горлодер с яблоками и сливой; горлодер «Азиатский»; горлодер «Аристократ»; горлодер «Джакарта»; горлодер «Классический»; горлодер «Кавказский» горлодер «Корейский»; горлодер «Кубинский»; горлодер «Мексиканский»; горлодер «Мичуринский»; горлодер «Особый»; горлодер «Огненный юдзу»; горлодер «Огненный корень»; горлодер «по-Домашнему»; горлодер «по-Итальянски»; горлодер «по-Немецки»; горлодер «Румынский»; горлодер «Сянласу»; горлодер «Тайский»; горлодер «Ткемали с перчинкой»; горлодер «Усянмянь»; горлодер «Эфиопский»; горлодер «Японский».

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

Рекомендуемый срок годности продукции в бочках до 200 дм^3 при температуре от -1ºС до +2ºС и относительной влажности воздуха 85-95% не более 8 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения от -1 до +6°С с добавлением консервантов:** в стеклянной упаковке не более 6 месяцев; в полимерной упаковке – не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от -1 ºС до +6 ºС без добавления консервантов:** в стеклянной упаковке не более 3 месяцев; в полимерной упаковке – не более 1,5 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от +2 до +6°С не более 24 ч в пределах срока годности. 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-123-37676459-2025** **ХРЕН СТОЛОВЫЙ** **(взамен ТУ 10.84.12-123-37676459-2017)**

Дата введения в действие 26.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на хрен столовый, изготовленный из корня хрена свежего, замороженного, сухого с добавлением или без добавления овощей, фруктового пюре, свежих плодов, ягод, лимона, сахара, соли, лимонного сока, ароматизаторов, пищевых кислот, пряностей и консервантов, далее по тексту –продукт, продукция. Продукт может быть изготовлен в виде полуфабриката. Полуфабрикат хрена предназначен для дальнейшей промышленной переработки. Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* хрен столовый; хрен столовый острый; хрен столовый остро-пикантный; хрен столовый пикантный; хрен столовый ядреный; хрен столовый с брусникой; хрен столовый с брусникой и яблоками; хрен столовый с гуавой и сладким перцем; хрен столовый с имбирем; хрен столовый с клюквой; хрен столовый с клюквой и яблоками; хрен столовый с крыжовником; хрен столовый с лимоном; хрен столовый с лимонным соком; хрен столовый с майонезом; хрен столовый с морковью; хрен столовый с морковью и пастернаком; хрен столовый с облепихой; хрен столовый с перцем кочукару; хрен столовый с паприкой и чесноком; хрен столовый с пасленом Санберри; хрен столовый с пасленом Санберри и имбирем; хрен столовый с пасленом Санберри и яблоком; хрен столовый с пасленом Санберри с яблоком и пастернаком; хрен столовый с редькой и брусникой; хрен столовый с редькой и клюквой; хрен столовый с редькой; хрен столовый со свеклой; хрен столовый со свекольным соком; хрен столовый со свеклой и чесноком; хрен столовый со сладким перцем; хрен столовый со сливками; хрен столовый с чесноком и травами; хрен столовый с черной смородиной и грушей; хрен столовый с черной смородиной и клюквой; хрен столовый с яблоком; хрен столовый с яблоком и сливой; хрен столовый «Бабушкин»; хрен столовый «Васаби»; хрен столовый «Деревенский»; хрен столовый «Домашний»; хрен столовый «Кавказский» хрен столовый «Корейский»; хрен столовый «Мичуринский»; хрен столовый «Огненный юдзу»; хрен столовый «Огненный корень»; хрен столовый «Азиатский»; хрен столовый «Японский»; хрен столовый «Тайский»; хрен столовый «По-грузински»; хрен столовый «По-монастырски»; хрен столовый «Русский»; хрен столовый «Сянласу»; хрен столовый «Ткемали с перчинкой»; хрен столовый «Усянмянь»; приправа из хрена; полуфабрикат хрена.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями. Хрен столовый хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75%.

Рекомендуемые сроки годности хрена столового при температуре хранения с добавлением консервантов: в стеклянной упаковке при температуре от 0 ºС до 10 ºС – не более 12 месяцев; в стеклянной упаковке при температуре от 0 ºС до 20 ºС – не более 9 месяцев; в полимерной упаковке при температуре от 0 ºС до 20 ºС – не более 9 месяцев; полуфабрикат в полимерной упаковке при температуре от 0 ºС до 6 ºС – не более 6 месяцев; полуфабрикат в металлической упаковке при температуре от 0 ºС до 4 ºС – не более 3 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 ºС до 4 ºС без добавления консервантов: в стеклянной упаковке – не более 15 суток. 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-221-37676459-2025** **СОУСЫ ТОМАТНЫЕ** **(взамен ТУ 10.84.12-221-37676459-2018)**

Дата введения в действие – 07.03.2025 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на соусы томатные, изготовленные из свежих овощей или их полуфабрикатов, с добавлением или без добавления пищевой соли, сахара, пряностей и/или пряно-ароматических растений и/или их экстрактов, фруктов, растительного масла, грибов, орехов, пищевых кислот, пищевых добавок и других пищевкусовых компонентов, фасованные в потребительскую упаковку, подвергнутые стерилизации/пастеризации или не подвергнутые тепловой обработке, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для дальнейшей переработки (далее продукт, продукция). Соусы томатные, не подвергнутые тепловой обработке, выпускаются в охлаждённом и замороженном виде. Продукция может быть реализована в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Классификация соусов томатных** Соусы томатные различаются сырьём для их приготовления, способами подготовки сырья, способами консервирования, назначением: ***по используемому сырью*** из свежих томатов; из томатных продуктов (полуфабрикатов); без применения загустителей, стабилизаторов и других пищевых добавок (соусы томатные); с применением загустителей, стабилизаторов и других пищевых добавок (кетчупы). ***по характеру потребления:*** приправы. ***по способу консервирования:*** **для соусов:** подвергнутые тепловой обработке (стерилизации/пастеризации). **для кетчупов:** охлаждённые; замороженные/быстрозамороженнные; подвергнутые тепловой обработке (стерилизации/пастеризации).

АССОРТИМЕНТ: ***Соусы томатные:*** соус томатный; соус томатный «Алтайский»; соус томатный «Астраханский лотос»; соус томатный «Астраханский сладкий»; соус томатный «Барбекю»; соус томатный с базиликом; соус томатный «Вкусный»; соус томатный «Дальневосточный»; соус томатный «Деликатес»; соус томатный для мяса; соус томатный для пасты; соус томатный для пиццы; соус томатный для пиццы без специй «Классический»; соус томатный для пиццы со специями «Оригинальный»; соус томатный для пиццы со специями «По-Итальянски»; соус томатный для шакшуки соус томатный из свежих томатов с овощами; соус томатный «Индийский»; соус томатный «Итальянский»; соус томатный «Кавказский»; соус томатный «Кисло-сладкий»; соус томатный «Китайский»; соус томатный классический; соус томатный «Краснодарский сладкий»; соус томатный «Краснодарский»; соус томатный красный пикантный; соус томатный «Кубанский вкус»; соус томатный «Летний»; соус томатный «Молдавский»; соус томатный «Острый»; соус томатный «Острый карри»; соус томатный «Пикантный»; соус томатный «Пикантный»; соус томатный «Пряный»; соус томатный с пряными травами; соус томатный «Сальса»; соус томатный «Сибирский»; соус томатный с чесноком; соус томатный «Тверской»; соус томатный «Томатный с овощами»; соус томатный «Херсонес»; соус томатный

«Черноморский дар»; соус томатный «Шашлычный барбекю»; соус томатный «Южный». ***Кетчупы:*** кетчуп «Аджика острая»; кетчуп «Ароматный»; кетчуп «Астраханский душистый»; кетчуп «Барбекю с дымком»; кетчуп «Болгарский»; кетчуп «Грибной»; соус «Кетчуп томатный»; соус «Кетчуп острый»; соус «Кетчуп домашний»; соус «Кетчуп с яблоками»; соус «Кетчуп чесночный»; кетчуп «Краснодарский»; кетчуп «Краснодарский мускатный»; кетчуп «Кубанский пряный»; кетчуп «Краснодарский пряный»; кетчуп «Лагидный к гарнирам»; кетчуп «Острый»; кетчуп «Острый «Карри»; кетчуп «Острый чили»; кетчуп «Паприка»; кетчуп «По-Татарски»; кетчуп «По– «Испански»; кетчуп «По«Грузински»; кетчуп «Сацебели по – грузински»; кетчуп «Сладкий»; кетчуп «Соус для пиццы»; кетчуп «Соус для пиццы оригинальный»; кетчуп «Соус для пиццы классический»; кетчуп «Томатный»; кетчуп «Чили»; кетчуп «Шашлычный с чесноком»; кетчуп «Пикантная паприка»; кетчуп «Шашлычный «Барбекью»; кетчуп «Шашлычный к мясу»; кетчуп «Шашлычный»; кетчуп «Шашлычный с чесноком»; кетчуп «Чесночный».

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

Рекомендуемые сроки годности *стерилизованной* продукции при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 1 года; в стеклянной упаковке, в упаковке из полимерных и комбинированных материалов не более 2 лет. **Рекомендуемые сроки годности** *пастеризованной* продукции при температуре от 0 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 6 месяцев; в стеклянной упаковке, в упаковке из полимерных и комбинированных материалов не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** для *пастеризованной* продукции, выработанной *с добавлением консервантов*, при температуре хранения от 0ºС до плюс 25ºС – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной продукции* при температуре от 2 °С до 6 °С не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной** продукции, изготовленной с добавлением консервантов при температуре от 2 °С до 6 °С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с использованием консервантов для соусов, фасованных в ведра вместимостью 5 л (кг) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 180 суток; **Рекомендуемый срок годности быстрозамороженной** продукции при температуре не выше минус 18 °С не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 12 °С не более 6 месяцев. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 48 часов в пределах срока годности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-568-37676459-2024 ОВОЩИ КВАШЕНЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСА (взамен ТУ 10.39.18-568-37676459-2017)**

Дата введения в действие –23.10. 20243 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на овощи квашеные и маринованные с добавлением уксуса или кислоты уксусной (далее – продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных овощей, их смесей, других продуктов, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую и транспортную упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации. Продукты готовы для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста). Продукты переработки овощей, грибов, фруктов, плодов масличных культур различаются сырьём для их приготовления, способами подготовки сырья, способами консервирования, назначением: *по внешнему виду* целые; нарезанные; *по способу консервирования* квашеные с добавлением уксуса; маринованные *по характеру потребления* закуски; приправы.

АССОРТИМЕНТ: овощи квашеные с добавлением уксуса: ассорти овощное, ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; баклажаны квашеные; баклажаны фаршированные квашеные; баклажаны фаршированные квашеные «По – мичурински»; бобы квашеные; голубцы овощные квашеные; капуста квашеная; капуста квашеная с мочёным яблоком; капуста квашеная «по-деревенски» рубленная; капуста квашеная с огурчиками бочковыми; капуста квашеная с оливками; капуста кочанная квашеная; капуста квашеная с морковью; капуста квашенная с морковью и яблоками; капуста квашеная рубленая с острым перцем и чесноком; капуста квашеная с морковью, брусникой и яблоками; капуста квашеная с морковью и болгарским перцем; капуста квашеная с клюквой; капуста белокочанная квашеная с клюквой «По-домашнему»; капуста белокочанная квашеная с яблоками в рассоле; капуста квашеная с брусникой; капуста квашеная с тмином; капуста квашеная с тмином вариант 2); капуста квашенная с хреном; капуста квашенная с хреном (вариант 2); капуста белокочанная квашеная с хреном; капуста квашеная с лавровым листом; капуста квашеная со свеклой; капуста квашеная острая со свеклой; капуста квашеная с грибами; капуста белокочанная квашеная с грибами; капуста белокочанная квашеная в рассоле; капуста белокочанная квашеная с морковью в рассоле; капуста квашеная с укропом; капуста белокочанная квашеная с укропом «По-домашнему»; капуста квашеная с морковью в рассоле; капуста квашеная с морковью и яблоками в рассоле; капуста квашеная с

морковью и брусникой в рассоле; капуста квашеная с морковью и клюквой в рассоле; капуста квашеная с морковью и тмином в рассоле; капуста квашеная с морковью и болгарским перцем в рассоле; капуста квашеная с морковью и семенами укропа в рассоле; капуста квашеная с морковью и свеклой в рассоле; капуста квашеная с морковью и маринованным огурцом в рассоле; капуста квашеная с огурцами; капуста квашеная с сахаром; капуста квашеная со вкусом хрена. капуста савойская квашеная; капуста цветная квашеная; капуста цветная квашеная со свёклой; капуста цветная квашеная со специями; капуста квашеная «Провансаль»; капуста квашеная «По-деревенски»; капуста квашеная шинкованная с морковью «По-деревенски»; капуста белокочанная квашеная рубленая с чесноком; клубни топинамбура квашеные; огурцы квашеные «По–деревенски»; огурчики квашеные «Закусочные»; огурчики квашеные «По-хрустим»; огурчики квашеные «Острые»; огурцы квашеные с хреном»; огурцы квашеные с клюквой; огурцы квашеные с морковью; огурцы квашеные с острым перцем; огурцы малосольные; огурцы соленые корнишоны, перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; смесь овощей квашеная; стрелки чеснока квашеные; чеснок квашеный; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный. **овощи маринованные:** аджика; аджика по-домашнему; ассорти маринованное «Заправка для борща»; ассорти овощное маринованное (не менее двух видов овощей в различной комбинации); ассорти овощное с цветной капустой и мини-морковью; ассорти овощное «По-корейски»; ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; ассорти маринованное «Заправка для борща»; баклажаны маринованные; баклажан в маринаде с маслом «Закуска по-южному»; баклажаны по-корейски; баклажаны маринованные «По-корейски»; баклажан маринованный «По-корейски»; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами маринованные; имбирь маринованный; имбирь маринованный (вариант 2), имбирь маринованный розовый; кабачки маринованные; кабачки маринованные с яблочным уксусом; кабачки маринованные в свекольном соке; капуста брокколи маринованная; капуста «Провансаль»; капуста белокочанная в маринаде «По-русски; капуста белокочанная в маринаде «Салатная»; капуста белокочанная в маринаде «Закусочная»; капуста белокочанная в маринаде острая «По-корейски»; капуста белокочанная с морковью в маринаде с маслом; капуста белокочанная в маринаде с клюквой «По-деревенски»; капуста белокочанная с имбирем в маринаде; капуста белокочанная в маринаде со сладким перцем; капуста белокочанная маринованная «По-грузински»; капуста белокочанная рубленая маринованная; капуста белокочанная маринованная «Провансаль»; капуста белокочанная маринованная «Пряная»; капуста белокочанная в маринаде острая «Кимчи»; капуста в маринаде со свеклой; капуста в маринаде с хреном; капуста закусочная; капуста «Закусочная»; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста маринованная кочанами с морковью «По-белорусски»; капуста маринованная с имбирём и лимоном; капуста маринованная со сладким перцем; капуста «По-грузински»; капуста краснокочанная маринованная; капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста маринованная по – Московски, капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная с клюквой; капуста маринованная с морковью; капуста маринованная рубленая с острым перцем; капуста маринованная с морковью и оливками; капуста маринованная с морковью, брусникой и яблоками; капуста маринованная с морковью и болгарским перцем; капуста маринованная со сладким перцем; капуста маринованная с яблоками; капуста маринованная с яблоками и клюквой; капуста маринованная с яблоками и брусникой; капуста маринованная с оливками; капуста маринованная с укропом; капуста маринованная с огурцами; капуста маринованная с сахаром; капуста маринованная со вкусом хрена; капуста маринованная со свеклой и чесноком капуста савойская маринованная; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цветная маринованная со свёклой; капуста цветная с овощами «Хрустящая»; капуста цветная «Кораллы»; капуста маринованная с морковью и хреном; капуста маринованная с морковью и клюквой; капуста маринованная с морковью и тмином; капуста маринованная с имбирем «По-

корейски»; капуста с морковью маринованная «По-корейски»; капуста маринованная «Провансаль»; листья виноградные маринованные; капуста маринованная DIET, лук репчатый маринованный; лук маринованный; маслины без косточки; маслины с косточкой; маслины с косточкой «Каламата»; мини морковь маринованная; мини морковь маринованная острая. морковь маринованная «По-корейски»; морковь маринованная «Пикантная»; морковь маринованная «Пикантная» со спаржей; морковь по-корейски; морковь в маринаде с маслом «По-корейски»; морковь в маринаде с маслом с горбушей «По-корейски»; морковь в маринаде с маслом с грибами «По-корейски»; морковь маринованная «По-корейски со спаржей»; морковь маринованная с кальмаром «По-корейски»; морковь маринованная «Пикантная»; морковь в майонезном маринаде «По-французски»; морковь маринованная с фунчозой; морковь маринованная с рисовой лапшой «По-корейски»; морковь маринованная с коралловыми грибами; морковь в майонезном маринаде «По-итальянски сырная»; овощи «По-французски»; огурчики бочковые. овощи маринованные «Закуска по-корейски»; овощи маринованные «Заправка для щей»; овощи маринованные «Заправка для борща»; огурцы маринованные; огурцы маринованные с зеленью; огурцы маринованные нарезанные; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; огурцы покорейски; огурцы покорейски (вариант 2); огурцы с морковью по корейски; огурцы с морковью покорейски (вариант 2); оливки без косточки; оливки с косточкой; оливки фаршированные с чесноком; оливки фаршированные с огурцом; оливки фаршированные с миндалем; оливки фаршированные с перцем; патиссоны маринованные; перец горький маринованный; перец сладкий маринованный; перец стручковый маринованный; портулак маринованный; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; свекла маринованная «Заправка для борща»; свекла по-корейски; свекла по-корейски (вариант 2); свекла с морковью покорейски; свекла с морковью покорейски (вариант 2); спаржа маринованная «По-корейски»; спаржа с морковью; «спаржа» соевая в маринаде с маслом «По-корейски»; томаты маринованные; томаты маринованные острые; томаты маринованные резанные; томаты черри; тыква маринованная; фасоль стручковая маринованная; фасоль стручковая «По-мексикански»; фасоль «По-восточному»; фасоль «По-мексикански»; фасоль «По-французски»; фасоль в маринаде с маслом «Закуска по-южному»; Хе из баклажанов; хрен маринованный; хрен в маринаде; хрен, маринованный с яблоками; хрен, маринованный в свекольном соке; хрен, маринованный со свеклой; хрен, маринованный с морковью; цветная капуста маринованная; цукини маринованные; черемша маринованная; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; чеснок маринованный; **по технологии изготовления:** нестерилизованные.

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

Термины и определения Термины и определения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011 (далее ТР ТС 021/2011), ГОСТ Р 52467, ГОСТ Р 53029, ГОСТ 28322, ГОСТ 17527. **Маринованные овощи:** Овощные консервы или полуконсервы, изготовленные из свежих, соленых, квашеных или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли и/или сахара, пищевых органических кислот, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени. **Овощные полуконсервы:** Продукты переработки овощей, подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, фасованные в герметичную упаковку, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 6 месяцев в установленных условиях хранения. **Соление овощей, грибов.** Технологическая операция обработки подготовленных овощей, грибов поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения

требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта. **Квашение овощей:** Технологическая операция обработки подготовленных овощей поваренной солью или ее раствором, и (или) молочнокислыми заквасками с добавлением или без добавления пряностей с последующим выдерживанием при заданном температурном режиме в течение определенного интервала времени с целью обеспечения требуемых органолептических и физико-химических показателей, микробиологической стабильности и устойчивости при хранении готового продукта. **Приготовление рассола для овощей, грибов.** Технологическая операция растворения соли в холодной воде для заливки фруктов [овощей, грибов]. **Приготовление заливки для овощей, грибов.** Технологическая операция растворения в воде соли с добавлением или без добавления сахара, и/или сахарозаменителей, пищевых органических кислот, экстрактов пряностей с последующей термической обработкой для заливки овощей, грибов. **Потребительская упаковка.** Упаковка, предназначенная для первичной упаковки продукции или образующая вместе с размещенной продукцией товарную единицу, реализуемую конечному потребителю. **Транспортная упаковка.** Упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования одной или более единиц продукции, упакованных единиц продукции или неупакованной продукции (насыпью, навалом, наливом и т.п.). **Рекомендуемые сроки годности** продукции при относительной влажности воздуха не более 85%: **овощей квашеных с добавлением уксуса** *фасованных в полимерные ведра, пакеты* при температуре от 2°С до 6°С – не более 3 месяцев; при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 3 месяцев; при температуре от минус 2°С до плюс 6°С – не более 180 суток; при температуре до 18-20°С – не более 5 суток; капусты квашеной в негерметичной полимерной упаковке при температуре от минус 1 до плюс 4ºС – не более 4 месяцев. капусты квашеной в рассоле при температуре от 0 до плюс 4ºС – не более 6 месяцев. овощей квашеных, солёных с добавлением уксуса, фасованных в упаковку с *использованием вакуума, газомодифицированной среды* при температуре от минус 1°С до 4°С – не более 240 суток; **овощей маринованных:** при температуре минус 2 ºС плюс 6ºС с применением консерванта (-ов)не более 240 суток; моркови маринованной «Пикантная», моркови маринованной «Пикантная» со спаржей; спаржи маринованной «По-корейски»: при температуре 0-плюс 6ºС с применением консерванта (-ов) – не более 75 суток; при температуре 0-плюс 6ºС без применения консерванта (-ов) – не более 10 суток; маслин и оливок маринованных при температуре 0плюс 4ºС не более 120 суток; *овощей маринованных, фасованных в упаковку с применением вакуума, газомодифицированной среды:* при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 240 суток; *фасованных в упаковку Дой Пак:* при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 240 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.25-474-37676459-2024 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ВЯЛЕНЫЕ

Дата введения в действие — 2024 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 распространяется на фрукты и ягоды вяленые с добавлением и без добавления сахара, пищевой соли, специй, пряностей и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция, изготавливаемая по данному стандарту организации, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: ***Фрукты вяленые целые или резаные:*** абрикосы; апельсин; айва; ананас; авокадо; арбуз; алыча; банан; вишня; груши; гуава; гренадилла; грейпфрут; джекфрукт; инжир; кумкват; карамбола; киви; личи; лимон; лайм; мандарин; манго; маракуйя; мушмула; нектарин; персики; помело; слива; фейхоа; хеномелес; хурма; черешня; чернослив; яблоки; смесь фруктовая; ***Ягоды вяленые:*** актинидия; брусника; бузина черная; бузина канадская; виноград; водяника; голубика; ежевика; жимолость; земляника; ирга; йошта; клюква; калина; крыжовник; красника; княженика; клубника; морошка; малина; облепиха; смородина белая; смородина золотистая; черника; смесь ягодная.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в герметичной упаковке не более 12 месяцев; в не герметичной упаковке или весовой – не более 10 месяцев; в вакуумной упаковке – не более 18 месяцев Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

11 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.22-352-37676459-2024 ЦУКАТЫ В ШОКОЛАДЕ (взамен ТУ 9163-352-37676459-2015)

Дата введения в действие 2024 год. Федеральная экспертиза Росстандарта РФ. Без ограничения срока действия. ТУ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на цукаты, вырабатываемые из фруктов, ягод, цитрусовых в шоколадной глазури с добавлением красителей и вкусоароматических добавок или без них (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Цукаты в темном шоколаде: цукаты из крыжовника в темном шоколаде; цукаты из физалиса в темном шоколаде; цукаты из персика в темном шоколаде; цукаты из имбиря в темном шоколаде; цукаты из груши в темном шоколаде; цукаты из арбузных корок в темном шоколаде; цукаты из дынных корок в темном шоколаде; цукаты из дыни в темном шоколаде; цукаты из айвы в темном шоколаде; цукаты из тыквы в темном шоколаде; цукаты из яблок в темном шоколаде; цукаты из кабачков в темном шоколаде; цукаты из сливы в темном шоколаде; цукаты из моркови в темном шоколаде; цукаты из свеклы в темном шоколаде; цукаты из лимонных корок в темном шоколаде; цукаты из мандаринов в темном шоколаде; цукаты из клубники в темном шоколаде; цукаты из черной смородины в темном шоколаде; цукаты из красной рябины в темном шоколаде; цукаты из черешни в темном шоколаде; цукаты из вишни в темном шоколаде; цукаты из зеленых помидор в темном шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в темном шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в темном шоколаде; цукаты из ревеня в темном шоколаде; цукаты из ананаса в темном шоколаде; цукаты из хурмы в темном шоколаде; цукаты из киви в темном шоколаде; цукаты из фейхоа в темном шоколаде; цукаты из папайи в темном шоколаде; цукаты из патиссонов в темном шоколаде; цукаты из манго в темном шоколаде; цукаты из кумквата в темном шоколаде; цукаты из гуавы в темном шоколаде; цукаты из облепихи в темном шоколаде; цукаты из инжира в темном шоколаде; цукаты из жимолости в темном шоколаде; цукаты из хеномелеса в темном шоколаде; цукаты из мушмулы в темном шоколаде; цукаты из карамболы в темном шоколаде; цукаты из кизила в темном шоколаде; цукаты из абрикоса в темном шоколаде; цукаты из нектарина в темном шоколаде; цукаты из актинидии в темном шоколаде; цукаты из кумквата в темном шоколаде; цукаты из красной рябины в темном шоколаде. **Цукаты в белом шоколаде:** цукаты из крыжовника в белом шоколаде; цукаты из физалиса в белом шоколаде; цукаты из персика в белом шоколаде; цукаты из имбиря в белом шоколаде; цукаты из груши в белом шоколаде; цукаты из арбузных корок в белом шоколаде; цукаты из дынных корок в белом шоколаде; цукаты из дыни в белом шоколаде; цукаты из тыквы в белом шоколаде; цукаты из айвы в белом шоколаде; цукаты из яблок в белом шоколаде; цукаты из кабачков в белом шоколаде; цукаты из сливы в белом шоколаде; цукаты из моркови в белом шоколаде; цукаты из свеклы в белом шоколаде; цукаты из лимонных корок в белом шоколаде; цукаты из мандаринов в белом шоколаде; цукаты из клубники в белом шоколаде; цукаты из черной смородины в белом шоколаде; цукаты из красной рябины в белом шоколаде; цукаты из черешни в белом шоколаде; цукаты из вишни в белом шоколаде; цукаты из зеленых помидор в белом шоколаде; цукаты из черноплодной рябины в белом шоколаде; цукаты из апельсиновых корок в белом шоколаде; цукаты из ревеня в белом шоколаде; цукаты из ананаса в белом шоколаде; цукаты из хурмы в белом шоколаде; цукаты из киви в белом шоколаде; цукаты

из фейхоа в белом шоколаде; цукаты из папайи в белом шоколаде; цукаты из патиссонов в белом шоколаде; цукаты из манго в белом шоколаде; цукаты из кумквата в белом шоколаде; цукаты из гуавы в белом шоколаде; цукаты из облепихи в белом шоколаде; цукаты из инжира в белом шоколаде; цукаты из жимолости в белом шоколаде; цукаты из хеномелеса в белом шоколаде; цукаты из мушмулы в белом шоколаде; цукаты из карамболы в белом шоколаде; цукаты из кизила в белом шоколаде; цукаты из абрикоса в белом шоколаде; цукаты из нектарина в белом шоколаде; цукаты из актинидии в белом шоколаде; цукаты из кумквата в белом шоколаде; цукаты из красной рябины в белом шоколаде.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности**, **фасованной негерметично и весовой продукции:** цукаты в шоколаде – 6 месяцев; цукаты в сахаре и сахарной пудре – 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности, фасованной герметично продукции:** цукаты в шоколаде – 12 месяцев; цукаты в сахаре и сахарной пудре – 18 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-588-37676459-2024** **КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ** **(взамен ТУ 10.39.17-588-37676459-2017)**

Дата введения в действия 03.04.2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы овощные без добавления уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из овощей свежих, сушеных, соленых или квашенных, с добавлением или без добавления грибов, круп, бобовых, соли, сахара, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* салат «Нежный»; салат «Полесский»; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с сахаром; салат «Особый»; салат «Ассорти овощное»; салат «Компанейский»; салат «Краски лета»; салат «Летний»; салат «Донской»; салат «Кубанский»; салат «Белоцерковский»; салат «Закусочный»; салат «Украинский»; салат «Дунайский»; салат «Нежинский»; салат «Херсонский»; салат «Ташкентский»; салат из свеклы с луком; салат «Дружба» с гречневой крупой; салат «Дружба» с перловой крупой; салат «Дружба» с горохом; салат «Дружба» с рисом; салат «Бестях»; винегрет; винегрет с грибами; «свекла гарнирная»; «морковь гарнирная»; баклажаны, обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны, обжаренные в аджике; баклажаны, обжаренные по-болгарски; баклажаны, обжаренные с печеным перцем; баклажаны, обжаренные с овощами; баклажаны, обжаренные с сушеными фруктами; кабачки, обжаренные в аджике; кабачки, обжаренные по-болгарски; кабачки, обжаренные с овощами; кабачки, обжаренные с печеным перцем; кабачки, обжаренные с сушеными фруктами; закуска из баклажанов «По-борисовски»; закуска по-охотничьи; закуска по-деревенски; закуска из квашеной капусты; закуска «Аппетитная»; закуска «Оригинальная»; закуска «Новая»; закуска «Обалденная»; закуска «Сезонная»; закуска «Новинка»; закуска «По-воронежски»; закуска «Воронежская»; закуска «Новая с рисом»; томаты вяленые в масле; морковь с грибами; голубцы ленивые; рагу «Южное»; рагу овощное; солянка овощная; зеленый горошек с морковью; овощи с рисом; овощи с грибами и рисом; овощной гарнир; капуста тушеная; овощи с чечевицей в томатном соусе; овощи с нутом в томатном соусе; овощи с горохом в томатном соусе; овощи с грибами и горохом в томатном соусе; перец, резанный с овощами в томатном соусе.

Изменение № 1 Дата введения в действие 14.11.2024 год консервы овощные стерилизованные «Мексиканская смесь».

Изменение № 2 Дата введения в действие 11.09.2025 год рагу овощное (вариант 1);

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

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в жестяной таре – не более 2 лет со дня изготовления; **Рекомендуемый срок годности консервов в реторт-упа-**

ковке при температуре от минус 18 °С до 25 °С: в реторт-упаковке не более 2 лет со дня изготовления; **Рекомендуемые сроки годности после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до 6 °С не более 48 ч.** 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.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-678-37676459-2024** **КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В СИРОПЕ**

Дата введения в действие — 2024 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 распространяется на фруктовые консервы из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов, ягод одного или нескольких видов, залитые сиропом из сахара (далее продукт или продукция) различной концентрации с массовой долей плодовой части не менее 50%, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, вкусоароматических добавок, витаминов, фасованные в герметичную потребительскую тару, подвергнутые тепловой стерилизации или пастеризации и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: консервы фруктовые в сиропе: абрикосы в сиропе; инжир в сиропе; айва в сиропе; алыча в сиропе; ананасы в сиропе; апельсины в сиропе; бананы в сиропе; барбарис в сиропе; боярышник в сиропе; брусника в сиропе; виноград в сиропе; вишня в сиропе; голубика в сиропе; грейпфрут в сиропе; груша в сиропе; груша дичек в сиропе; гуава в сиропе; дыня в сиропе; ежевика в сиропе; жердели в сиропе; жимолость в сиропе; земляника в сиропе; инжир в сиропе; ирга в сиропе; карамбола в сиропе; киви в сиропе; кизил в сиропе; клубника в сиропе; клюква в сиропе; крыжовник в сиропе; лаймы в сиропе; плоды лимонника в сиропе; лимоны в сиропе; малина в сиропе; мандарины в сиропе; манго в сиропе; маракуйя в сиропе; морошка в сиропе; облепиха в сиропе; папайя в сиропе; персики в сиропе; рябина обыкновенная в сиропе; рябина черноплодная в сиропе; сливы в сиропе; смородина белая в сиропе; смородина красная в сиропе; смородина черная в сиропе; терн в сиропе; ткемали в сиропе; фейхоа в сиропе; физалис в сиропе; оливки в сиропе; хурма в сиропе; черешня в сиропе; черника в сиропе; шелковица в сиропе; яблоки в сиропе; «Фруктовое ассорти» в сиропе (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 0-25ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-677-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ В СИРОПЕ

Дата введения в действие — 2024 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 распространяется на овощные консервы из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных овощей одного или нескольких видов, залитые сиропом из сахара (далее продукт или продукция) различной концентрации с массовой долей плодовой части не менее 50%, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, вкусоароматических добавок, витаминов, фасованные в герметичную потребительскую тару, подвергнутые тепловой стерилизации или пастеризации и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы овощные в сиропе: кабачки в сиропе; морковь в сиропе; патиссоны в сиропе; перец сладкий в сиропе; баклажаны в сиропе; ревень в сиропе; редис в сиропе; репа в сиропе; свекла в сиропе; томаты в сиропе; томаты желтые в сиропе: томаты черные в сиропе; томаты зеленые в сиропе; томаты черри в сиропе; физалис в сиропе; дыня в сиропе; арбуз в сиропе; топинамбур в сиропе; тыква в сиропе; «Овощное ассорти» в сиропе (не менее двух видов овощей в различной комбинации).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, овощей, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 0-25ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.18-106-37676459-2024 КОНСЕРВЫ. «ЛЕЧО» (взамен ТУ 10.39.18-106-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2024 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 консервы – «Лечо» (далее продукт или продукция), изготовленные из измельчённых плодов сладкого перца с добавлением фруктов, овощей, грибов, или смеси фруктов, овощей и грибов, круп, бобовых, подготовленных в соответствии с установленной технологией, с добавлением/без добавления пряностей, соли, сахара, растительного масла, пищевых органических кислот, томатных продуктов и зелени и других пищевых ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные и стерилизованные. Консервы «Лечо» предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве закусочных консервов, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лечо с баклажанами; лечо с болгарским перцем и морковью по корейски; лечо с булгуром; лечо с гречкой; лечо с грибами вешенками; лечо с грибами и луком; лечо «Грузинское»; лечо «Домашнее»; лечо из зелёных перцев; лечо из зелёных перцев с шампиньонами; лечо с кабачками и баклажанами; лечо с кабачками; лечо с кабачками по -корейски; лечо с кабачками и шампиньонами; лечо с капустой «кимчи»; лечо с луком; лечо с луком и морковью; лечо «Любительское»; лечо с медом; лечо с морковью; лечо с морковью – по корейски; лечо «На бис»; лечо «Объедение»; лечо с огурцами; лечо «Оригинальное»; лечо «Острое с перцем чили»; лечо с патиссонами; лечо с петрушкой; лечо «По-венгерски»; лечо «По-болгарски; лечо «По-итальянски»; лечо «По-казацки»; лечо с рисом «Токана»; лечо со свеклой; лечо со свеклой по – корейски; лечо из томатов с баклажанами; лечо «Традиционное»**;** лечо с тыквой; лечо с фасолью; лечо с цветной капустой; лечо с чесноком; лечо с яблоками; лечо с ягодами брусники; лечо с ягодами клюквы; лечо с ягодами чёрной смородины.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности стерилизованных консервов**: в металлических банках с лаковым покрытием– не более 2-х лет; в металлических банках с эмалевым покрытием – не более 3-х лет; в стеклянной упаковке – не более 3 лет; в упаковке из комбинированных материалов – не более 2 лет; в упаковке из полимерных материалов не более 1 года; Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.13-115-37676459-2024 ОВОЩИ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 2024 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 овощи и порошки из них сублимированные, упакованные в потребительскую тару. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу и/или после восстановления. Продукция предназначена для приготовления различных кулинарных блюд, кондитерских изделий для использования на предприятиях общественного питания. Ягоды, фрукты и порошки сублимированные предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей промышленной переработки. **Овощи цельные и/или дольками сублимированные:** баклажаны сублимированные; кукуруза сублимированная; кукуруза сладкая сублимированная; свекла сублимированная; морковь сублимированная; огурец сублимированный; огурец маринованный сублимированный; томаты сублимированные; перец красный сублимированный; перец красный горький сублимированный; горошек зеленый сублимированный; кабачки сублимированные; патиссоны сублимированные; капуста белокочанная сублимированная; капуста краснокочанная сублимированная; капуста брюссельская сублимированная; капуста кольраби сублимированная; капуста брокколи сублимированная; капуста цветная сублимированная; патиссоны сублимированные; тыква сублимированная; фасоль стручковая сублимированная; шпинат сублимированный; топинамбур сублимированный; лук репчатый сублимированный; дыня сублимированная; репа сублимированная; редис сублимированный; чеснок сублимированный; зеленый лук сублимированный; петрушка сублимированная; укроп сублимированный; пастернак сублимированный; сельдерей сублимированный; хрен сублимированный; **Порошки из овощей сублимированные:** баклажаны порошок сублимированные; кукуруза порошок сублимированная; кукуруза порошок сладкая сублимированная; свекла столовая порошок сублимированная; морковь порошок сублимированная; огурец порошок сублимированный; огурец порошок маринованный сублимированный; томаты порошок сублимированные; перец красный порошок сублимированный; перец красный горький порошок сублимированный; горошек зеленый порошок сублимированный; кабачки порошок сублимированные; патиссоны порошок сублимированные; капуста белокочанная порошок сублимированная; капуста краснокочанная порошок сублимированная; капуста брюссельская порошок сублимированная; капуста кольраби порошок сублимированная; капуста брокколи порошок сублимированная; капуста цветная порошок сублимированная; патиссоны порошок сублимированные; тыква порошок сублимированная; фасоль стручковая порошок сублимированная; шпинат порошок сублимированный; топинамбур порошок сублимированный; лук репчатый порошок сублимированный; дыня порошок сублимированная; репа порошок сублимированная; редис порошок сублимированный; чеснок порошок сублимированный; зеленый лук порошок сублимированный; петрушка порошок сублимированная; укроп порошок сублимированный; пастернак порошок сублимированный; сельдерей порошок сублимированный; хрен порошок сублимированный.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре не выше + 25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими

запахами. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60% не более 36 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-1086-37676459-2024** **ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2024 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 ягоды, фрукты (целые или резанные) и порошки сублимированные, упакованные в потребительскую тару. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу и/или после восстановления. Продукция предназначена для приготовления различных кулинарных блюд, кондитерских изделий для использования на предприятиях общественного питания. Продукция сублимированная предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей промышленной переработки. Продукция, изготавливаемая по данному стандарту организации, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Ягоды сублимированные: актинидия сублимированная; арбуз сублимированный; брусника сублимированная; бузина черная сублимированная; бузина канадская сублимированная; виноград сублимированный; водяника сублимированная; голубика сублимированная; ежевика сублимированная; жимолость сублимированная; земляника сублимированная; ирга сублимированная; йошта сублимированная; киви сублимированное; клубника сублимированная; клюква сублимированная; клюква дикая сублимированная; калина сублимированная; крыжовник сублимированный; красная смородина сублимированная; княженика сублимированная; малина сублимированная; морошка сублимированная; облепиха сублимированная; смородина белая сублимированная; смородина золотистая сублимированная; черника сублимированная; смесь ягодная сублимированная (из трех и более видов ягод). **Фрукты (целые и/или резанные) сублимированные:** абрикос сублимированный; алыча сублимированная; ананас сублимированный; апельсин сублимированный; банан сублимированный; вишня сублимированная; груша сублимированная; джекфрут сублимированный; инжир сублимированный; лимон сублимироанный; манго сублимированное; мушмула сублимированная; нектарин сублимированный; персик сублимированный; слива сублимированная; фейхоа сублимированная; хурма сублимированная; шелковица белая сублимированная; шелковица черная сублимированная; яблоки сублимированные; смесь фруктовая сублимированная (из трех и более видов фруктов). **Порошки из ягод сублимированные:** актинидия сублимированная порошок; арбуз сублимированный порошок; брусника сублимированная порошок; бузина черная сублимированная порошок; бузина канадская сублимированная порошок; виноград сублимированный порошок; водяника сублимированная порошок;

голубика сублимированная порошок; ежевика сублимированная порошок; жимолость сублимированная порошок; земляника сублимированная порошок; ирга сублимированная порошок; йошта сублимированная порошок; киви сублимированное порошок; клубника сублимированная порошок; клюква сублимированная порошок; клюква дикая сублимированная порошок; калина сублимированная порошок; крыжовник сублимированный порошок; красная смородина сублимированная порошок; княженика сублимированная порошок; малина сублимированная порошок; морошка сублимированная порошок; облепиха сублимированная порошок; смородина белая сублимированная порошок; смородина золотистая сублимированная порошок; черника сублимированная порошок. **Порошки из фруктов сублимированные:** абрикос сублимированный порошок; алыча сублимированная порошок; ананас сублимированный порошок; апельсин сублимированный порошок; банан сублимированный порошок; вишня сублимированная порошок; груша сублимированная порошок; джекфрут сублимированный порошок; инжир сублимированный порошок; лимон сублимированный порошок; манго сублимированное порошок; мушмула сублимированная порошок; нектарин сублимированный порошок; персики сублимированные порошок; слива сублимированная порошок; фейхоа сублимированная порошок; хурма сублимированная порошок; шелковица белая сублимированная порошок; шелковица черная сублимированная порошок; яблоки сублимированные порошок.

Изменение №1 Дата введения в действие 22.02.2024 год **Бахчевые культуры сублимированные (резанные):** арбуз сублимированный; дыня сублимированная; **Порошки из бахчевых культур сублимированные:** арбуз сублимированный порошок; дыня сублимированная порошок.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре от 0 до + 25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % в герметичной упаковке не более 36 месяцев; в не герметичной упаковке – не более 24 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** порошков сублимационной сушки при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % в герметичной упаковке – не более 18 месяцев **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре хранения от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-636-37676459-2025 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ БЕЗ УКСУСА (взамен ТУ 10.39.17-636-37676459-2017)

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 производство икры из овощей, консервированную без уксуса, с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов, фасованную в герметически укупориваемые стеклянные и металлические банки, пакеты из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: икра кабачковая «Мичуринская»; икра кабачковая «Южная»; икра кабачковая «Студенческая»; икра кабачковая «Деревенская»; икра кабачковая «Дар осени»; икра кабачковая «Заморская»; икра кабачковая «Бабушкина»; икра кабачковая «Лукоморье»; икра кабачковая «Оригинальная»; икра кабачковая «Дачная»; икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая; икра баклажанная; икра «Кабачковая с грибами».

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

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%. Температура хранения от 0 до 25 ^{0}С. **Рекомендуемые сроки годности икры со дня изготовления:** в стеклянной таре – 3 года; в металлической таре – 2 года; в таре из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-637-37676459-2021** **ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ** **(взамен ТУ 10.39.18-637-37676459-2017)**

Дата введения в действие — 2021 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 икру из овощей консервированную с уксусом, изготовленную из свежих овощей или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодов, плодового пюре (яблочного, рябинового), чеснока, зелени, томатопродуктов, растительного масла, пряноароматических компонентов и других ингредиентов по рецептуре, фасованную в герметично укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: икра «Мичуринская»; икра «Южная»; икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная». икра кабачковая особая; икра из патиссонов особая; икра из кабачков по-кубански; икра из патиссонов по-кубански; икра баклажанная особая; икра баклажанная по-кубански; икра баклажанная донская особая; икра баклажанная подольская особая; икра баклажанная по-домашнему; икра из капусты особая; икра из лука особая; икра из свеклы особая; икра тыквенная особая; икра овощная по-любительски; икра овощная по-домашнему; икра овощная по-волгоградски; икра из топинамбура особая.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0 °С до +25 °С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75 %: **Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0 °С до +25 °С:** в стеклянной таре не более 3 лет со дня изготовления; в металлической таре не более 2 лет со дня изготовления; в таре из полимерных и комбинированных материалов – не более 1 года. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от + 2 до + 6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.25-1063-37676459-2023 КЛЮКВА СУШЕНАЯ

Дата введения в действие – 2023 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сушеные ягоды клюквы резаные и на сушеные ягоды клюквы подслащенные резанные с добавлением или без добавления рисовой муки, упакованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через розничную торговлю и для использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: клюква сушеная резаная; клюква подслащенная сушеная резаная; клюква сушеная резаная в рисовой муке; клюква подслащенная резаная в рисовой муке.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.13-1044-37676459-2022 ОВОЩИ ОБЖАРЕННЫЕ СУШЁНЫЕ

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 овощи нарезанные обжаренные сушёные, их смеси, изготовленные из свежих, быстрозамороженных овощей с добавлением /без добавления муки пшеничной, соли пищевой, масла растительного, специй и пряностей, пищевых добавок, консервантов, упакованные в потребительскую и транспортную упаковку, предназначенные для приготовления кулинарных блюд, пищевых концентратов (далее продукт, продукция). Продукт представляет собой овощи, предварительно подготовленные в соответствии с установленной технологией, обжаренные в растительном масле с добавлением /без добавления муки пшеничной, с добавлением/ без добавления различных добавок, специй и пряностей и других компонентов, высушенные путём термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность в течение длительного времени. Овощи обжаренные сушёные предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей переработки. **В зависимости от используемого сырья, овощи обжаренные сушёные выпускаются:** ***по виду используемого сырья делятся на:*** *овощи капустные; овощи луковые (лук репчатый, чеснок); корнеплоды (морковь столовая, свекла столовая); овощи томатные (перец сладкий, перец острый); по технологии изготовления:* обжаренные сушёные.

АССОРТИМЕНТ: ***без добавления компонентов:*** капуста белокочанная обжаренная сушёная; лук репчатый обжаренный сушёный; морковь столовая обжаренная сушёная; перец сладкий обжаренный сушёный; перец стручковый острый обжаренный сушёный; свекла столовая обжаренная сушёная; чеснок обжаренный сушёный; смесь овощей обжаренных сушёных для борща; ***с добавлением компонентов:*** капуста белокочанная обжаренная сушёная с добавлением соли; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли и чеснока; капуста белокочанная, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; лук репчатый обжаренный сушёный с добавлением соли; лук репчатый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; лук репчатый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный, с добавлением соли и специй; морковь столовая обжаренная сушёная с солью; морковь столовая обжаренная сушёная с добавлением соли; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли и чеснока; морковь столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; перец сладкий обжаренный сушёный с солью; перец сладкий обжаренный сушёный с добавлением соли; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли и чеснока; перец сладкий, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли, чеснока и специй; перец стручковый острый обжаренный сушёный с добавлением соли; перец стручковый острый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли; перец стручковый острый, обжаренный с пшеничной мукой, сушёный с добавлением соли и чеснока; свекла столовая обжаренная сушёная с добавлением соли; свекла столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли; свекла столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли и чеснока; свекла столовая, обжаренная с пшеничной мукой, сушёная с добавлением соли, чеснока и специй; смесь обжаренных сушёных овощей для борща с добавлением соли; смесь обжаренных с пшеничной мукой сушёных овощей для борща с добавлением соли; смесь обжаренных с пшеничной мукой сушёных овощей для борща с добавлением соли, чеснока и специй.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов «Овощи обжаренные сушёные» при температуре хранения от 0 ºС – плюс 25 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: *не более 12 месяцев;* ***упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды*** *не более 18 месяцев.*

После вскрытия потребительской упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС и использовать в пределах срока годности. Срок годности продуктов «Овощи обжаренные сушёные», упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.31.14-103-37676459-2017 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЖАРЕННЫЕ (взамен ТУ 9166-103-37676459-2015)

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,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные из картофеля, картофельных полуфабрикатов с добавлением различных вкусоароматических добавок и обжаренные в растительном масле. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукты являются готовыми к употреблению, имеют хрустящую пористую структуру и используются в качестве сухого завтрака, а также закуски к различным напиткам, соку и пиву. ***Продукция вырабатывается с ровной или рифленой поверхностью различных форм в виде:*** ломтиков-кружочков; прямоугольных пластинок выпуклой или изогнутой формы; полосок; изделий объемной формы (спиральки, трубочки, ракушки и т.п.); фигурных; спиральных чипсов на шампуре.

АССОРТИМЕНТ*:* чипсы картофельные; чипсы картофельные с солью; чипсы картофельные с перцем; чипсы картофельные с солью и перцем; чипсы картофельные со вкусом мексиканского жгучего перца «Табаско»; чипсы картофельные со вкусом пряной смеси «Карри»; чипсы картофельные со вкусом бекона; чипсы картофельные со вкусом ветчины; чипсы картофельные со вкусом ветчины и сыра; чипсы картофельные со вкусом грибов; чипсы картофельные со вкусом сыра; чипсы картофельные со вкусом жареной курицы; чипсы картофельные со вкусом жареной курицы и грибов; чипсы картофельные со вкусом красной икры; чипсы картофельные со вкусом черной икры; чипсы картофельные со вкусом сочного зеленого лука; чипсы картофельные со вкусом сметаны и лука; чипсы картофельные со вкусом кетчупа; чипсы картофельные со вкусом салями; чипсы картофельные со вкусом креветок; чипсы картофельные со вкусом лосося; чипсы картофельные со вкусом копченого лосося; чипсы картофельные со вкусом паприки; чипсы картофельные со вкусом пиццы; чипсы картофельные со вкусом томата; чипсы картофельные со вкусом сливок и чеснока с укропом; чипсы картофельные со вкусом копченой рыбы; чипсы картофельные со вкусом селедки с луком; чипсы картофельные со вкусом укропа; чипсы картофельные со вкусом вареных раков; чипсы картофельные со вкусом чеснока; чипсы картофельные со вкусом шашлыка; чипсы картофельные со вкусом маринованных огурчиков; чипсы картофельные со вкусом хрена; чипсы картофельные со вкусом перца «Чили»; чипсы картофельные со вкусом сметаны с зеленью; чипсы картофельные со вкусом сыра и лука; чипсы картофельные со вкусом холодца с хреном; чипсы картофельные со вкусом краба; чипсы картофельные со вкусом вассаби; чипсы картофельные со вкусом аджики; чипсы картофельные со вкусом барбекю; чипсы картофельные со вкусом сыра и чеснока; чипсы картофельные со вкусом грибов со сметаной; чипсы картофельные со вкусом охотничьих колбасок.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 20°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания влаги при относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** обжаренных во всех видах масел и герметично упакованного в металлизированную пленку и полипропиленовую пленку не более 90 дней; с добавлением консервантов

в герметичной упаковке не более 6 месяцев; упакованного в газовой среде – не более 9 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-754-37676459-2018** **ОВОЩИ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 2018 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 овощи и овощные смеси производимые по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом»), изготовленные из целых или нарезанных свежих овощей [грибов] одного или нескольких видов, с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные в герметичную вакуумную упаковку и подвергнутые низкотемпературной тепловой обработке, с последующим быстрым охлаждением, готовые к употреблению и сохраняющие исходную свежесть, форму, качество овощей неизменными . Овощи или овощные смеси, изготовленные по технологии Су-Вид, предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, в качестве полуфабрикатов для производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Овощи или овощные смеси, изготовленные по технологии Су-Вид, различаются используемым сырьем и наличием разнообразных специй, пряных трав и маринадов и выпускаются **в следующем ассортименте:** молодой картофель с розмарином и чесноком; овощная смесь Су-Вид (желтый сквош/тыква, цуккини/кабачок, баклажан, перец болгарский красный, желтый и зеленый, батат); овощная смесь Су-Вид (морковь, шалот, порей и цветная капуста); овощная смесь Су-Вид (перец болгарский и лук); «Тиан провансаль»; разноцветные овощи Су-Вид (кабачок, баклажан, перец болгарский красный, желтый и зеленый, красный лук); спаржа Су-Вид; картофель, морковь, свекла Су-Вид; грибы Су-Вид с пюре из сельдерея и тимьяном; свекла Су-Вид от Вивьен; молодая морковь Су-Вид с мятой; корнеплоды в свином жире Су-Вид; овощи Су-Вид; жемчужный лук Су-Вид с корицей и беконом; брокколи Су-Вид; брокколи и красный перец Су-Вид с пармезаном; спаржа простая; репа Су-Вид; патиссоны Су-Вид; цуккини Су-Вид; стручковый горошек или стручковая фасоль Су-Вид; радужная морковь Су-Вид; свекла в сливочном масле; пюре из цветной капусты Су-Вид с сыром; конфи из свежих овощей; кукуруза Су-Вид; морковь и дайкон быстро маринованные; острый чатни Су-Вид; маринованные овощи Су-Вид; брокколи Су-Вид; ассорти овощное: спаржа, брокколи, болгарский перец, сквош в Су-Вид; брюква с имбирем и мускатным орехом в Су-Вид; репа с имбирем и мускатным орехом в Су-Вид; топинамбур в медовой глазури; тыква Су-Вид; цветная капуста Су-Вид; картофель Су-Вид в утином жире; артишоки Су-Вид; зеленая фасоль кассероле Су-Вид; краснокочанная капуста и яблоки Су-Вид; кукуруза на початке Су-Вид; свекла в апельсиновом соке и нектаре агавы; свежий зеленый горошек; морковь в глазури из кленового сиропа и мятой; ревень весенний кисло-сладкий; брюссельская капуста Су-Вид; пикантный баклажан с куркумой, кокосовым соусом, ореховым маслом и хрустящей капустой; пикантная морковь; пикантная тыква; пикантный сельдерей; пряная кукуруза; картофельное пюре Су-вид; пюре из сельдерея Су-вид; пюре из топинамбура Су-вид;

пюре из тыквы Су-вид; молодая морковь Су-Вид; овощи для винегрета; морковь Су-Вид; спаржа и морковь су-вид на скорую руку; лук-порей Су-Вид; хрустящая морковь с зирой и кориандром; свекла Су-Вид; овощная смесь: морковь, картофель; топинамбур, фенхель Су-Вид; морковно-укропное фрикасе; летняя сальса с кукурузой; фенхель Су-Вид; морковь с пряностями; жемчужный красный лук для салата Су-Вид; репа для салата Су-Вид; патиссоны для салата Су-Вид; цуккини для салата Су-Вид; стручковый горошек для салата Су-Вид; стручковая фасоль для салата Су-Вид; картофельный салат Су-Вид; батат под сладкой глазурью Су-Вид; картофель по-домашнему sous vide; сельдерей для пюре су-вид; брюссельская капуста в сливочном масле; спаржа "аль денте"; пюре из тыквы; золотая свекла и лук-севок; топинамбур в медовой глазури; спаржа с соусом цитронет; окра или бамия су-вид; брокколи в ассортименте (романеско, брокколи, цветная капуста); лук видалия; томаты, помидорчики черри; грибы в соевом соусе; брюссельская капуста с беконом; кукуруза с кориандром Sous Vide; помидоры черри с песто су-вид; свекла "Челтнем" с маринованной айвой sous vide; репа в березовом соке; козлобородник в маринаде; желтая свекла; морковь в маринаде; томатное конфи; пряная морковь по-марокканski; овощное ассорти (кабачки, морковь, спаржа).

Изменение № 1 Дата введения в действие 11.09.2018 год Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 2 Дата введения в действие 17.03.2020 год картофель пастеризованный цельный; картофель пастеризованный цельный с соусом «Базиликовый»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Базовый с паприкой»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Грибной»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Грузинский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Итальянские травы»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чесночный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Мексиканский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Нежный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Папричный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Пикантный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Пряный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сибирский гриль»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сливочный с травами»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Сливочный»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Средиземноморский»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чесночный с травами»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Чили с беконом»; картофель пастеризованный цельный с соусом «Итальянский»; картофель пастеризованный в нарезке; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Базиликовый»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Базовый с паприкой»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Грибной»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Грузинский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Итальянские травы»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чесночный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Мексиканский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Нежный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Папричный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Пикантный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Пряный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сибирский гриль»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сливочный с травами»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Сливочный»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Средиземноморский»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чесночный с травами»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Чили с беконом»; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Итальянский».

Изменение № 3 Дата введения в действие 07.03.2023 год картофель пастеризованный цельный с соусом «Нежный» [вариант II]; картофель пастеризованный в нарезке с соусом «Нежный» [вариант II].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием овощей или производным от их названия прилагательным.

Термины и определения Овощи по технологии Су-Вид (Sous vide): овощи, смесь овощная или сочетание овощей, приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением и регенерацией (при необходимости). *Примечание* Процесс быстрого (шокового) охлаждения должен быть проведен таким образом, чтобы время достижения температуры внутри продукта плюс +1ºС было пройдено быстро и не должно превышать 60 минут. Ускоренное снижение температуры создает режим охлаждения, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей овощей, картофеля, грибов, показателей качества и пищевой ценности, а также для остановки процесса приготовления и предотвращения размножения бактерий. **Рекомендуемые сроки годности** упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0°С до 3°С** и относительной влажности воздуха не выше **70-80%:** в пакетах из пищевого пластика не более **45 суток**. в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более **55 суток**; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) **не более 60 суток**. вырабатываемых в банках **не более 90 суток**. **Рекомендуемый срок годности** овощей и их смесей, приготовленных по технологии Су-Вид, упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от плюс 2°С до плюс 7°С и относительной влажности воздуха не выше 70-80 %: в пакетах из пищевого пластика [в т. ч. высокобарьерных] не более 90 суток со дня выработки. **Рекомендуемый срок годности** овощей и их смесей, приготовленных по технологии Су-Вид при использовании оптимизированных технологий подготовки, охлаждения, и хранения до 4 месяцев со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-369-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (СОЯ, НУТ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ) (взамен ТУ 9165-369-37676459-2015)

Дата введения в действие —28.06.2018 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 продукты бобовые охлажденные и замороженные, подвергшиеся тепловой обработке (далее продукция), вырабатываемые из семян бобовых культур, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению, замороженная после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соя отварная; соя отварная копченая. соя отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя отварная соленая; соя отварная соленая копченая; соя отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная; соя жареная копченая; соя жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная соленая; соя жареная соленая копченая; соя жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со вкусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами);

нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый со вкусом копчения; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная; фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая – не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная – не

более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-611-37676459-2017** **ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ**

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 тонконарезанные хрустящие ломтики из овощей или их смеси — чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные путем обжарки во фритюре с добавлением или без добавления специй, вкусовых ароматических добавок, изготавливаемые в виде различных форм, а также в виде спирали, нанизанной на шпажку, с ровной или рифленой поверхностью, упакованные в потребительскую тару и выпускаемые без упаковки, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из баклажанов; чипсы из баклажанов с солью; чипсы из баклажанов с перцем; чипсы из баклажанов с солью и перцем; чипсы из баклажанов с морской солью; чипсы из баклажанов с морской солью и перцем; чипсы из баклажанов с цедрой лимона; чипсы из баклажанов с цедрой апельсина; чипсы из баклажанов со смесью перцев; чипсы из баклажанов с паприкой; чипсы из баклажанов с имбирем; чипсы из баклажанов с хреном; чипсы из баклажанов с васаби; чипсы из баклажанов с томатом; чипсы из баклажанов со вкусом томатов; чипсы из баклажанов с горчицей;

чипсы из баклажанов с чесноком; чипсы из баклажанов с укропом; чипсы из баклажанов с петрушкой; чипсы из баклажанов с кориандром; чипсы из баклажанов с тмином; чипсы из баклажанов с куркумой; чипсы из баклажанов с луком; чипсы из баклажанов с мускатным орехом; чипсы из баклажанов с прованскими травами; чипсы из баклажанов с орегано; чипсы из дайкона; чипсы из дайкона с солью; чипсы из дайкона с перцем; чипсы из дайкона с солью и перцем; чипсы из дайкона с морской солью; чипсы из дайкона с морской солью и перцем; чипсы из дайкона с цедрой лимона; чипсы из дайкона с цедрой апельсина; чипсы из дайкона со смесью перцев; чипсы из дайкона с паприкой; чипсы из дайкона с имбирем; чипсы из дайкона с хреном; чипсы из дайкона с васаби; чипсы из дайкона с томатом; чипсы из дайкона со вкусом томатов; чипсы из дайкона с горчицей; чипсы из дайкона с чесноком; чипсы из дайкона с укропом; чипсы из дайкона с петрушкой; чипсы из дайкона с кориандром; чипсы из дайкона с тмином; чипсы из дайкона с куркумой; чипсы из дайкона с луком; чипсы из дайкона с мускатным орехом; чипсы из дайкона с прованскими травами; чипсы из дайкона с орегано; чипсы из кабачков; чипсы из кабачков с солью; чипсы из кабачков с перцем; чипсы из кабачков с солью и перцем; чипсы из кабачков с морской солью; чипсы из кабачков с морской солью и перцем; чипсы из кабачков с цедрой лимона; чипсы из кабачков с цедрой апельсина; чипсы из кабачков со смесью перцев; чипсы из кабачков с паприкой; чипсы из кабачков с имбирем; чипсы из кабачков с хреном; чипсы из кабачков с васаби; чипсы из кабачков с томатом; чипсы из кабачков со вкусом томатов; чипсы из кабачков с горчицей; чипсы из кабачков с чесноком; чипсы из кабачков с укропом; чипсы из кабачков с петрушкой; чипсы из кабачков с кориандром; чипсы из кабачков с тмином; чипсы из кабачков с куркумой; чипсы из кабачков с луком; чипсы из кабачков с мускатным орехом; чипсы из кабачков с прованскими травами; чипсы из кабачков с орегано; чипсы из корня сельдерея; чипсы из корня сельдерея с солью; чипсы из корня сельдерея с перцем; чипсы из корня сельдерея с солью и перцем; чипсы из корня сельдерея с морской солью; чипсы из корня сельдерея с морской солью и перцем; чипсы из корня сельдерея с цедрой лимона; чипсы из корня сельдерея с цедрой апельсина; чипсы из корня сельдерея со смесью перцев; чипсы из корня сельдерея с паприкой; чипсы из корня сельдерея с имбирем; чипсы из корня сельдерея с хреном; чипсы из корня сельдерея с васаби; чипсы из корня сельдерея с томатом; чипсы из корня сельдерея со вкусом томатов; чипсы из корня сельдерея с горчицей; чипсы из корня сельдерея с чесноком; чипсы из корня сельдерея с укропом; чипсы из корня сельдерея с петрушкой; чипсы из корня сельдерея с кориандром; чипсы из корня сельдерея с тмином; чипсы из корня сельдерея с куркумой; чипсы из корня сельдерея с луком; чипсы из корня сельдерея с мускатным орехом; чипсы из корня сельдерея с прованскими травами; чипсы из корня сельдерея с орегано; чипсы из лука; чипсы из лука с солью; чипсы из лука с перцем; чипсы из лука с солью и перцем; чипсы из лука с морской солью; чипсы из лука с морской солью и перцем; чипсы из лука с цедрой лимона; чипсы из лука с цедрой апельсина; чипсы из лука со смесью перцев; чипсы из лука с паприкой; чипсы из лука с имбирем; чипсы из лука с хреном; чипсы из лука с васаби; чипсы из лука с томатом; чипсы из лука со вкусом томатов; чипсы из лука с горчицей; чипсы из лука с чесноком; чипсы из лука с укропом; чипсы из лука с петрушкой; чипсы из лука с кориандром; чипсы из лука с тмином; чипсы из лука с куркумой; чипсы из лука с мускатным орехом; чипсы из лука с прованскими травами; чипсы из лука с орегано; чипсы из моркови; чипсы из моркови с сахаром; чипсы из моркови с солью; чипсы из моркови с перцем; чипсы из моркови с солью и перцем; чипсы из моркови с морской солью; чипсы из моркови с морской солью и перцем; чипсы из моркови с цедрой лимона; чипсы из моркови с цедрой апельсина; чипсы из моркови со смесью перцев; чипсы из моркови с паприкой; чипсы из моркови с имбирем; чипсы из моркови с хреном; чипсы из моркови с васаби; чипсы из моркови с томатом; чипсы из моркови со вкусом томатов; чипсы из моркови с горчицей; чипсы из моркови с чесноком; чипсы из моркови с укропом; чипсы из моркови с петрушкой; чипсы из моркови с кориандром; чипсы из моркови с

тмином; чипсы из моркови с куркумой; чипсы из моркови с луком; чипсы из моркови с мускатным орехом; чипсы из моркови с прованскими травами; чипсы из моркови с орегано; чипсы из пастернака; чипсы из пастернака с солью; чипсы из пастернака с перцем; чипсы из пастернака с солью и перцем; чипсы из пастернака с морской солью; чипсы из пастернака с морской солью и перцем; чипсы из пастернака с цедрой лимона; чипсы из пастернака с цедрой апельсина; чипсы из пастернака со смесью перцев; чипсы из пастернака с паприкой; чипсы из пастернака с имбирем; чипсы из пастернака с хреном; чипсы из пастернака с васаби; чипсы из пастернака с томатом; чипсы из пастернака со вкусом томатов; чипсы из пастернака с горчицей; чипсы из пастернака с чесноком; чипсы из пастернака с укропом; чипсы из пастернака с петрушкой; чипсы из пастернака с кориандром; чипсы из пастернака с тмином; чипсы из пастернака с куркумой; чипсы из пастернака с луком; чипсы из пастернака с мускатным орехом; чипсы из пастернака с прованскими травами; чипсы из пастернака с орегано; чипсы из патиссонов; чипсы из патиссонов с солью; чипсы из патиссонов с перцем; чипсы из патиссонов с солью и перцем; чипсы из патиссонов с морской солью; чипсы из патиссонов с морской солью и перцем; чипсы из патиссонов с цедрой лимона; чипсы из патиссонов с цедрой апельсина; чипсы из патиссонов со смесью перцев; чипсы из патиссонов с паприкой; чипсы из патиссонов с имбирем; чипсы из патиссонов с хреном; чипсы из патиссонов с васаби; чипсы из патиссонов с томатом; чипсы из патиссонов со вкусом томатов; чипсы из патиссонов с горчицей; чипсы из патиссонов с чесноком; чипсы из патиссонов с укропом; чипсы из патиссонов с петрушкой; чипсы из патиссонов с кориандром; чипсы из патиссонов с тмином; чипсы из патиссонов с куркумой; чипсы из патиссонов с луком; чипсы из патиссонов с мускатным орехом; чипсы из патиссонов с прованскими травами; чипсы из патиссонов с орегано; чипсы из редиса; чипсы из редиса с солью; чипсы из редиса с перцем; чипсы из редиса с солью и перцем; чипсы из редиса с морской солью; чипсы из редиса с морской солью и перцем; чипсы из редиса с цедрой лимона; чипсы из редиса с цедрой апельсина; чипсы из редиса со смесью перцев; чипсы из редиса с паприкой; чипсы из редиса с имбирем; чипсы из редиса с хреном; чипсы из редиса с васаби; чипсы из редиса с томатом; чипсы из редиса со вкусом томатов; чипсы из редиса с горчицей; чипсы из редиса с чесноком; чипсы из редиса с укропом; чипсы из редиса с петрушкой; чипсы из редиса с кориандром; чипсы из редиса с тмином; чипсы из редиса с куркумой; чипсы из редиса с луком; чипсы из редиса с мускатным орехом; чипсы из редиса с прованскими травами; чипсы из редиса с орегано; чипсы из редьки; чипсы из редьки с солью; чипсы из редьки с перцем; чипсы из редьки с солью и перцем; чипсы из редьки с морской солью; чипсы из редьки с морской солью и перцем; чипсы из редьки с цедрой лимона; чипсы из редьки с цедрой апельсина; чипсы из редьки со смесью перцев; чипсы из редьки с паприкой; чипсы из редьки с имбирем; чипсы из редьки с хреном; чипсы из редьки с васаби; чипсы из редьки с томатом; чипсы из редьки со вкусом томатов; чипсы из редьки с горчицей; чипсы из редьки с чесноком; чипсы из редьки с укропом; чипсы из редьки с петрушкой; чипсы из редьки с кориандром; чипсы из редьки с тмином; чипсы из редьки с куркумой; чипсы из редьки с луком; чипсы из редьки с мускатным орехом; чипсы из редьки с прованскими травами; чипсы из редьки с орегано; чипсы из репы; чипсы из репы с сахаром; чипсы из репы с солью; чипсы из репы с перцем; чипсы из репы с солью и перцем; чипсы из репы с морской солью; чипсы из репы с морской солью и перцем; чипсы из репы с цедрой лимона; чипсы из репы с цедрой апельсина; чипсы из репы со смесью перцев; чипсы из репы с паприкой; чипсы из репы с имбирем; чипсы из репы с хреном; чипсы из репы с васаби; чипсы из репы с томатом; чипсы из репы со вкусом томатов; чипсы из репы с горчицей; чипсы из репы с чесноком; чипсы из репы с укропом; чипсы из репы с петрушкой; чипсы из репы с кориандром; чипсы из репы с тмином; чипсы из репы с куркумой; чипсы из репы с луком; чипсы из репы с мускатным орехом; чипсы из репы с прованскими травами; чипсы из репы с орегано; чипсы из свеклы; чипсы из свеклы с сахаром; чипсы из свеклы с солью; чипсы из свеклы с перцем;

чипсы из свеклы с солью и перцем; чипсы из свеклы с морской солью; чипсы из свеклы с морской солью и перцем; чипсы из свеклы с цедрой лимона; чипсы из свеклы с цедрой апельсина; чипсы из свеклы со смесью перцев; чипсы из свеклы с паприкой; чипсы из свеклы с имбирем; чипсы из свеклы с хреном; чипсы из свеклы с васаби; чипсы из свеклы с томатом; чипсы из свеклы со вкусом томатов; чипсы из свеклы с горчицей; чипсы из свеклы с чесноком; чипсы из свеклы с укропом; чипсы из свеклы с петрушкой; чипсы из свеклы с кориандром; чипсы из свеклы с тмином; чипсы из свеклы с куркумой; чипсы из свеклы с луком; чипсы из свеклы с мускатным орехом; чипсы из свеклы с прованскими травами; чипсы из свеклы с орегано; чипсы из топинамбура; чипсы из топинамбура с солью; чипсы из топинамбура с перцем; чипсы из топинамбура с солью и перцем; чипсы из топинамбура с морской солью; чипсы из топинамбура с морской солью и перцем; чипсы из топинамбура с цедрой лимона; чипсы из топинамбура с цедрой апельсина; чипсы из топинамбура со смесью перцев; чипсы из топинамбура с паприкой; чипсы из топинамбура с имбирем; чипсы из топинамбура с хреном; чипсы из топинамбура с васаби; чипсы из топинамбура с томатом; чипсы из топинамбура со вкусом томатов; чипсы из топинамбура с горчицей; чипсы из топинамбура с чесноком; чипсы из топинамбура с укропом; чипсы из топинамбура с петрушкой; чипсы из топинамбура с кориандром; чипсы из топинамбура с тмином; чипсы из топинамбура с куркумой; чипсы из топинамбура с луком; чипсы из топинамбура с мускатным орехом; чипсы из топинамбура с прованскими травами; чипсы из топинамбура с орегано; чипсы из тыквы; чипсы из тыквы с сахаром; чипсы из тыквы с солью; чипсы из тыквы с перцем; чипсы из тыквы с солью и перцем; чипсы из тыквы с морской солью; чипсы из тыквы с морской солью и перцем; чипсы из тыквы с цедрой лимона; чипсы из тыквы с цедрой апельсина; чипсы из тыквы со смесью перцев; чипсы из тыквы с паприкой; чипсы из тыквы с имбирем; чипсы из тыквы с хреном; чипсы из тыквы с васаби; чипсы из тыквы с томатом; чипсы из тыквы со вкусом томатов; чипсы из тыквы с горчицей; чипсы из тыквы с чесноком; чипсы из тыквы с укропом; чипсы из тыквы с петрушкой; чипсы из тыквы с кориандром; чипсы из тыквы с тмином; чипсы из тыквы с куркумой; чипсы из тыквы с луком; чипсы из тыквы с мускатным орехом; чипсы из тыквы с прованскими травами; чипсы из тыквы с орегано; чипсы из чеснока; чипсы из чеснока с солью; чипсы из чеснока с перцем; чипсы из чеснока с солью и перцем; чипсы из чеснока с морской солью; чипсы из чеснока с морской солью и перцем; чипсы из чеснока с цедрой лимона; чипсы из чеснока с цедрой апельсина; чипсы из чеснока со смесью перцев; чипсы из чеснока с паприкой; чипсы из чеснока с имбирем; чипсы из чеснока с хреном; чипсы из чеснока с васаби; чипсы из чеснока с томатом; чипсы из чеснока со вкусом томатов; чипсы из чеснока с горчицей; чипсы из чеснока с укропом; чипсы из чеснока с петрушкой; чипсы из чеснока с кориандром; чипсы из чеснока с тмином; чипсы из чеснока с куркумой; чипсы из чеснока с луком; чипсы из чеснока с мускатным орехом; чипсы из чеснока с прованскими травами; чипсы из чеснока с орегано; чипсы «Овощное ассорти»; чипсы «Овощное ассорти» с солью; чипсы «Овощное ассорти» с перцем; чипсы «Овощное ассорти» с солью и перцем; чипсы «Овощное ассорти» с морской солью; чипсы «Овощное ассорти» с морской солью и перцем; чипсы «Овощное ассорти» с цедрой лимона; чипсы «Овощное ассорти» с цедрой апельсина; чипсы «Овощное ассорти» со смесью перцев; чипсы «Овощное ассорти» с паприкой; чипсы «Овощное ассорти» с имбирем; чипсы «Овощное ассорти» с хреном; чипсы «Овощное ассорти» с васаби; чипсы «Овощное ассорти» с томатом; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом томатов; чипсы «Овощное ассорти» с горчицей; чипсы «Овощное ассорти» с чесноком; чипсы «Овощное ассорти» с укропом; чипсы «Овощное ассорти» с петрушкой; чипсы «Овощное ассорти» с кориандром; чипсы «Овощное ассорти» с тмином; чипсы «Овощное ассорти» с куркумой; чипсы «Овощное ассорти» с луком; чипсы «Овощное ассорти» с мускатным орехом; чипсы «Овощное ассорти» с прованскими травами; чипсы «Овощное ассорти» с орегано; чипсы

«Овощной микс»; чипсы «Овощной микс» с солью; чипсы «Овощной микс» с перцем; чипсы «Овощной микс» с солью и перцем; чипсы «Овощной микс» с морской солью; чипсы «Овощной микс» с морской солью и перцем; чипсы «Овощной микс» с цедрой лимона; чипсы «Овощной микс» с цедрой апельсина; чипсы «Овощной микс» со смесью перцев; чипсы «Овощной микс» с паприкой; чипсы «Овощной микс» с имбирем; чипсы «Овощной микс» с хреном; чипсы «Овощной микс» с васаби; чипсы «Овощной микс» с томатом; чипсы «Овощной микс» со вкусом томатов; чипсы «Овощной микс» с горчицей; чипсы «Овощной микс» с чесноком; чипсы «Овощной микс» с укропом; чипсы «Овощной микс» с петрушкой; чипсы «Овощной микс» с кориандром; чипсы «Овощной микс» с тмином; чипсы «Овощной микс» с куркумой; чипсы «Овощной микс» с луком; чипсы «Овощной микс» с мускатным орехом; чипсы «Овощной микс» с прованскими травами; чипсы «Овощной микс» с орегано; чипсы из овощей; чипсы из овощей с солью; чипсы из овощей с перцем; чипсы из овощей с солью и перцем; чипсы из овощей с морской солью; чипсы из овощей с морской солью и перцем; чипсы из овощей с цедрой лимона; чипсы из овощей с цедрой апельсина; чипсы из овощей со смесью перцев; чипсы из овощей с паприкой; чипсы из овощей с имбирем; чипсы из овощей с хреном; чипсы из овощей с васаби; чипсы из овощей с томатом; чипсы из овощей со вкусом томатов; чипсы из овощей с горчицей; чипсы из овощей с чесноком; чипсы из овощей с укропом; чипсы из овощей с петрушкой; чипсы из овощей с кориандром; чипсы из овощей с тмином; чипсы из овощей с куркумой; чипсы из овощей с луком; чипсы из овощей с мускатным орехом; чипсы из овощей с прованскими травами; чипсы из овощей с орегано.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения от +5 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: — не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения от +5 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке — не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения от +5 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % с добавлением консервантов — не более 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения от +5 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке с добавлением консервантов — не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции** неупакованной (спиральные чипсы на шпажке) при температуре хранения от +5 °С до +25 °С — не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-489-37676459-2020 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ (взамен ТУ 9124-489-37676459-2016)

Дата введения в действие – 2020 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 батончики фруктовые (далее продукт или продукция), произведенные из сухофруктов с добавлением или без добавления других натуральных фруктов, орехов, семечек, сахаров, вкусоароматических компонентов, пищевых добавок в глазури или без нее и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей промышленной переработке. Продукция выпускается в охлажденном и подсушенном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовый батончик из кураги; фруктовый батончик из чернослива; фруктовый батончик из изюма; фруктовый батончик из фиников; фруктовый батончик из вишни; фруктовый батончик из смородины черной фруктовый батончик из клюквы; фруктовый батончик из облепихи; **фруктовые батончики на основе кураги:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе чернослива:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе фиников:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой; с черносливом; с черносливом и орехами; с

черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе облепихи:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе изюма:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и орехами; курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; **фруктовые батончики на основе вишни:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе смородины черной:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой и изюмом; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и орехами; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с

изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, цукатами и орехами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе клюквы:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами. **Весь ассортимент продукции выпускается в глазури:** шоколадной; карамельной.

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.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре хранения 4±2 ºС: для весовой неглазированной продукции – не более 3 мес; для весовой глазированной продукции – не более 2 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 5 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 4 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности** для подсушенной продукции при температуре 20±5 ºС и относительной влажности не более 75 %: для весовой неглазированной продукции – не более 5 мес; для весовой глазированной продукции – не более 4 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 7 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 6 мес; для неглазированной продукции, упакованной в герметичную тару – не более 9 мес; для глазированной продукции, упакованной в герметичную тару – не более 7 мес; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.25-739-37676459-2017 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

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,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на начинки фруктовые и фруктовоовощные термостабильные, (далее – продукт или продукция) изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевкусовых компонентов. Термостабильные начинки – начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170°С. Начинки термостабильные используют в качестве полуфабрикатов для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на пищевых предприятиях и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовые: ананасовая; апельсиновая; абрикосовая; айвовая; алычевая; банановая; барбарисовая брусничная; виноградная; вишневая; из голубики: грушевая; ежевичная; из жимолости земляничная; инжирная; из ирги; из калины из киви; киви; кизиловая; клубничная; клюквенная; крыжовниковая; из лайма; лимонная; из красники; малиновая; мандариновая; из морошки; облепиховая персиковая; рябины черноплодной (аронии); сливовая; смородиновая; из терна; черничная; черешневая; из шелковицы из хурмы; яблочная; яблочная «Шарлотка»; лесные ягоды; «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации). **фруктово-овощные:** яблочно-тыквенная; мандариново-тыквенная; яблочно-кабачковая; абрикосово-кабачковая; яблочно-морковная; апельсиново-морковная; вишнево-свекольная; смородиново-свекольная; лимонно-тыквенная.

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.02.2019 год начинка термофруктовая на крахмале.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием фруктов и/или ягод и/или овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых начинки сохраняют свое качество при относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, с консервантом, при температуре от 0°С до 25°С не более 6 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, без консерванта, при температуре от 2°С до 6°С не более 1 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в стеклянные банки, укупоренные металлическими лакированными крышками при температуре хранения от 0°С до 25°С не более двух лет с даты изготовления; нестерилизованные фасованные в металлические банки при температуре хранения от 0°С до 25°С не более 12 мес с даты изготовления; фасованные в асептические трехслойные мешки при температуре хранения от 0°С до 25°С не более 12 мес с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-745-37676459-2017 ВАРЕНЬЕ

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 варенье, изготовленное из свежих или замороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей), лепестков роз с добавлением или без добавления орехов путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Варенье предназначено для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ*:* варенье абрикосовое; варенье айвовое; варенье ананасовое; варенье апельсиновое; варенье алычевое; варенье из брусники; варенье из барбариса; варенье из боярышника; варенье из бузины; варенье из бергамота; варенье из банана; варенье вишневое; варенье вишневое с косточкой; варенье виноградное; варенье грушевое; варенье из голубики; варенье из душицы; варенье из дыни; варенье ежевичное; варенье из ежемалины; варенье жерделевое; варенье из жимолости; варенье земляничное; варенье из зеленых помидоров; варенье инжирное; варенье из имбиря варенье клубничное; варенье из крыжовника; варенье кизиловое; варенье клюквенное; варенье из калины варенье из киви; варенье из красной смородины; варенье из кедрового ядра. варенье из кедровой шишки; варенье кедровое ядро в кедровом сиропе; варенье кедровое ядро в сосновом сиропе; варенье из крапивы; варенье лимонное; варенье из лепестков роз; варенье из лепестков белой акации; варенье из лепестков каштана; варенье «Липовый цвет». варенье малиновое; варенье из молодых сосновых побегов; варенье из еловых лапок; варенье из сосновых шишек; варенье манговое; варенье морошковое; варенье из мандарина; варенье из мяты; варенье из моркови; варенье из нектарина; варенье облепиховое; варенье из одуванчика; варенье орехи грецкие в сосновом меду; варенье персиковое; варенье «Райские яблочки»; варенье из рябины; варенье из ревеня; варенье сливовое; варенье из свеклы; варенье из тархуна; варенье из тыквы; варенье из фейхоа; варенье из физалиса; варенье из фиалок; варенье из хурмы; варенье из чабреца; варенье из черешни; варенье черничное варенье черносливовое. варенье из черноплодной рябины; варенье из черной смородины; варенье из шиповника; варенье из шелковицы; варенье из щавеля; варенье яблочное; варенье яблочное с гвоздикой; варенье из абрикоса с миндалем; варенье из вишни и клубники; варенье из клюквы и яблока; варенье из красной смородины и малины; варенье из крыжовника с апельсиновыми корочками; варенье из клубники и земляники; варенье из малины и крыжовника; варенье из яблок с черной смородиной; варенье из яблок с красной смородиной; варенье «Ассорти».

Изменение № 1 Дата введения в действие 08.06.2019 год ***варенье на фруктозе или с сахаром:*** из красной алычи; из терна; из белого кизила.

Изменение № 2 Дата введения в действие 28.06.2022 год варенье из зеленых томатов; варенье мандариновое с можжевеловой ягодой; варенье из кабачков; варенье имбирная груша; варенье огуречное с мятой; варенье из тыквы с апельсином; варенье из свеклы; варенье луковое.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре 3 мес. при температуре от 0 °С до плюс 10 °С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6 мес.; нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм^3 3 мес. ***Рекомендуемый срок годности*** после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 2 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-358-37676459-2018** **ПОВИДЛО «АРОМА»** **(взамен ТУ 9163-358-37676459-2015)**

Дата введения в действие 2018 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 повидло «Арома», изготовленное из яблочного пюре путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом с использованием ароматических и красящих веществ, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консерванта (далее по тексту – повидло, или продукт, или продукция). Повидло «Арома» предназначены для непосредственного употребления в пищу. Повидло «Арома» предназначено для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования. В зависимости от способа производства повидло «Арома» подразделяют на: стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы); нестерилизованное (с консервантом или без консерванта); нестерилизованное-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта).

АССОРТИМЕНТ: ***Повидло «Арома», в зависимости от применяемого ароматизатора, вырабатывают с ароматом:*** абрикоса; апельсина; ананаса; айвы; актинидии; алычи; банана; брусники; вишни; винограда; груши; голубики; грейпфрута; дыни; жимолости; жерделей; ежевики; земляники; ирги; клубники; клюквы; крыжовника; киви; лимона; малины; мандарина; манго; нектарина; облепихи; персика; сливы; черешни; чернослива; черной смородины; черники; черноплодной рябины; цитрусов; хурмы; фейхоа; яблока; лесных ягод; тропических фруктов и ягод.

Изменение № 1 Дата введения в действие 17.04.2019 год пюре тыквенное по действующей нормативно-технической документации изготовителя; пюре морковное по действующей нормативно-технической документации изготовителя;

Изменение № 2 Дата введения в действие 29.07.2022 год Внести изменения в разделы «Требования к качеству безопасности», «Маркировка», «Упаковка».

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованного в стеклянных банках – 2 года, в металлических банках – 1 год; нестерилизованного (с консервантом) в стеклянных и металлических банках 9 месяцев; нестерилизованного (с консервантом), в том числе в термоформованной таре, при температуре хранения от 2 до 10°С – 6 месяцев, от 10 до 25°С 3 месяца; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до 12°С 3 месяца. нестерилизованного (с консервантом) при температуре хранения от 0 °С до +25 °С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ ТУ 10.39.22-390-37676459-2019 НАЧИНКИ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ «АРОМА» (взамен ТУ 9168-390-37676459-2015)**

Дата введения в действие —29.08.2019 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 начинки термостабильные «Арома» (далее по тексту начинки «Арома», продукт или продукция), изготовляемые из яблочного пюре, уваренного с сахаром с добавлением пектина, пищевых кислот, ароматических и красящих веществ, консервантов. Начинки «Арома» используются в качестве полуфабрикатов для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на пищевых предприятиях и в общественном питании.

АССОРТИМЕНТ: *с ароматом:* абрикоса, ананаса, апельсина, айвы, алычи, банана, барбариса, брусники, винограда, вишни, груши, жимолости, земляники (клубники), клюквы, кизила, киви, крыжовника, лимона, мандарина, малины, персика, рябины, сливы, чернослива, черной смородины, цитрусов, черешни, черники, лесной ягоды, ежевики, яблока.

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

Термины и определения: **Начинки термостабильные**: начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170 °С. Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0 °С до 22 °С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить начинки вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** без консерванта с массовой долей сухих веществ 65 % 9 месяцев; с консервантов с массовой долей сухих веществ 55 % 6 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-1019-37676459-2021 ПАСТИЛКИ ФРУКТОВЫЕ

Дата введения в действие — 2021 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 пастилки фруктовые (далее продукт или продукция, десерты), изготовленные из сбивной массы печеных яблок с добавлением меда, натуральных фруктов, ягод или овощей и высушенные; без добавления консервантов; фасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в подсушенном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Пастилки фруктовые с вишней»; «Пастилки фруктовые со смородиной»; «Пастилки фруктовые с крыжовником»; «Пастилки фруктовые с клубникой»; «Пастилки фруктовые со сливой»; «Пастилки фруктовые с абрикосом»; «Пастилки фруктовые с грушей»; «Пастилки фруктовые с дыней»; «Пастилки фруктовые с бананом»; «Пастилки фруктовые с виноградом»; «Пастилки фруктовые цитрусовая»; «Пастилки фруктовые с тыквой»; **«Пастилки фруктовые с кабачком»;** «Пастилки фруктовые со свеклой»; «Пастилки фруктовые с морковью».

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.11.2021 «Пастилки фруктовые с лимоном и имбирем»; «Пастилки фруктовые с манго»; «Пастилки фруктовые с хурмой»; «Пастилки фруктовые с облепихой»; «Пастилки фруктовые с голубикой»; «Пастилки фруктовые с малиной»; «Пастилки фруктовые с черникой»; «Пастилки фруктовые с брусникой»; «Пастилки фруктовые с персиком»; «Пастилки фруктовые с ореховой крошкой»; «Пастилки фруктовые с какао»; «Пастилки фруктовые с кокосовой стружкой»; «Пастилки фруктовые с клюквой»; «Пастилки фруктовые с киви»; «Пастилки фруктовые с черешней».

Примечание: предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах: при температуре хранения от 0 °С и не выше плюс 25±3°С и относительной влажности воздуха не более 75 % – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт может храниться при температуре 4±2°С до изменения органолептических показателей в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1015-37676459-2021 СНЕКИ И СУПЕРФУДЫ НА ОСНОВЕ СЕМЯН, ОВОЩЕЙ И СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)

Дата введения в действие — 2021 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 изделия из семян, овощей и специй, изготавливаемые без термической обработки или путем сушки при температуре не выше 40ºС, без использования продуктов животного происхождения (далее по тексту-продукт, продукция) Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: снеки «Лен-помидор-чиа»; снеки «Лен-свекла-киноа»; снеки «Лен-тыква-киноа»; снеки «Лен-кабачок-чиа»; снеки «Лен-морковь» со специями; снеки «Лен-помидор-чиа» с зеленью; снеки «Лен-помидор-чиа» с чесноком; снеки «Лен-свекла-киноа» с чесноком и зеленью; снеки «Лен-кабачок-чиа» с укропом; снеки «Лен-кабачок-чиа» с чесноком; снеки «Нутовые» с болгарским перцем.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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. ***Примечание:*** суперфуд или суперпища – это натуральные продукты с повышенным содержанием полезных веществ.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1014-37676459-2021 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD)

Дата введения в действие — 2021 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 изделия из семян, фруктов, орехов, сухофруктов и других видов сырья, изготавливаемые без термической обработки или путем сушки при температуре не выше 40°С, или путем охлаждения (далее продукт, продукция). Продукция вырабатывается без использования продуктов животного происхождения. Продукция вырабатывается в форме батончика. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: батончики «Протеиновые с изюмом»; батончики с тыквенными семечками; батончики «Суперэнергетические»; батончики «Тыквенные»; батончики с мятной нугой; батончики мятные протеиновые; батончики «Шоколадная нуга» с орехами; батончики «Энергетические» из фисташек; батончики кокосово-карамельные; батончики «Тропикана»; батончики шоколадные «Сникерс»; батончики клюквенные; батончики кокосово-клубничные; батончики «Баунти» в шоколадной глазури; батончики инжирные с миндалем.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 4±20С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-887-37676459-2020 ПАСТЫ ЧЕСНОЧНЫЕ

Дата введения в действие — 2020 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 пасты чесночные (далее продукт или продукция), производимые из чеснока/чесночных стрелок с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов: сахара, соли, зелени, специй, растительного масла, сока лимона и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, получаемые путем измельчения компонентов, фасованные в транспортную/потребительскую тару и предназначенные для дальнейшей переработки или приготовления пищи в домашних условиях. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***В зависимости от используемого сырья пасты чесночные изготавливают следующих наименований:*** паста чесночная; паста чесночная с горчицей; паста чесночная с горчицей дижонской; паста чесночная с зирой; паста чесночная с карри; паста чесночная с куркумой; паста чесночная с имбирём; паста чесночная с лимонным соком; паста чесночная с луком репчатым; паста чесночная с морковью; паста чесночная с мускатным орехом; паста чесночная с острым перцем чили; паста чесночная с паприкой; паста чесночная с пажитником; паста чесночная с маслом растительным; паста чесночная со свеклой столовой; паста чесночная со специями острая; паста чесночная с тмином; паста чесночная с томатом; паста чесночная с тофу; паста чесночная с укропом; паста чесночная с корнем хрена; паста чесночная из чесночных стрелок.

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

Термины и определения Продукты переработки фруктов [овощей, грибов]. Продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки. **Фруктовые [овощные, грибные] полуфабрикаты.** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], консервированные различными способами, фасованные в крупную упаковку, предназначенные для дальнейшей переработки. **Примечание.** Примерами способа консервирования являются: термическая обработка, добавление в продукт соли, сахара, пищевых органических кислот, этилового спирта из пищевого растительного сырья, химических консервантов и другие. **Концентрированная фруктовая [овощная] паста.** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25 % для овощной пасты. Продукцию хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75 %. **Рекомендуемые сроки годности** паст чесночных при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: ***без добавления консервантов:*** не более 3 месяцев; ***с добавлением консервантов*** **и** ***фасованных с использованием вакуума, газомодифицированной среды:*** не более 12 месяцев. **После вскрытия упаковки** продукт использовать при температуре плюс 2-6 ºС в пределах основного срока

годности до появления видимых органолептических признаков порчи. Срок годности пасты чесночной, упакованной с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-872-37676459-2020** **ФРУКТЫ ОЧИЩЕННЫЕ СВЕЖИЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действие – 2020 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 фрукты, очищенные от кожицы или от сердцевины/косточек, чашелистиков, свежие резаные или целые с добавлением или без добавления консервантов, обработанные или необработанные пищевыми кислотами, ионизирующим излучением, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Фрукты очищенные свежие целые или резаные предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***фрукты очищенные резанные*** абрикосы; авокадо; айва; ананасы; апельсины; бананы; гранаты; грейпфруты; груши; лайм; лимоны; манго; мандарины; персики; слива; хурма; яблоки; ***фрукты очищенные целые*** абрикосы; айва; актинидия; алыча; апельсины; бананы; боярышник; брусника; виноград; вишня; голубика; гранаты; ежевика; жимолость; земляника лесная; ирга; киви; кизил; клубника; клюква; красника; костяника; крыжовник; куманика; лайм; лимонник; лимоны; мандарины; малина; морошка; облепиха; персики; рябина черноплодная; рябина обыкновенная; смородина белая; смородина красная; смородина чёрная; сливы; фейхоа; физалис ягодный; черешня; черника; шелковица; шиповник. яблоки; ***смеси фруктов очищенных целых/резаных*** яблоки, апельсины, виноград; яблоки, ананасы, виноград; яблоки, мандарины, черника; яблоки, киви, виноград; яблоки, сливы, мандарины; яблоки, апельсины, ежевика; яблоки, груши, ананасы; яблоки, грейпфруты, виноград; яблоки, грейпфруты, киви, виноград; яблоки, груши, лайм, апельсины, виноград; яблоки, груши, лимоны, апельсины, виноград.

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

Термины и определения Культурный сорт: Группа растений, которые в результате селекции обладают определенным набором характеристик (полезных или декоративных), который отличает эту группу растений от других растений того же вида. **Классификация фруктов по качеству:** распределение фруктов по товарным сортам или группам в зависимости от значений установленных показателей. Примечание Классификация может проводиться по показателям качества, окраске плодов (например, ананасы), виду потребления. **Здоровые фрукты:** фрукты без признаков болезней грибного, бактериального, вирусного происхождения, а также физиологических заболеваний. **Увядшие фрукты**: фрукты, утратившие характерную упругость (тургесценцию) и внешний вид, типичные для данного сорта и степени зрелости. **Недозрелые ягоды**: ягоды, не достигшие технической или потребительской степени зрелости. **Степень зрелости фруктов**: состояние фруктов в процессе созревания, при котором они достигают показателей качества, соответствующих требованиям потребителя. Примечание Различают степени зрелости: съемная, техническая (технологическая), потребительская. **Потребительская**

зрелость фруктов: степень зрелости, при которой фрукты и овощи достигают наиболее высокого качества по внешнему виду, вкусу и консистенции мякоти. **Розничная торговля**: вид торговой деятельности, связанный с приобретением и продажей товаров для использования их в личных, семейных, домашних и иных целях, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. **Фасование в торговле (фасовка), (предпродажное фасование):** упаковывание товаров в потребительскую упаковку на предприятии торговли с одновременным установлением массы или объема товаров. **Листок-вкладыш:** носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и/или транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и/или к транспортной упаковке. **Упакованная пищевая продукция:** пищевая продукция, помещенная в потребительскую упаковку. **Потребительская упаковка**. Упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации продукции конечному потребителю. Примечание Упаковку, имеющую контакт с продукцией, допускается называть первичной упаковкой. **Транспортная упаковка** упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу; **Продукты переработки фруктов краткосрочного хранения:** Продукты из фруктов, подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, в герметичной или негерметичной упаковке, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 1 месяца в установленных условиях годности. **Посторонние примеси:** минеральные вещества (пыль, песок, земля, субстрат, камешки, вещества органического происхождения (части насекомых, шерсть грызунов, экскременты насекомых и животных), примеси растительного происхождения, механические примеси (части упаковки, металлических деталей, стекла и т.п.), остатки средств химической обработки и другие. **Растительные примеси:** посторонние примеси растительного происхождения (обломки листьев, косточки, семена, плодоножки, ветки, частички чешуи и шелухи орехов, кусочки коры/скорлупы и т.п.). **Рекомендуемые сроки годности** фруктов очищенных резаных или целых при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 3 месяцев со дня изготовления.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-990-37676459-2020 СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ СУХИЕ

Дата введения в действие — 2020 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 соусы фруктовые и ягодные сухие (далее продукты), изготовленные из фруктов/ягод сублимационной сушки, фруктовых/ягодных порошков сублимационной сушки с добавлением или без добавления сахара, соли, крахмала, зелени, специй, пряностей и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару. Соусы фруктовые и ягодные сухие представляют собой полуфабрикат, который после разведения его кипятком или варки в течение 1 минуты готов к употреблению. Продукты предназначены для приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***из одного вида фруктовых/ягодных порошков:*** абрикосовый; алычёвый; ананасовый; апельсиновый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; земляничный; калиновый; из киви; лимонный; клубничный; клюквенный; красносмородиновый; малиновый; манговый; из маракуйи; морошковый; облепиховый; черничный для десерта; черносмородиновый; черносмородиновый к говядине; черносмородиновый «топинг»; яблочный. ***из смесей фруктовых/ягодных порошков:*** брусничный к мясу; брусничный к дичи; облепихово-морошковый; плодово-ягодный «Чатни»; плодово-ягодный острый; чернично-черносмородиновый; яблочно-брусничный «Чатни острый»; яблочно-брусничный «Чатни».

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

Термины и определения Продукты переработки фруктов [овощей, грибов]: продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки. **Фруктовый соус:** Фруктовые консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов, или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, пряноароматических растений и/или экстрактов с добавлением или без добавления сахара, поваренной соли, орехов, пищевых органических кислот и зелени. **Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности:** Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие. **После вскрытия упаковки** продукт следует хранить при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре плюс 20 ºС и использовать в течение 30 суток.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.22-506-37676459-2020 ПЮРЕ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

Дата введения в действие — 2020 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 фруктовые и ягодные пюре (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и/или нарезанных, и/или протертых фруктов и/или ягод одного или нескольких видов с добавлением или без добавления сахара или сахаров, загустителей и других пищевых ингредиентов, фасованные в потребительскую, герметически укупоренную тару и стерилизованные. Пюре фруктовые, стерилизованные предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пюре абрикосовое; пюре из актинидии; пюре айвовое; пюре алычовое; пюре ананасовое; пюре апельсиновое; пюре банановое; пюре брусничное; пюре вишневое; пюре из голубики; пюре грейпфрутовое; пюре грушевое; пюре из гуавы; пюре из дыни; пюре ежевичное; пюре жерделевое; пюре из жимолости; пюре земляничное; пюре из инжира; пюре из ирги; пюре из киви; пюре из кизила; -пюре из калины; пюре клубничное; пюре клюквенное; пюре из крыжовника; пюре из лаймов; пюре лимонное; пюре малиновое; пюре из манго; пюре из маракуйи; пюре мандариновое; пюре из морошки; пюре из облепихи; пюре из папайи; пюре персиковое; пюре рябиновое; пюре сливовое; пюре из смородины красной; пюре из смородины белой; пюре из смородины желтой; пюре из терна; пюре из ткемали; пюре из фейхоа; пюре из физалиса; пюре из хурмы; пюре из хеномелеса; пюре из черешни; пюре черноплоднорябиновое; пюре черничное; пюре из шелковицы; пюре из шиповника; пюре яблочное; «Фруктовый микс» (ассорти из двух или более видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Термины и определения: Пюре фруктовое пюреобразный фруктовый пищевой продукт, подвергнутый термической обработке, фасованный в упаковку, прошедший стерилизацию, обеспечивающую длительное хранение пюре из фруктов (ягод) при заданных условиях. **Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре**: Несброженный, но способный к брожению пищевой продукт, полученный из цельных или измельченных свежих или сохраненных свежими или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и мякоти. **Рекомендуемые сроки годност**и при температуре хранения от 0 ºС до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80% для: стерилизованных в стеклянной таре -24 мес.; стерилизованных в металлической таре 12 мес.; стерилизованных в других видах тары не более -12 мес.; После вскрытия продукта хранить при температуре от 0 ºС до плюс 8ºС не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 01.25.19-975-37676459-2020 ЯГОДЫ СВЕЖИЕ ФАСОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2020 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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на ягоды свежие, а также их смеси/миксы с добавлением или без добавления консервантов, обработанные или необработанные ионизирующим излучением, фасованные в потребительскую тару (далее продукты). Ягоды свежие, а также их смеси/миксы предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, на предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: актинидия; барбарис; боярышник; брусника; вишня; годжи; голубика; гуми; ежевика; жимолость; земляника лесная; ирга; калина; киви; кизил; клубника; клюква; красника; костяника; крыжовник; куманика; лимонник; малина; морошка; облепиха; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; смородина белая; смородина красная; смородина чёрная; фейхоа; физалис; черешня; черника; шелковица; шиповник.

Изменение № 1 Дата введения в действие 02.11.2021 год ***смеси ягод:*** голубика, смородина; голубика, смородина, клубника; голубика, малина, смородина; голубика, малина, ежевика; голубика, смородина, ежевика; клубника, голубика; малина, смородина, ежевика; малина, голубика; физалис, голубика; физалис, клубника; физалис, смородина; физалис, голубика, клубника.

Изменение № 2 Дата введения в действие 12.10.2022 год ***ягодные миксы:*** голубика, смородина; голубика, смородина, клубника; голубика, малина; голубика, малина, смородина; голубика, малина, ежевика; голубика, смородина, ежевика; клубника, голубика; малина, смородина, ежевика; малина, голубика; физалис, голубика; физалис, клубника; физалис, смородина; физалис, голубика, клубника.

Изменение № 3 Дата введения в действие 28.02.2023 год ***ягодные миксы из двух видов ягод:*** голубика/ежевика; голубика /малина; голубика/клубника; голубика/смородина красная; голубика/физалис; малина/ежевика; малина/клубника; малина /физалис; малина/смородина черная; малина/смородина красная; малина /смородина белая; малина /голубика; ежевика/голубика; ежевика/физалис; ежевика/смородина красная; ежевика/смородина белая; ежевика /малина; ежевика/клубника; -ежевика /смородина черная; смородина красная/голубика; смородина белая /голубика; смородина красная /малина; смородина белая /малина; смородина красная /клубника; смородина белая/клубника; смородина красная /ежевика; смородина белая/ежевика; смородина красная/физалис; смородина белая/физалис; крыжовник/красная смородина; крыжовник/черная смородина; крыжовник/голубика; крыжовник /малина; крыжовник/ежевика; крыжовник/физалис; черешня/клубника; черешня/малина; черешня/голубика; черешня физалис; ***ягодные миксы из трёх видов ягод:*** голубика, ежевика, малина; голубика, ежевика, клубника; голубика, ежевика, смородина красная; голубика, ежевика, физалис; голубика, ежевика, крыжовник; малина, ежевика, голубика; малина, ежевика, клубника; малина, ежевика, смородина красная; малина, ежевика, физалис; малина, ежевика, крыжовник; смородина красная, голубика, малина; смородина красная, голубика, ежевика; смородина красная, голубика, физалис; смородина красная, голубика, клубника; смородина красная, голубика, крыжовник; смородина красная, смородина черная, крыжовник; смородина красная, смородина белая, крыжовник; ежевика, малина, голубика; ежевика, клубника, голубика; ежевика, смородина красная, голубика; ежевика, смородина красная, малина; ежевика, смородина красная, клубника; клубника, голубика, малина; клубника, голубика,

ежевика; клубника, голубика, смородина красная; клубника, голубика, смородина белая; клубника, малина, смородина красная; клубника, малина, смородина белая; клубника, ежевика, малина; клубника, ежевика, смородина красная; клубника, ежевика, смородина белая; физалис, голубика, малина; физалис, голубика, ежевика; физалис, голубика, клубника; физалис, голубика, смородина красная; физалис, голубика, смородина белая.

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

Рекомендуемые сроки годности свежих ягод при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: фасованных в негерметичную упаковку, с консервантом не более 30 суток со дня фасования; фасованных в негерметичную упаковку, без консерванта не более 6 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием газомодифицированной среды не более 90 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием вакуума не более 90 суток со дня изготовления; фасованных в негерметичную упаковку с использованием обработки ускоренными электронами не более 50 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием обработки ускоренными электронами не более 90 суток со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия упаковки в течение 24 часов при температуре плюс 2 ºС 6 ºС в пределах основного срока годности. **Рекомендуемые сроки годности** свежих ягодных смесей/миксов при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: фасованных в негерметичную упаковку, с консервантом не более 30 суток со дня фасования; фасованных в негерметичную упаковку, без консерванта не более 6 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием газо-модифицированной среды не более 90 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием вакуума не более 90 суток со дня изготовления; фасованных в негерметичную упаковку с использованием обработки ускоренными электронами не более 50 суток со дня изготовления; фасованных в герметичную упаковку с использованием обработки ускоренными электронами не более 90 суток со дня изготовления. Срок годности свежих ягод, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.21-780-37676459-2019 ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на взбитые замороженные фруктовые и овощные десерты, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных фруктов, овощей одного или нескольких видов или продуктов их переработки с добавлением или без добавления пищевкусовых продуктов, молочных продуктов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей (далее – десерты), фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Десерты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от вида используемого фруктового и/или овощного сырья десерты выпускают:** фруктовые; овощные; фруктово-овощные; ассорти фруктовые. **В зависимости от способа изготовления десерты выпускают:** взбитыми замороженными; взбитыми с добавлением пищевкусового продукта замороженными; взбитыми и декорированные декоративными пищевыми продуктами замороженными.

АССОРТИМЕН: В зависимости от используемого сырья десерты изготавливают следующих наименований: **фруктовые:** абрикосовый, айвовый, алычовый, ананасовый, апельсиновый, из арбуза, банановый, брусничный, вишневый, из голубики, грушевый, ежевичный, из жимолости, земляничный (клубничный), из инжира, из киви, из кизила, клюквенный, из крыжовника, из лайма, лимонный, малиновый, из манго, мандариновый, из маракуйи, из морошки, из облепихи, персиковый, рябиновый, сливовый, из смородины красной и белой, из хурмы, черничный, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, яблочный. **овощные:** морковный, из свеклы, томатный, тыквенный. **фруктово-овощные:** вишнёво-свекольный, клюквенно-морковный, из апельсина и тыквы, из малины и дыни. **ассорти фруктовые:** из облепихи и груши; яблока и абрикоса; из банана и сливы; из яблока и ананаса.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Термины и определения В настоящих технических условиях применены следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 55624: **взбитые замороженные фруктовые (овощные, фруктово-овощные) десерты:** пищевые продукты сладкие с массовой долей сухих веществ фруктов и/или овощей от 1,0 % до 4,0 %, взбитые замороженные и потребляемые в замороженном виде; произведенные из раствора сахаров, фруктов и/или овощей и продуктов их переработки с использованием или без использования стабилизаторов или стабилизаторов-эмульгаторов, пищевых и пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, регуляторов кислотности, красителей и других пищевых добавок. **пищевкусовые продукты для фруктовых десертов:** Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе орехи, фрукты, шоколад, мягкая карамель, и другие пищевые продукты, специально вводимые во льды в процессе их изготовления для придания им специфического вкуса. **десерт глазированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной):** Десерт, имеющий твердое покрытие

из глазури для мороженого и/или шоколада. **декорированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) десерт:** Десерт фасованный или формованный, поверхность которого оформлена декоративными пищевыми продуктами. **стабилизатор** пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов; **уплотнитель** пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов; **эмульгатор** пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте; **Примечание**. В качестве декоративных пищевых продуктов используют орехи, цукаты, мармелад, джем, шоколад, фрукты, кокосовую стружку, глазурь и другие пищевые продукты. **Рекомендуемые сроки годности** десертов при температуре хранения минус 18 °С и влажности воздуха не более 75 %: взбитых замороженных – не более 12 месяцев. взбитых замороженных с добавлением сыворотки не более 12 месяцев. Срок годности десертов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.31.11-672-37676459-2019** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* т*ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из картофеля и смеси из картофеля, овощей и/или зелени замороженные, вырабатываемые из целых и/или нарезанных свежих, бланшированных или вареных овощей. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: картофель целый очищенный; картофель целый неочищенный; картофель, резанный очищенный; картофель отварной целый очищенный; картофель отварной резаный; картофель отварной неочищенный; картофель для супа; картофель для жарки; картофель с зеленью; картофель со специями и пряностями; картофель с укропом; картофель с сельдереем; картофель с кабачками; картофель с луком и морковью; картофель с грибами; картофель с болгарским перцем; картофель с чесноком; картофель с чесноком и зеленью; картофельная поджарка; котлеты из картофеля; биточки из картофеля; шницели из картофеля; драники картофельные; крокеты картофельные; рагу картофельное; зразы картофельные; полуфабрикат для картофеля «Фри»; фарш картофельный; фарш из картофеля с добавлением овощей.

Изменение №1 Дата введения в действии 30.11.2023 год Актуализация текста.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности быстрозамороженных овощей и их смесей не более 12 месяцев со дня выработки. **Рекомендуемый срок годности** смесей быстрозамороженных овощей, считая с даты изготовления самого раннего по срокам замораживания компонента, 12 мес. **Рекомендуемый срок годности** быстрозамороженных овощей и их смесей при использовании оптимизированных технологий

подготовки, охлаждения, замораживания и хранения до 24 месяцев со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-928-37676459-2019** **ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технологические условия распространяются на джемы термостабильные (далее джемы или продукт), изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевкусовых компонентов, герметично укупоренные стерилизованные. Джемы предназначены для непосредственного употребления в пищу и могут быть реализованы в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовые: абрикосовый, айвовый; алычовый, ананасовый, апельсиновый, барбарисовый, брусничный, вишневый, голубичный, грушевый, ежевичный, земляничный (клубничный), инжирный, из киви, кизиловый, клюквенный, крыжовниковый, лимонный, малиновый, манговый, мандариновый, персиковый, рябиновый, сливовый, из хурмы, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, черничный, яблочный; **овощные:** дынный, тыквенный. Джемы по способу изготовления подразделяют: на стерилизованные, горячего розлива;

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

Термины и определения: Термостабильные джемы – желирующий продукт, содержащий кусочки проваренных в сиропе плодов, ягод, овощей, не растекающийся на горизонтальной поверхности и сохраняющий свою форму после нагревания при температуре более 170°С. **фруктовые [овощные] консервы:** продукты переработки фруктов [овощей] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 месяцев в установленных условиях. **фруктовый [овощной] джем:** фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, пектиносодержащих смесей, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35 %, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. **Рекомендуемые сроки годности** продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75% стерилизованных: в стеклянной таре 2 года; в металлической таре один год; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания техно-

логического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-929-37676459-2024** **ДЕСЕРТЫ ИЗ ФРУКТОВ**

Дата введения в действие — 2024 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.

Настоящие технические условия распространяются на десерты из фруктов и ягод (далее – десерты/продукт/продукция) – кулинарные изделия, изготовленные из свежих, охлажденных, замороженных, сушеных, вяленых, сублимированных фруктов и (или) ягод одного или нескольких видов, с добавлением или без добавления сахара, муки, продуктов переработки зерна, крахмала, орехов, шоколада, молочных продуктов, карамели, сиропов, пищевых органических кислот, сахарозаменителей, подсластителей, загустителей, ароматизаторов, других пищевых ингредиентов и пищевых добавок. Продукция полностью готова к употреблению и предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукцию выпускают при температуре от 15°С до 21°С и охлажденной. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: десерт «Дыня и арбуз в лаймовом сиропе»; десерт «Печеный карамелизованный ананас»; десерт «Дыня и манго в сливовом вине»; десерт «Ананас в апельсиновой карамели»; десерт «Фруктовый салат по-восточному с коньяком»; десерт «Фруктовый салат осенний»; десерт «Жаренный арбуз по-пекински»; десерт «Сладкие арбузные дольки»; десерт «Желе с фруктами в арбузе»; десерт «Яблоки в карамели по-китайски»; десерт «Фруктовый салат ароматный»; десерт «Фруктовый салат восточная роскошь»; десерт «Салат-коктейль звезда востока»; десерт «Яблочный сыр»; десерт «Яблочный крисп»; десерт «Бананы жареные»; десерт «Шоколадно-грушевый»; десерт «Бананы в кляре»; десерт «Груша в вине»; десерт «Бананы в шоколаде»; десерт «Фруктовая ёлочка»; десерт «Персиковый коблер»; десерт «Карамельные яблоки с грецкими орехами»; десерт «Бананы фламбе»; десерт «Запеченные персики»; десерт «Клубничный с маскарпоне»; десерт «Фруктово-ягодный трофей»; десерт «Апельсины с творожной начинкой»; десерт «Жело»; десерт «Груша в шоколаде»; десерт «Лебедь из яблока»; десерт «Клубника в шоколаде»; десерт «Яблоки в кляре»; десерт «Груша запеченная»; десерт «Коблер с ягодами»; десерт «Груша фламбе»; десерт «Фруктовый микс в апельсиновых корзинках»; десерт «Малина под кокосовым покрывалом»; десерт «Крамбл классический»; десерт «Смоква из яблок и клубники»; десерт «Айва запеченная с сахаром»; десерт «Дыня жареная»; десерт «Мандариновые дольки в шоколаде»; десерт «Шашлычки из инжира»; десерт «Пряный инжир в красном вине»; десерт «Фрукты на гриле».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 2° С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре от 15° С до 21° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-399-37676459-2018 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ С САХАРОМ**

Дата введения в действие —19.11.2018 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 протертые или дробленые фрукты и/или ягоды, изготовленные из свежих, сушеных, охлажденных, быстрозамороженных или пюре полуфабрикатов фруктов и/или ягод одного или нескольких видов, с добавлением/без добавления сахара, пряностей, пряных растений (их частей) или частей лекарственных растений, пищевых кислот, пищевых добавок, консервантов, упакованные в потребительскую и транспортную тару, стерилизованные (пастеризованные)/нестерилизованные, замороженные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в качестве добавок или отделочных полуфабрикатов в молочной, кондитерской, хлебобулочной продукции и других отраслей пищевой промышленности (далее продукты, продукция). Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети, на промышленные предприятия и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: абрикосы протертые с сахаром; абрикосы дробленые с сахаром; абрикос с апельсином протертые с сахаром; айва протертая с сахаром; айва дробленая с сахаром; актинидия протертая с сахаром; актинидия дробленая с сахаром; алыча протертая с сахаром; алыча дробленая с сахаром; барбарис протертый с сахаром; барбарис дробленый с сахаром брусника протертая с сахаром; брусника дробленая с сахаром; виноград протертый с сахаром; вишня протертая с сахаром; вишня дробленая с сахаром; голубика протертая с сахаром; голубика дробленая с сахаром; груши протертые с сахаром; груши дробленые с сахаром; гуава протертая с сахаром; гуава дробленая с сахаром; ежевика протертая с сахаром; ежевика дробленая с сахаром; ежевика и малина протертые с сахаром; жимолость протертая с сахаром; жимолость дробленая с сахаром; земляника протертая с сахаром; земляника дробленая с сахаром; клубника протертая с сахаром; клубника дробленая с сахаром; инжир протертый с сахаром; инжир дробленый с сахаром; ирга протертая с сахаром; ирга дробленая с сахаром; калина протертая с сахаром; калина дробленая с сахаром; киви протертый с сахаром; киви дробленый с сахаром; кизил протертый с сахаром; кизил дробленый с сахаром клюква протертая с сахаром; клюква дробленая с сахаром крыжовник протертый с сахаром; крыжовник дробленый с сахаром; лайм протертый с сахаром; лайм дробленый с сахаром; лимоны протертый с сахаром; лимоны дробленые с сахаром; мандарины протертые с сахаром; мандарины дробленые с сахаром; малина протертая с сахаром; малина дробленая с сахаром; морошка протертая с сахаром; морошка дробленая с сахаром; облепиха протертая с сахаром; облепиха дробленая с сахаром; персики протертые с сахаром; персики дробленые с сахаром; персик с апельсином протертые с сахаром; рябина красная протертая с сахаром; рябина красная дробленая с сахаром; рябина черноплодная протертая с сахаром; рябина черноплодная дробленая с сахаром; слива протертая с сахаром; слива дробленая с сахаром; смородина красная протертая с сахаром; смородина красная дробленая с сахаром; смородина белая протертая с сахаром; смородина белая дробленая с сахаром; смородина желтая протертая с сахаром; смородина желтая дробленая с

сахаром; смородина черная протертая с сахаром; смородина черная дробленая с сахаром; терн протертый с сахаром; терн дробленый с сахаром; ткемали протертые с сахаром; ткемали дробленые с сахаром; фейхоа протертое с сахаром; фейхоа дробленое с сахаром; фейхоа с апельсином протертые с сахаром; хурма протертая с сахаром; хурма дробленая с сахаром; черешня протертая с сахаром; черешня дробленая с сахаром; черемуха протертая с сахаром; черемуха дробленая с сахаром; черника протертая с сахаром; черника дробленая с сахаром; чернослив протертый с сахаром; шелковица протертая с сахаром; шелковица дробленая с сахаром; яблоки протертые с сахаром; яблоки дробленые с сахаром; фрукты протертые с сахаром «Ассорти»; фрукты дробленые с сахаром «Ассорти»; ягоды протертые с сахаром «Ассорти»; ягоды дробленые с сахаром «Ассорти»; фрукты и ягоды протертые с сахаром «Ассорти»; фрукты и ягоды дробленые с сахаром «Ассорти»; ягоды и фрукты протертые с сахаром «Ассорти»; ягоды и фрукты дробленые с сахаром «Ассорти» ягоды протертые с дроблеными фруктами с сахаром «Ассорти»; ягодный микс.

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.11.2021 г. лайм с имбирём протёртые с сахаром; лайм с имбирём дроблёные с сахаром; лимон с имбирём протёртые с сахаром; лимон с имбирём дроблёные с сахаром; лимон с корицей протёртые с сахаром; лимон с корицей дроблёные с сахаром; лимон с мятой протёртые с сахаром; лимон с мятой дроблёные с сахаром; лимон с ромашкой протёртые с сахаром; лимон с ромашкой дроблёные с сахаром; лимон с чабрецом протёртые с сахаром; лимон с чабрецом дроблёные с сахаром.

Изменение № 2 Дата введения в действие 20.06.2022 г. апельсин дробленый с сахаром; персик-манго дробленый с сахаром; лимон, апельсин и имбирь дробленые с сахаром; лимон с имбирем дробленый с сахаром.

Изменение № 3 Дата введения в действие 15.05.2023 г. Актуализация текста. для продукции, упакованной в транспортную тару при относительной влажности воздуха не более 75%: изготовленной без использования консервантов и упакованных в ведра, фляги, бочки, канистры из полимерных материалов, при температуре хранения от 0ºС до 4 ºС – не более 2 месяцев; изготовленной с консервантами и упакованной в ведра, фляги, бочки, канистры из полимерных материалов, при температуре хранения от 0ºС до 25 ºС – не более 6 месяцев.

Изменение № 4 Дата введения в действие 26.04.2024 г. Вороника (шикша) дробленая с сахаром; вороника (шикша) протертая с сахаром.

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

Термины и определения Фруктовые [овощные, грибные] полуконсервы. Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, фасованные в герметичную упаковку, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 6 месяцев в установленных условиях хранения. Ф**руктовые [овощные, грибные] консервы.** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение более 6 месяцев в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения. **Травянистое эфиромасличное сырье.** Эфиромасличное сырье, представляющее собой листья, надземную часть травянистых растений, молодые ветки древесных эфиромасличных растений. **Цветочное эфиромасличное сырье.** Эфиромасличное сырье, представляющее собой цветки, соцветия, цветочные бутоны эфиромасличных растений. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 24 мес со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, в течение которых нестерилизованной продукции сохраняют

свое качество при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75% не более 12 мес со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** и условия хранения для замороженной продукции при температуре не выше 18°С не более 12 мес со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-112-37676459-2018** **ПОВИДЛО** **(взамен ТУ 9163-112-37676459-2012)**

Дата введения в действие 2018 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 повидло, (далее по тексту – повидло), изготовленное из фруктового или ягодного пюре, или из смеси фруктового и (или) ягодного пюре, путем уваривания с сахаром, сахаропаточным сиропом или сахарозаменителями, с добавлением или без добавления ароматических и красящих веществ, пектина, пищевых кислот и консервантов. Стерилизованное повидло предназначено для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной торговой сети, и предприятий общественного питания. Нестерилизованное повидло предназначено для промышленного использования. В зависимости от способа производства повидло подразделяют на: стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку; нестерилизованное (с консервантом или без консерванта).

АССОРТИМЕНТ: ***без добавления или с добавлением ароматизаторов:*** ананасовое; айвовое; абрикосовое; алычевое; апельсиновое; из актинидии; брусничное; вишневое; виноградное; грушевое; голубичное; грейпфрутовое; дынное; ежевичное; жерделевое; из жимолости; земляничное (клубничное); инжировый; из ирги; кизиловое; калиновое; клюквенное; крыжовниковое; красносмородиновое; из киви; лимонное; малиновое; мандариновое; морошковое; из манго; из нектарина; персиковое; из папайи; рябиновое; сливовое; черничное; черносмородиновое; черноплоднорябиновое; черешневое; из физалиса; из фейхоа; из хурмы; яблочное; из смеси плодов и ягод; абрикосово-айвовое; апельсиново-манговое; апельсиново-ананасовое; бруснично-яблочное; бруснично-клюквенное; бруснично-ежевичное; бруснично-малиновое; бруснично-земляничное; бруснично-клубничное; банановo-манговое; банановo-персиковое; банановo-абрикосовое; виноградно-яблочное; виноградно-вишневое; грушево-яблочное; грушево-алычевое; грушево-вишневое; дынно-ананасовое; дынно-банановое; из дыни и киви; ежевично-голубичное; жерделево-алычевое; из киви и папайи; из киви и крыжовника; из хурмы и персика; из фейхоа и апельсина; из физалиса и красной смородины; земляничнo-черничное; земляничнo-малиновое; земляничнo-голубичное; земляничнo-морошковое; морошково-клюквенное; мангово-персиковое; из манго и маракуйи; мангово-клубничное; малиново-крыжовниковое; малиново-черносмородиновое; мандариново-персиковое; персиково-манговое; тыквенно-яблочное; черничнo-малиновое; черничнo-яблочное; яблочно-грушевое; яблочно-сливовое; яблочно-рябиновое; яблочно-абрикосовое; яблочно-айвовое; яблочно-виноградное; яблочно-вишневое; яблочно-земляничное; яблочно-персиковое; яблочно-черносмородиновое.

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

Термины и определения: фруктовое (овощное) повидло фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из фруктовых (овощных) пюре, уваренных с сахаром или сахарами с добавлением или без добавления патоки, желирующих веществ, пищевых органических кислот, консервантов и представляющее собой однородную густую, мажущуюся массу протертых фруктов (овощей) или массу смеси протертых фруктов и овощей. Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованного в стеклянных банках – 2 года, в металлических банках – 1 год; нестерилизованного (с консервантом) в стеклянных и металлических банках – 1 год; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в термоформованной таре, при температуре хранения от +2 до +10°С – 9 месяцев, при температуре от +10 до +25°С 6 месяцев; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до +12°С 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.61.23-843-37676459-2018** **ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ.** **ПОРОШОК ИЗ ПЛОДООВОЩНОГО СЫРЬЯ**

Дата введения в действие — 2018 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 пищевой концентрат, вырабатываемый из овощного и плодового сырья, предназначенного для использования на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: порошок яблочный; порошок грушевый; порошок из персиков; порошок из нектарин; порошок из абрикосов; порошок из манго; порошок капустный; порошок тыквенный; порошок кабачковый; порошок из свеклы; порошок из цветной капусты; порошок томатный; порошок из ревеня; порошок из шпината; порошок из зеленого горошка; порошок из чеснока; порошок из лука.

Изменение № 1 Дата введения в действие 25.10.2019 год порошок из авокадо; порошок апельсиновый; порошок из базилика; порошок баклажанный; порошок банановый; порошок из барбариса; порошок из боярышника; порошок брусничный; порошок виноградный; порошок вишневый; порошок из голубики; порошок из грейпфрута; порошок из ежевики; порошок из жимолости; порошок земляничный; порошок имбирный; порошок из калины; порошок картофельный; порошок из киви; порошок из кислицы; порошок клубничный; порошок клюквенный; порошок из кориандра; порошок из корицы; порошок из красной смородины; порошок из красники; порошок из крыжовника; порошок из лайма; порошок лимонный; порошок малиной; порошок мандариновый; порошок морковный; порошок морошковый; порошок мятный порошок облепиховый; порошок из папайи; порошок из паприки; порошок из петрушки; порошок из ревня; порошок из репы; порошок из розмарина; порошок из рябины; порошок их сельдерея; порошок из сладкого перца; порошок сливовый; порошок из тархуна; порошок

из тимьяна; порошок из укропа; порошок из фасоли; порошок их чабреца; порошок из черной смородины; порошок из черники; порошок из черноплодной рябины; порошок из шафрана; порошок из шиповника; порошок из щавеля.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при относительной влажности воздуха 75-78% – 6 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.13-675-37676459-2018** **ЧИПСЫ ОВОЩНЫЕ**

Дата введения в действие — 2018 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 тонконарезанные хрустящие ломтики из овощей – чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные путем сушки с добавлением или без добавления специй и/или вкусовых ароматических и/или пищевых добавок, изготавливаемых в виде различных форм с ровной или рифлёной поверхностью, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из баклажанов; чипсы из баклажанов с солью; чипсы из баклажанов с перцем; чипсы из баклажанов с солью и перцем; чипсы из баклажанов с чесноком; чипсы из баклажанов с зеленью; чипсы из баклажанов с луком; чипсы из баклажанов пряные; чипсы из баклажанов с имбирем; чипсы из баклажанов со вкусом зелени и сметаны; чипсы из баклажанов со вкусом томата; чипсы из баклажанов со вкусом паприки; чипсы из баклажанов со вкусом бекона; чипсы из баклажанов со вкусом сыра; чипсы из баклажанов со вкусом креветок чипсы из дайкона; чипсы из дайкона с солью; чипсы из дайкона с перцем; чипсы из дайкона с солью и перцем; чипсы из дайкона с чесноком; чипсы из дайкона с зеленью; чипсы из дайкона с луком; чипсы из дайкона пряные; чипсы из дайкона с имбирем; чипсы из дайкона со вкусом зелени и сметаны; чипсы из дайкона со вкусом томата; чипсы из дайкона со вкусом паприки; чипсы из дайкона со вкусом бекона; чипсы из дайкона со вкусом сыра; чипсы из дайкона со вкусом креветок чипсы из кабачков чипсы из кабачков с солью; чипсы из кабачков с перцем; чипсы из кабачков с солью и перцем; чипсы из кабачков с чесноком; чипсы из кабачков с зеленью; чипсы из кабачков с луком; чипсы из кабачков пряные; чипсы из кабачков с имбирем; чипсы из кабачков со вкусом зелени и сметаны; чипсы из кабачков со вкусом томата; чипсы из кабачков со вкусом паприки; чипсы из кабачков со вкусом бекона; чипсы из кабачков со вкусом сыра; чипсы из кабачков со вкусом креветок чипсы из корня сельдерея; чипсы из корня сельдерея с солью; чипсы из корня сельдерея с перцем; чипсы из корня сельдерея с солью и перцем; чипсы из корня сельдерея с чесноком; чипсы из корня сельдерея с зеленью; чипсы из корня сельдерея с луком; чипсы из корня сельдерея пряные; чипсы из корня сельдерея с имбирем; чипсы из корня сельдерея со вкусом зелени и сметаны; чипсы из корня сельдерея со вкусом томата; чипсы из корня сельдерея со вкусом паприки;

чипсы из корня сельдерея со вкусом бекона; чипсы из корня сельдерея со вкусом сыра; чипсы из корня сельдерея со вкусом креветок чипсы из моркови; чипсы из моркови с солью; чипсы из моркови с перцем; чипсы из моркови с солью и перцем; чипсы из моркови с чесноком; чипсы из моркови с зеленью; чипсы из моркови с луком; чипсы из моркови пряные; чипсы из моркови с имбирем; чипсы из моркови со вкусом зелени и сметаны; чипсы из моркови со вкусом томата; чипсы из моркови со вкусом паприки; чипсы из моркови со вкусом бекона; чипсы из моркови со вкусом сыра; чипсы из моркови со вкусом креветок чипсы из пастернака; чипсы из пастернака с солью; чипсы из пастернака с перцем; чипсы из пастернака с солью и перцем; чипсы из пастернака с чесноком; чипсы из пастернака с зеленью; чипсы из пастернака с луком; чипсы из пастернака пряные; чипсы из пастернака с имбирем; чипсы из пастернака со вкусом зелени и сметаны; чипсы из пастернака со вкусом томата; чипсы из пастернака со вкусом паприки; чипсы из пастернака со вкусом бекона; чипсы из пастернака со вкусом сыра; чипсы из пастернака со вкусом креветок чипсы из патиссонов; чипсы из патиссонов с солью; чипсы из патиссонов с перцем; чипсы из патиссонов с солью и перцем; чипсы из патиссонов с чесноком; чипсы из патиссонов с зеленью; чипсы из патиссонов с луком; чипсы из патиссонов пряные; чипсы из патиссонов с имбирем; чипсы из патиссонов со вкусом зелени и сметаны; чипсы из патиссонов со вкусом томата; чипсы из патиссонов со вкусом паприки; чипсы из патиссонов со вкусом бекона; чипсы из патиссонов со вкусом сыра; чипсы из патиссонов со вкусом креветок чипсы из редиса; чипсы из редиса с солью; чипсы из редиса с перцем; чипсы из редиса с солью и перцем; чипсы из редиса с чесноком; чипсы из редиса с зеленью; чипсы из редиса с луком; чипсы из редиса пряные; чипсы из редиса с имбирем; чипсы из редиса со вкусом зелени и сметаны; чипсы из редиса со вкусом томата; чипсы из редиса со вкусом паприки; чипсы из редиса со вкусом бекона; чипсы из редиса со вкусом сыра; чипсы из редиса со вкусом креветок чипсы из редьки; чипсы из редьки с солью; чипсы из редьки с перцем; чипсы из редьки с солью и перцем; чипсы из редьки с чесноком; чипсы из редьки с зеленью; чипсы из редьки с луком; чипсы из редьки пряные; чипсы из редьки с имбирем; чипсы из редьки со вкусом зелени и сметаны; чипсы из редьки со вкусом томата; чипсы из редьки со вкусом паприки; чипсы из редьки со вкусом бекона; чипсы из редьки со вкусом сыра; чипсы из редьки со вкусом креветок чипсы из репы; чипсы из репы с солью; чипсы из репы с перцем; чипсы из репы с солью и перцем; чипсы из репы с чесноком; чипсы из репы с зеленью; чипсы из репы с луком; чипсы из репы пряные; чипсы из репы с имбирем; чипсы из репы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из репы со вкусом томата; чипсы из репы со вкусом паприки; чипсы из репы со вкусом бекона; чипсы из репы со вкусом сыра; чипсы из репы со вкусом креветок чипсы из свеклы; чипсы из свеклы с солью; чипсы из свеклы с перцем; чипсы из свеклы с солью и перцем; чипсы из свеклы с чесноком; чипсы из свеклы с зеленью; чипсы из свеклы с луком; чипсы из свеклы пряные; чипсы из свеклы с имбирем; чипсы из свеклы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из свеклы со вкусом томата; чипсы из свеклы со вкусом паприки; чипсы из свеклы со вкусом бекона; чипсы из свеклы со вкусом сыра; чипсы из свеклы со вкусом креветок чипсы из томатов красных; чипсы из томатов красных с солью; чипсы из томатов красных с перцем; чипсы из томатов красных с солью и перцем; чипсы из томатов красных с чесноком; чипсы из томатов красных с зеленью; чипсы из томатов красных с луком; чипсы из томатов красных пряные; чипсы из томатов красных с имбирем; чипсы из томатов красных со вкусом зелени и сметаны; чипсы из томатов красных со вкусом паприки; чипсы из томатов красных со вкусом бекона; чипсы из томатов красных со вкусом сыра; чипсы из томатов красных со вкусом креветок чипсы из томатов зеленых; чипсы из томатов зеленых с солью; чипсы из томатов зеленых с перцем; чипсы из томатов зеленых с солью и перцем; чипсы из томатов зеленых с чесноком; чипсы из томатов зеленых с зеленью; чипсы из томатов зеленых с луком; чипсы из томатов зеленых пряные; чипсы из томатов зеленых с имбирем; чипсы из томатов зеленых со вкусом зелени и сметаны; чипсы из томатов зеленых со вкусом

паприки; чипсы из томатов зеленых со вкусом бекона; чипсы из томатов зеленых со вкусом сыра; чипсы из томатов зеленых со вкусом креветок чипсы из топинамбура; чипсы из топинамбура с солью; чипсы из топинамбура с перцем; чипсы из топинамбура с солью и перцем; чипсы из топинамбура с чесноком; чипсы из топинамбура с зеленью; чипсы из топинамбура с луком; чипсы из топинамбура пряные; чипсы из топинамбура с имбирем; чипсы из топинамбура со вкусом зелени и сметаны; чипсы из топинамбура со вкусом томата; чипсы из топинамбура со вкусом паприки; чипсы из топинамбура со вкусом бекона; чипсы из топинамбура со вкусом сыра; чипсы из топинамбура со вкусом креветок чипсы из тыквы; чипсы из тыквы с солью; чипсы из тыквы с перцем; чипсы из тыквы с солью и перцем; чипсы из тыквы с чесноком; чипсы из тыквы с зеленью; чипсы из тыквы с луком; чипсы из тыквы пряные; чипсы из тыквы с имбирем; чипсы из тыквы со вкусом зелени и сметаны; чипсы из тыквы со вкусом томата; чипсы из тыквы со вкусом паприки; чипсы из тыквы со вкусом бекона; чипсы из тыквы со вкусом сыра; чипсы из тыквы со вкусом креветок чипсы из чеснока; чипсы из чеснока с солью; чипсы из чеснока с перцем; чипсы из чеснока с солью и перцем; чипсы из чеснока с зеленью; чипсы из чеснока с луком; чипсы из чеснока пряные; чипсы из чеснока с имбирем; чипсы из чеснока со вкусом зелени и сметаны; чипсы из чеснока со вкусом томата; чипсы из чеснока со вкусом паприки; чипсы из чеснока со вкусом бекона; чипсы из чеснока со вкусом сыра; чипсы из чеснока со вкусом креветок чипсы «Овощное ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации); чипсы «Овощное ассорти» с солью; чипсы «Овощное ассорти» с перцем; чипсы «Овощное ассорти» с солью и перцем; чипсы «Овощное ассорти» с чесноком; чипсы «Овощное ассорти» с зеленью; чипсы «Овощное ассорти» с луком; чипсы «Овощное ассорти» пряные; чипсы «Овощное ассорти» с имбирем; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом зелени и сметаны; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом томата; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом паприки; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом бекона; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом сыра; чипсы «Овощное ассорти» со вкусом креветок.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от плюс 5 до плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, упакованной в негерметичную тару – не более 12 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 18 мес; для продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды (ГМС) – не более 24 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.31.12-829-37676459-2018 КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ

Дата введения в действие — 2018 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 картофель сушеный (далее по тексту – продукт/продукция), подготовленный в соответствии с установленной технологией путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей его сохраняемость с добавлением или без добавления сушеных овощей, грибов, зелени и других пищевкусовых компонентов и/или добавок. Продукцию выпускают россыпью и в брикетах. Картофель с добавлением овощей, грибов, зелени брикетированию не подлежит. Продукция предназначена для реализации через розничную торговлю, для использования на предприятиях общественного питания и для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: картофель сушеный; картофель сушеный с солью; картофель сушеный с пищевой поваренной морской солью; картофель сушеный с перцем; картофель сушеный с солью и перцем; картофель сушеный с грибами сушеными; картофель сушеный с грибами сушеными и солью; картофель сушеный с зеленью сушеной; картофель сушеный с зеленью сушеной и солью; картофель с грибами и зеленью сушеные; картофель сушеный для супа; картофель сушеный для приготовления блюд; картофель сушеный со специями и пряностями; картофель с укропом сушеные; картофель с луком сушеные; картофель с луком и зеленью сушеные; картофель с луком и солью сушеные; картофель с болгарским перцем сушеные; картофель с чесноком сушеные; картофель с чесноком и зеленью сушеные; картофель с чесноком и солью сушеные; картофель с луком и морковью сушеные; картофель с овощами сушеные; картофель с овощами и зеленью сушеные; картофель с овощами и грибами сушеные; картофель с солью со свеклой сушеные; картофель с солью с морковью сушеные.

Изменение № 1 Дата введения в действие 23.07.2019 год картофель с солью и специями Античипсы «Соленая жажда»; картофель с солью и специями Античипсы «Укропно-соленая картошка»; картофель с солью и специями Античипсы «Чесночно-соленая картошка».

Изменение № 2 Дата введения в действие 14.10.2019 год картофель сушеный «НЕЧИПСЫ с паприкой», картофель сушеный «НЕЧИПСЫ с луком», картофель сушеный «НЕЧИПСЫ с укропом», картофель сушеный «НЕЧИПСЫ Солёная жажда», картофель сушеный «НЕЧИПСЫ Укропно-солёная картошка», картофель сушеный «НЕЧИПСЫ Чесночно-солёная картошка».

Изменение № 3 Дата введения в действие 04.08.2020 год картофель сушёный Брусок; картофель сушеный Кубик; картофель сушеный Столбики; картофель сушеный Порошок; картофель сушеный Соломка; картофель сушёный «Нечипсы с лаймом и перцем»; картофель сушеный «Нечипсы с грибами»; картофель сушеный «Нечипсы с обжаренным луком»; картофель сушеный с солью и специями «Нечипсы с паприкой»; картофель сушеный с солью и специями «Нечипсы с укропом»; картофель сушеный с солью и специями «Нечипсы с луком»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с томатом и чили»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с морской солью»; картофель сушеный «Нечипсы картошка без соли»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с чесноком»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с перцем чили»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с томатом»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с грибами»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с паприкой»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с луком»; картофель сушеный «Нечипсы картошка с укропом»; картофель сушеный «Картошка без соли»; картофель сушеный «Картошка с морской солью»; смесь

сушеных овощей «Картошка, морковь»; смесь сушеных овощей «Нечипсы картошка, морковь»; картофель сушеный «Готовка картофельный брусок»; картофель сушеный «Готовка картофельный кубик»; картофель сушеный с грибами; картофель сушеный с паприкой; картофель сушеный с луком».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Сроки годности с момента изготовления (в соответствии с ГОСТ 28432) картофеля сушеного в сухом месте: в герметичной таре – 5 лет; в негерметичной таре – 3 года **Рекомендуемые сроки годности** картофеля сушеного с добавлением овощей, грибов и зелени – не более 3 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.21-621-37676459-2018** **ФРУКТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие — 2018 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 фрукты и их смеси замороженные и быстрозамороженные (далее продукт или продукция), произведенными различными, разрешенными к применению в пищевой промышленности, способами замораживания, фасованные в потребительскую тару или весовые. Продукция предназначена для реализации в торговой сети, использования на промышленных предприятиях и в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фрукты замороженные и быстрозамороженные (в том числе с наименованием «Снегурочка»): абрикос; айва; алыча; ананас; апельсин; вишня; гранат; грейпфрут; груша; гуава; дыня; жердели; инжира; киви; кинканы; лайм; лимон; манго; мандарины; маракуйя; папайя; персик; слива; терн; ткемали; фейхоа; физалис; хурма; черешня; яблоко; «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и ягод в различной комбинации); смесь фруктов для компота (персики, яблоки, груши, клубника); ассорти «Фруктовая сказка» (дыня, абрикосы, черешня, слива); «Компотная смесь» (яблоки, слива, смородина, абрикос, черника, вишня); «Компотная смесь» (яблоки, груша, слива (терн), абрикос, смородина, вишня, малина, черника) **фрукты замороженные и быстрозамороженные в сахаре и их смеси (а также с наименованием «Снежная королева»):** абрикос; айва; алыча; ананас; апельсин; вишня; гранат; грейпфрут; груша; гуава; дыня; жердели; инжира; киви; кинканы; лайм; лимон; манго; мандарины; маракуйя; папайя; персик; слива; терн; ткемали; фейхоа; физалис; хурма; черешня; яблоко; «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и ягод в различной комбинации); смесь фруктов для компота (персики, яблоки, груши, клубника); ассорти «Фруктовая сказка» (дыня, абрикосы, черешня, слива); «Компотная смесь» (яблоки, слива, смородина, абрикос, черника, вишня); «Компотная смесь» (яблоки, груша, слива (терн), абрикос, смородина, вишня, малина, черника) **фрукты замороженные и быстрозамороженные в сахарном сиропе и их смеси (а также с наименованием «Олимпийские):** абрикос; айва; алыча; ананас; апельсин; вишня; гранат; грейпфрут; груша; гуава; дыня; жердели; инжира; киви; кинканы; лайм; лимон; манго; мандарины; маракуйя; папайя; персик; слива; терн; ткемали; фейхоа; физалис; хурма; черешня; яблоко; «Фрукто-

вое ассорти» (не менее двух видов фруктов и ягод в различной комбинации); смесь фруктов для компота (персики, яблоки, груши, клубника); ассорти «Фруктовая сказка» (дыня, абрикосы, черешня, слива); «Компотная смесь» (яблоки, слива, смородина, абрикос, черника, вишня); «Компотная смесь» (яблоки, груша, слива (терн), абрикос, смородина, вишня, малина, черника)

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

Рекомендуемые сроки хранения фруктов замороженных или их смесей при температуре не выше минус 18°С со дня выработки не более 24 месяцев. В торговой сети допускается кратковременное хранение фруктов замороженных не более 7 суток (с учетом времени на перевозку) (рекомендуемое) при температуре минус (12±1)°С. Размораживание и повторное замораживание не допускается.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-746-37676459-2018** **ДЖЕМЫ**

Дата введения в действие — 2018 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 джемы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (ягод) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (ягодной) части составляет не менее 35%. Джемы вырабатывают стерилизованными и нестерилизованными (консервы), предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятия общественного питания и для непосредственного употребления в пищу. Джемы-полуфабрикаты нестерилизованные, фасованные крупную тару(бочки) для использования в пищевой промышленности. В зависимости от рецептуры стерилизованные джемы вырабатываются с наименованием «Домашний».

АССОРТИМЕНТ: абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; из актинидии; барбарисовый; брусничный; банановый; вишневый; виноградный; облепиховый; голубичный; грушевый; ежевичный; жерделевый; из жимолости; земляничный (клубничный); инжирный; из киви; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; калиновый; из красной смородины; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; морошковый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый; черничный; черешневый; яблочный; яблочно-тыквенный; яблочно-дынный; фруктово-ягодный микс.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.06.2019 год ***джемы на фруктозе или с сахаром:*** из айвы; из фейхоа; из красного кизила; из белого кизила; из хурмы.

Изменение № 2 Дата введения в действие 20.08.2020 год Актуализация текста

Изменение № 3 Дата введения в действие 13.12.2023 год джем клубничный (2 вариант); ***джемы без сахара:*** джем клубничный без сахара; джем малиновый без сахара; джем вишневый без сахара; джем

из черной смородины без сахара; *джемы с однородной консистенцией:* джем клубничный; джем малиновый; джем вишневый; джем из черной смородины.

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

Термины и определения Фруктовый [овощной] джем: Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления. Примечание Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен и в виде полуфабриката. Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре 3 мес. при температуре от 0 °С до плюс 10 °С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6 мес.; нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм3 3 мес. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 4 до плюс 6 °С не более 5 суток. **Сроки годности джемов с даты изготовления:** стерилизованных в стеклянных и жестяных банках в герметично укупоренной таре (при температуре от 0^0 С до 25^0С) 24 мес.; нестерилизованных в стеклянных и жестяных банках, (с добавлением консерванта при температуре от 0^0 С до 25^0С)– 12 мес.; в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов типа «Дой-Пак» вместимостью не более 0,5 $дм^3$ (при температуре от 0^0 С до 25^0С) 12 мес.; джемов – полуфабрикатов нестерилизованных (с консервантом) фасованных в полимерные ведра, барабаны вместимостью не более 30 $дм^3$ (при температуре от 0^0 С до 25^0С) 9 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-002-37676459-2018 ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (взамен ТУ 9162-002-37676459-2016)

Дата введения в действие 2018 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 производство овощного пюре, изготовленное из свежих или быстрозамороженных овощей с добавлением или без добавления фруктов, молока, сливок, лимонной кислоты, сахара, соли и консервантов, стерилизованные и фасованные способом асептического консервирования. Пюре консервы стерилизованные готовы к употреблению, пюре концентрированное предназначено для использования в производстве соковой продукции и в различных отраслях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Пюре стерилизованное: из баклажанов; из горького стручкового перца; из зелени; из зелени с чесноком; из кабачков; из лука; из моркови; из патиссонов; из свеклы; из сладкого перца; из смеси перцев; из тыквы; из цветной капусты; из щавеля; из шпината; из смеси шпината и щавеля из зеленого горошка; из кукурузы; из брокколи; из репы; из моркови с добавлением груши; из моркови с добавлением яблок; из моркови с добавление персиков; из репы с добавлением груш; из репы с добавлением яблок; из репы с добавлением персиков; из смеси моркови и тыквы; из смеси моркови кабачков; из смеси репы и моркови; из смеси свеклы и моркови; из смеси брокколи и сладкого перца; из смеси брокколи и кукурузы; из смеси зеленого горошка и шпината; из смеси брокколи и шпината; из смеси сладкого перца и шпината; из смеси кабачков и моркови; из тыквы с добавлением сахара; из кукурузы с добавлением сахара; из репы с добавлением сахара; из моркови с добавлением сахара; из кабачков с добавлением сахара; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара; из смеси репы и моркови с добавлением сахара; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара; из тыквы с добавлением сахара и молока; из кукурузы с добавлением сахара и молока; из репы с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и молока; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и молока; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением груш, сахара и молока; из моркови с добавлением яблок, сахара и молока; из моркови с добавлением персиков, сахара и молока; из репы с добавлением груш, сахара и молока; из репы с добавлением яблок, сахара и молока; из репы с добавлением персиков, сахара и молока; из тыквы с добавлением сахара и сливок; из кукурузы с добавлением сахара и сливок; из репы с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и сливок; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением груш, сахара и сливок; из моркови с добавлением яблок, сахара и сливок; из моркови с добавлением персика, сахара и сливок; из репы с добавлением груш, сахара и сливок; из репы с добавлением яблок, сахара и сливок; из репы с добавлением персиков, сахара и сливок. **Пюре стерилизованное концентрированное:** из баклажанов; из горького стручкового перца; из зелени; из зелени с чесноком; из кабачков; из лука; из моркови; из патиссонов; из свеклы; из сладкого

перца; из смеси перцев; из тыквы; из цветной капусты; из щавеля; из шпината; из смеси шпината и щавеля из зеленого горошка; из брокколи; из репы; из моркови с добавлением груши; из моркови с добавлением яблок; из моркови с добавление персиков; из репы с добавлением груш; из репы с добавлением яблок; из репы с добавлением персиков; из смеси моркови и тыквы; из смеси моркови кабачков; из смеси репы и моркови; из смеси свеклы и моркови; из смеси брокколи и сладкого перца; из смеси брокколи и кукурузы; из смеси зеленого горошка и шпината; из смеси брокколи и шпината; из смеси сладкого перца и шпината; из смеси кабачков и моркови; из тыквы с добавлением сахара; из репы с добавлением сахара; из моркови с добавлением сахара; из кабачков с добавлением сахара; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара; из смеси репы и моркови с добавлением сахара; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара; из тыквы с добавлением сахара и молока; из репы с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и молока; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и молока; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением груш, сахара и молока; из моркови с добавлением яблок, сахара и молока; из моркови с добавлением персиков, сахара и молока; из репы с добавлением груш, сахара и молока; из репы с добавлением яблок, сахара и молока; из репы с добавлением персиков, сахара и молока; из тыквы с добавлением сахара и сливок; из репы с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и сливок; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением груш, сахара и сливок; из моркови с добавлением яблок, сахара и сливок; из моркови с добавлением персика, сахара и сливок; из репы с добавлением груш, сахара и сливок; из репы с добавлением яблок, сахара и сливок; из репы с добавлением персиков, сахара и сливок. **Пюре овощное концентрированное. Полуфабрикат:** из баклажанов; из горького стручкового перца; из зелени; из зелени с чесноком; из кабачков; из лука; из моркови; из патиссонов; из свеклы; из сладкого перца; из смеси перцев; из тыквы; из цветной капусты; из щавеля; из шпината; из смеси шпината и щавеля из зеленого горошка; из брокколи; из репы; из моркови с добавлением груши; из моркови с добавлением яблок; из моркови с добавление персиков; из репы с добавлением груш; из репы с добавлением яблок; из репы с добавлением персиков; из смеси моркови и тыквы; из смеси моркови кабачков; из смеси репы и моркови; из смеси свеклы и моркови; из смеси брокколи и сладкого перца; из смеси брокколи и кукурузы; из смеси зеленого горошка и шпината; из смеси брокколи и шпината; из смеси сладкого перца и шпината; из смеси кабачков и моркови; из тыквы с добавлением сахара; из репы с добавлением сахара; из моркови с добавлением сахара; из кабачков с добавлением сахара; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара; из смеси репы и моркови с добавлением сахара; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара; из тыквы с добавлением сахара и молока; из репы с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и молока; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и молока; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и молока; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и молока; из моркови с добавлением груш, сахара и молока; из моркови с добавлением яблок, сахара и молока; из моркови с добавлением персиков, сахара и молока; из репы с добавлением груш, сахара и молока; из репы с добавлением яблок, сахара и молока; из репы с добавлением персиков, сахара и молока; из тыквы с добавлением сахара и сливок; из репы с добавлением сахара и сливок; из моркови

с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси моркови и кабачков с добавлением сахара, и сливок; из смеси репы и моркови с добавлением сахара и сливок; из смеси репы и тыквы с добавлением сахара и сливок; из смеси свеклы и моркови с добавлением сахара и сливок; из моркови с добавлением груш, сахара и сливок; из моркови с добавлением яблок, сахара и сливок; из моркови с добавлением персика, сахара и сливок; из репы с добавлением груш, сахара и сливок; из репы с добавлением яблок, сахара и сливок; из репы с добавлением персиков, сахара и сливок.

Предприятие изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Термины и определения фруктовые [овощные, грибные] консервы: Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение более 6 мес в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения. **фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре:** Несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем механического воздействия из цельных или измельченных свежих, или сохраненных свежими или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением. *Примечания* При получении фруктового [овощного, фруктово-овощного, овощефруктового] пюре, кроме используемого для изготовления соков и соковой продукции, могут быть использованы мацерирующие ферменты, применение которых не приводит к образованию в конечном продукте веществ и компонентов, которые не содержатся в пюре, полученном исключительно путем механического воздействия. Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре с добавлением или без добавления сахара и/или соли. Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы). Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции). **концентрированное фруктовое [овощное] пюре:** Фруктовое [овощное] пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не более 20% с добавлением или без добавления органических кислот. *Примечания* В концентрированное фруктовое [овощное] пюре могут быть возвращены натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные в виде дистиллята при производстве этого пюре. Концентрированное фруктовое [овощное] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы). Концентрированное фруктовое [овощное] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции).

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых пюре сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре от 0°С до 20°С: в стеклянной и металлической таре – 12 мес; в металлических и полимерных бочках с асептическими мешками-вкладышами из комбинированных полимерных материалов 12 мес; в полимерной таре, и в стационарных асептических резервуарах 6 мес; с консервантами – 6 мес; в металлических асептических контейнерах 10 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-797-37676459-2018** **СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

Дата введения в действие 2018 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 фруктовые и ягодные соусы (далее консервы), изготовленные из свежих, быстрозамороженных фруктов и ягод или их полуфабрикатов, с добавлением или без добавления соли, сахара, пищевых кислот, пряностей, специй, зелени, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: апельсиновый соус с розмарином; соус арбузный; соус алычовый с чесноком; брусничный соус к мясу; соус яблочно-брусничный; острый брусничный соус; вишневый соус; вишневый соус с пряностями; соус из вишни к мясу; соус пикантный из жимолости; соус из жимолости с имбирем; гранатовый соус; пряный грушевый соус; «Мостарда» с грушей; клюквенный соус; соус «Наршараб»; соус из клубники и малины; соус из крыжовника с лимоном; клубничный соус; соус из клюквы и брусники и медом; клюквенно-цитрусовый соус с имбирем; соус клюквенно-цитрусовый; соус из хурмы и клюквы к мясу; соус клюквенный к индейке; острый соус из малины; соус из малины и ревеня; соус из крыжовника с чесноком и зеленью; пряный соус из крыжовника; ткемали из слив; соус ягодный с белым вином; соус из черной смородины с мятой; соус сливовый с горчицей; соус из черной смородины к мясу; яблочный соус с корицей; яблочный соус с грецким орехом; «Чатни» яблочно-сливовый; соус из рябины с яблоками и зеленью; соус из черноплодной рябины с коньяком; фруктовый соус «Десертный».

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.09.2020 год брусника к мясу; брусничный острый; вишневый к сыру и десертам; мастарда «Вишня»; вишня-бальзамик; ежевичный десертный; ежевичный к мясу; ежевичный ткемали; ежевичный с кайенским перцем; ежевика-бальзамик; жимолость к десертам; жимолость –бальзамик; клубничный к сыру и десертам; клюква с пряностями; красносмородиновый к десертам; красносмородиновый к мясу; красносмородиновый бальзамик; мастарда «Красная смородина»; малиновый к сыру и десертам; малиновый с пряностями; малиновый ткемали; мастарда «Малина»; малина-бальзамик; сливовый десертный; сливовый к мясу; сливовый ткемали; черносмородиновый к десертам; черносмородиновый к мясу; черная смородина –бальзамик; мастарда «Черная смородина».

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

Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре хранения от 0 °С до 25 °С: стерилизованных в стеклянной таре 2 года; стерилизованных в металлической таре и упаковке из полимерных и комбинированных материалов – 1 год. 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.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.21-778-37676459-2019** **ФРУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД**

Дата введения в действие 15.04.2019 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 фрукты (семечковые, косточковые, субтропические и тропические культуры, ягоды), а также орехоплодные культуры, производимые по технологии Су-Вид [Sous Vide «под вакуумом»], приготовленные из целых или нарезанных свежих фруктов [ягод] одного или нескольких видов, с добавлением или без добавления сахара или других подслащивающих веществ, пряностей, и вкусовых добавок, подготовленные в соответствии с установленной технологией, упакованные в герметичную вакуумную упаковку, [которая, в процессе приготовления продукта предотвращает потерю влаги и соков, а также летучих веществ], и подвергнутые низкотемпературной тепловой обработке, с последующим быстрым охлаждением, готовые к употреблению, с сохранением первоначальных вкусовых свойств и структуры фруктов. Приготовление фруктов методом Су-Вид приводит к сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции [без заморозки]. Фрукты, изготовленные по технологии Су-Вид, предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, в качестве полуфабрикатов для производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Ананас в сиропе с корицей и бадьяном Sous Vide; Маринованный ананас Sous Vide с пряностями; Ананас в карамели Sous Vide с розовым перцем; Абрикосы Sous Vide; Голубика, маринованная SousVide; Груша в вине Sous Vide; Груши Sous Vide томленые в красном вине; Груши Sous Vide томленые в каберне; Груши Sous Vide с ванилью и кардамоном; Груши с шафраном Sous Vide; Груша су-вид с лемонграсом, травами и горьким шоколадом; Груши томленые Sous Vide с портвейном, вишнями и сыром горгонзола; Груши Sous Vide томленые в белом вине и кленовом сиропе; Груши с апельсиновым джемом Sous Vide; Груши в клюквенном соусе SousVide; Груша в медово винном соусе Sous Vide; «Китайские груши» Sous Vide; Доси ди банана Sous Vide; Бананы в шоколадном соусе SousVide; Слива Sous Vide; Слива со вкусом Амаретто Sous Vide; Слива с пряными травами Sous Vide; Сливы пашот Sous Vide; Нектарины Sous Vide; Манго Sous Vide; Вишня пашот Sous Vide; Груши пашот Sous Vide; Груши пашот во фруктовом сиропе Sous Vide; Клюква в соусе Sous Vide; Клубника Sous Vide; Засахаренная клубника на бальзамическом уксусе Sous Vide; Клубнично-черничный кули Sous Vide; Малиново-черничный кули Sous Vide; Манго-нектариновый (персиковый) кули Sous Vide; Малиново-абрикосовый кули Sous Vide; Манговый чатни Sous Vide; Малиновый сироп Sous Vide; Маринованный кумкват Sous Vide; Персиковый чатни Sous Vide; Папайя-черничный кули Sous Vide; Папайя пашот Sous Vide; Компот из томленых фруктов с овсянкой Sous Vide; Салат фризе с пряными зимними грушами Sous Vide; Салат из прессованных абрикосов Sous Vide; Папайя Sous Vide; Персики Sous Vide; Персики в коньяке Sous Vide; Персики Sous Vide томленые в меду с лавандой; Румтопф (фрукты томленые в роме) Sous Vide; Ревень пашот Sous Vide; Ревень с клубничным соусом и маскарпоне Sous Vide; Ревень весенний кисло-сладкий Sous Vide; Свежий прессованный арбуз Sous Vide; Томленые фрукты Sous Vide. Фаршированные яблоки sous vide с карамельным сиропом; Яблоки

с корицей Sous Vide; Яблочный салат Sous Vide с фенхелем, розмарином и горгонзолой; Яблоки и краснокачанная капуста Sous Vide; Яблочное пюре Sous Vide; Яблочный десерт Sous Vide; Яблоки, фаршированные орехами и изюмом в красном вине с пряностями Sous Vide; Яблоки целиком Sous Vide с пряностями; Яблоки с медом, орехами и корицей Sous Vide.

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

Термины и определения Фрукты по технологии Су-Вид (Sous vide): фрукты (семечковые, косточковые, субтропические и тропические культуры, ягоды), а также орехоплодные культуры, приготовленные методом Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением. *Примечание* - Процесс быстрого (шокового) охлаждения должен быть проведен таким образом, чтобы время достижения температуры внутри продукта плюс +1 ºС было пройдено быстро и не должно превышать 60 минут. Ускоренное снижение температуры создает режим охлаждения, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей фруктов, показателей качества и пищевой ценности, а также для остановки процесса приготовления и предотвращения размножения бактерий.

Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых пастеризованные овощи и их смеси сохраняют свое качество). **Рекомендуемые сроки годности** упакованных, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения **от 0 °С до 3 °С** и относительной влажности воздуха не выше **70-80 %:** в пакетах из пищевого пластика не более **5 суток**; в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более **10 суток**; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) - **не более 30 суток**; вырабатываемых в банках (емкостях) - **не более 30 суток**; Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** с момента окончания технологического процесса 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.25-676-37676459-2018 ЧИПСЫ ФРУКТОВЫЕ

Дата введения в действие — 2018 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 тонконарезанные хрустящие ломтики из фруктов, цельные и (или) нарезанные ягоды или их смеси – чипсы (далее продукт или продукция), изготовленные путем сушки с добавлением или без добавления специй, вкусовых ароматических добавок, изготавливаемых в виде различных форм с ровной или рифлёной поверхностью и упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из абрикосов; чипсы абрикосовые; чипсы из айвы; чипсы из алычи; чипсы из ананасов; чипсы ананасовые; чипсы из апельсинов; чипсы апельсиновые; чипсы из бананов; чипсы банановые; чипсы из вишни; чипсы вишневые; чипсы из голубики; чипсы из грейпфрута; чипсы из груш; чипсы грушевые; чипсы из ежевики; чипсы из жимолости; чипсы из карамболы; чипсы из кокосовой мякоти; чипсы из клубники; чипсы клубничные; чипсы из клюквы; чипсы клюквенные; чипсы из крыжовника; чипсы из киви; чипсы из лайма; чипсы из лимона; чипсы лимонные; чипсы из малины; чипсы малиновые; чипсы из манго; чипсы из персиков; чипсы персиковые; чипсы из слив; чипсы сливовые; чипсы из смородины; чипсы из черешни; чипсы из черники; чипсы черничные; чипсы из хурмы; чипсы из яблок; чипсы яблочные; чипсы «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов в различной комбинации); чипсы «Фруктовый микс» (не менее двух видов фруктов в различной комбинации).

Изменение № 1 Дата введения в действие 26.04.2021 год чипсы фруктовые «Конопляные»; фруктовые ломтики «Абрикос»; фруктовые ломтики «Ананас»; фруктовые ломтики «Апельсин»; фруктовые ломтики «Вишня»; фруктовые ломтики «Ежевика»; фруктовые ломтики «Киви»; фруктовые ломтики «Клубника»; фруктовые ломтики «Малина»; фруктовые ломтики «Манго»; фруктовые ломтики «Облепиха»; фруктовые ломтики «Слива»; фруктовые ломтики «Смородина»; фруктовые ломтики «Черника»; фруктовые ломтики «Яблоко»; фруктовые ломтики «Груша-яблоко»; фруктовые ломтики «Кокос-яблоко»; фруктовые ломтики «Яблоко-банан».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей, фруктов, ягод или на производное от их названия прилагательное.

Термины и определения. Сушеные фрукты [овощи, грибы]: Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность. **Пищевая добавка** любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество

или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций; **Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) (далее компонент)** продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью; **Рекомендуемые сроки годности** при температуре хранения 5-20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, упакованной в не герметичную тару – не более 12 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 18 мес; для продукции, упакованной в металлизированные пакеты, заполненные азотом – не более 24 мес. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-589-37676459-2018 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ-ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* т*ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы грибные и овоще – грибные без добавления уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из грибов свежих, соленых или отварных, с овощами, с добавлением или без добавления круп, фасоли, сахара, соли, орехов, зелени, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Острячек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь с грибами острая; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

Изменение № 1 Дата введения в действие 2021 год жюльен с грибами.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** от 0 ^{0} С до + 25 ^{0} С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 ^{0} С до + 6 ^{0} С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности**

после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-213-37676459-2018 ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ИХ СМЕСИ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ (взамен ТУ 9164-213-37676459-2015)**

Дата введения в действие — 11.10.2018 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 сушеные фрукты, ягоды и их смеси с добавлением или без добавления орехов, сахара и других ингредиентов (далее по тексту – продукция), упакованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через розничную торговлю и для использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ананас сушеный (кубик, полоса, кольцо, лист); ананасы сушеные с ароматом абрикоса (яблока, клубники, манго, малины, вишни); айва сушеная; апельсин сушеный; апельсин с корицей; актинидия сушеная; авокадо сушеный; алыча сушеная; абрикосы сушеные (с косточкой, без косточки); арония сушеная; бананы сушеные (кольцо, чипсы, дольки); брусника сушеная; боярышник сушеный; виноград сушеный (с косточкой, без косточки); вишня сушеная (без косточки); груша сушеная (дольки, половинки, полоса); груша с ванилью; гуава сушеная (дольки, лист); годжи сушеная; грейпфрут сушеный; голубика сушеная; дыня сушеная (кубики, дольки, полосы); джекфрут сушеный; ежевика садовая сушеная; ежевика сушеная; жимолость сушеная; земляника лесная сушеная; инжир сушеный (целый); имбирь засахаренный (кубики, язычки); ирга сушеная; крыжовник сушеный; клюква сушеная; калина сушеная; клубника сушеная (пластинки, кубики); клубника с плодоножкой сушеная; киви сушеные (кольца, дольки); кизил сушеный; кокос сушеный (кубики, стружка); кумкваты (кумкуаты) сушеные (кубики, кольцо); кокос жареный (кубик, соломка); кокосовая стружка (белая, цветная, прессованная); карамбола сушеная (старфрут); канталуп сушеный (тайская дыня); лимон сушеный; лайм сушеный; мандарин сушеный; малина сушеная; маракуя сушеная; манго сушеное (дольки, лист, полоса); макадамия сушеный; мушмула; нектарин сушеный; облепиха сушеная; папайя сушеная с ароматом абрикоса (яблока, клубники, манго, малины, вишни, канталупа); персик сушеный (дольки, половинки); папайя сушеная (кубик, полоса, лист); рябина красная сушеная; слива сушеная; смородина черная сушеная; смородина белая сушеная; смородина красная сушеная; смородина золотистая сушеная; терн сушеный; финики сушеные (с косточкой, без косточки); хеномелес сушеный; хурма сушеная; черника сушеная; черника лесная сушеная; черешня сушеная; чернослив (с косточкой, без косточки); шелковица сушеная; плоды шиповника сушеные (целый, дробленый); яблоко сушеное (без сердцевины, дольки, кубики); яблоко с корицей; яблоко с ванилью; цедра апельсина сушеная; цедра лимона сушеная; цедра мандарина сушеная; цедра грейпфрута сушеная; **Смеси сухофруктов:** смесь сухофруктов; смесь экзотических сухофруктов; смесь тропических сухофруктов; смесь сухофруктов «Путешествие»; смесь сухофруктов «Ананас и папайя»; смесь сухофруктов «Южная»; смесь

сухофруктов «Туземская»; смесь сухофруктов «Богатырская»; смесь сухофруктов (брусника, черника, клюква); компотная смесь «Азиатская»; компотная смесь «Бухара»; компотная смесь «Летняя»; компотная смесь «Цитрусовая»; компотная смесь «Апельсиновая»; компотная смесь «Клубничная»; компотная смесь «Здоровье»; компотная смесь «Витаминная»; бразильская фруктово-ореховая смесь; смесь фруктово-ореховая «Южная»; смесь фруктово-ореховая «Чайная»; смесь фруктово-ореховая «Тропическая»; смесь фруктово-ореховая «Фитнес»; фруктово-ореховая смесь «Десертная» фруктово-ореховая смесь «Африка»; фруктово-ореховая смесь «Майорка»; фруктово-ореховая смесь «Ламбада»; фруктово-ореховая смесь «Радуга»; фруктово-ореховая смесь «Любимая»; фруктово-ореховая смесь «Райская»; фруктово-ореховая смесь «Нежная»; фруктово-ореховая смесь «Цитрусовая»; фруктово-ореховая смесь «Крузо»; фруктово-ореховая смесь «Фруктовая»; фруктово-ореховая смесь «Ассорти»; фруктово-ореховая смесь «Бразильская»; фруктово-ореховая смесь «Энергия»; фруктово-ореховая смесь «Солнечная»; фруктово-ореховая смесь «Спорт»; фруктово-ореховая смесь «Элитная»; фруктово-ореховая смесь «Коктейль»; смесь фруктово-ореховая «Эконом». **Многокомпонентные смеси сушеных плодов и ягод «Дивный сад»:** фруктовый микс; фруктово-ягодный микс; смесь фруктов сушеных «Дивный сад»; смесь фруктово-ягодная «Дивный сад»; яблоко, ежевика, клубника; яблоко, клубника; яблоко, груша, клубника; яблоко, груша, персик, клубника; яблоко, груша, персик, клубника, банан; ежевика, клубника, малина; яблоко, клубника, апельсин; апельсин, лимон, мандарин; апельсин, киви, ананас; апельсин, киви, банан; апельсин, лимон, грейпфрут, мандарин, лайм; грейпфрут, киви, банан, клубника; апельсин, киви, клубника, банан; жимолость, клубника, малина; облепиха, смородина чёрная, малина; клубника, смородина чёрная, облепиха; клубника, жимолость, малина; слива, абрикос, клубника; клубника, ежевика, вишня; слива, клубника; слива, яблоко с корицей; апельсин, клубника, яблоко с корицей; ананас, клубника, киви; шиповник, малина, ежевика; шиповник, боярышник, калина; шиповник, боярышник, малина; апельсин, мандарин, клубника, яблоко с корицей; апельсин, мандарин, грейпфрут.

Изменение № 1 Дата введения в действие — 04.09.2020 год **Смеси сухофруктов:** смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко, груша, мандарин с корицей и имбирем»; смесь сушеных фруктов «Яблоко с корицей и банан»; смесь сушеных фруктов «Яблоко и банан»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко, груша и апельсин»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко, груша и апельсин со специями»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко и манго»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко, груша и манго»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко и груша с какао»; смесь сушеных фруктов «Нечипсы яблоко и груша с корицей»; смесь сушеных фруктов «Яблоко и груша с ванилью»; смесь сушеных фруктов «Яблоко и груша»; фруктово-ореховая смесь «Яблоко, груша с кешью»; фруктово-ореховая смесь «Яблоко, груша с орехом пекан»; фруктово-ореховая смесь «Яблоко, груша со специями и кешью».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя.

Рекомендуемый срок годности при температуре от 5 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: для чернослива – не более 6 месяцев; для чернослива (из сырья со сроками годности не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев; для остальных сушеных фруктов – не более 12 месяцев (для герметично фасованных),не более 10 месяцев (для негерметично фасованных и весовых) для смесей

сушеных фруктов и орехов и для смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-723-37676459-2019** **ФРУТОМУССЫ**

Дата введения в действие —04.07.2019 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 фрутомуссы, изготовленные из пюре свежих или замороженных фруктов с добавлением или без добавления цельных зерен злаковых культур, сахара и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Фрутомуссы с цельными злаками предназначены для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: фрутомусс из абрикосов с цельными злаками; фрутомусс из айвы с цельными злаками; фрутомусс из алычи с цельными злаками; фрутомусс из актинидии с цельными злаками; фрутомусс из апельсинов с цельными злаками; фрутомусс из брусники с цельными злаками; фрутомусс из вишни с цельными злаками; фрутомусс из голубики с цельными злаками; фрутомусс из груши с цельными злаками; фрутомусс из ежевики с цельными злаками; фрутомусс из жимолости с цельными злаками; фрутомусс из ирги с цельными злаками; фрутомусс из клубники (земляники) с цельными злаками; фрутомусс из крыжовника с цельными злаками; фрутомусс из малины с цельными злаками; фрутомусс из облепихи с цельными злаками; фрутомусс из сливы с цельными злаками; фрутомусс из черники с цельными злаками; фрутомусс из черешни с цельными злаками; фрутомусс из черной смородины с цельными злаками; фрутомусс из яблок с цельными злаками; фрутомусс яблочно – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – апельсиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – брусничный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – банановый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – вишневый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – ежевичный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – жимолостный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный) с цельными злаками; фрутомусс яблочно – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – клюквенный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – калиновый с цельными злаками; фрутомуу яблочно – лимонный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – малиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – облепиховый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – сливовый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черничный с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черносмородиновый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – шиповниковый с цельными злаками; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый с цельными злаками; фрутомусс грушево – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомусс грушево – жимолостный с цельными злакми; фрутомусс грушево – персиковый с цельными злаками; фрутомусс грушево – облепиховый с цельными злаками;

фрутомус грушево – актинидиевый с цельными злаками; фрутомусс чернично – малиновый с цельными злаками; фрутомусс грушево – земляничный с цельными злаками; фрутомусс грушево – яблочный с цельными злаками; фрутомусс из абрикосов; фрутомусс из айвы; фрутомусс из алычи; фрутомусс из актинидии; фрутомусс из апельсинов; фрутомусс из брусники; фрутомусс из вишни; фрутомусс из голубики; фрутомусс из груши; фрутомусс из ежевики; фрутомусс из жимолости; фрутомусс из ирги; фрутомусс из клубники (земляники); фрутомусс из крыжовника; фрутомусс из малины; фрутомусс из облепихи; фрутомусс из сливы; фрутомусс из смородины; фрутомусс из черники; фрутомусс из черешни; фрутомусс из яблок; фрутомусс яблочно – актинидиевый; фрутомусс яблочно – апельсиновый; фрутомусс яблочно – абрикосовый; фрутомусс яблочно – брусничный; фрутомусс яблочно – банановый; фрутомусс яблочно – вишневый; фрутомусс яблочно – ежевичный; фрутомусс яблочно – жимолостный; фрутомусс яблочно – клубничный (земляничный); фрутомусс яблочно – крыжовниковый; фрутомусс яблочно – калиновый; фрутомусс яблочно – малиновый; фрутомусс яблочно – облепиховый; фрутомусс яблочно – сливовый; фрутомусс яблочно – черничный; фрутомусс яблочно – черносмородиновый; фрутомусс яблочно – черноплоднорябиновый; фрутомусс яблочно – шиповниковый; фрутомусс грушево – крыжовниковый; фрутомусс грушево – облепиховый; фрутомусс грушево – жимолостный; фрутомус грушево – актинидиевый; фрутомусс чернично – малиновый; фрутомусс грушево – земляничный; фрутомусс грушево – яблочный.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 2°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** стерилизованных в стеклянной таре – не более 1года. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 3 суток в пределах срока годности продукта с даты производства. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.31.13-751-37676459-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПРОДУКТЫ СУХИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

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 пищевые концентраты, изготовленные из сухих картофелепродуктов с добавлением или без добавления сухих овощей, мяса, жира, соли, сахара, специй и других пищевкусовых добавок, предназначенные для быстрого приготовления пищи (далее по тексту продукт или продукция). Продукция выпускается в насыпном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности. ***В зависимости от используемого сырья продукцию вырабатывают в следующем ассортименте:*** картофельное пюре; картофельное пюре с курицей; картофельное пюре с курицей и луком; картофельное пюре с курицей и овощами; картофельное пюре с курицей и грибами; картофельное пюре с курицей и чесноком; картофельное пюре с курицей и перцем; картофельное пюре с курицей по-домашнему; картофельное пюре с цыпленком табака; картофельное пюре со вкусом курицы и сухариками; картофельное пюре с луком и зеленью; картофельное пюре с луком и овощами; картофельное пюре со сливками; картофельное пюре со сливками и грибами; картофельное пюре с жареным луком; картофельное пюре с жареными лисичками и сметаной; картофельное пюре с луком и сухариками; картофельное пюре со сливками и зеленью; картофельное пюре с сухариками; картофельное пюре с молоком; картофельное пюре с говядиной и луком; картофельное пюре с телятиной; картофельное пюре с говядиной и овощами; картофельное пюре с говядиной и грибами; картофельное пюре с тушеной говядиной; картофельное пюре с мясным вкусом; картофельное пюре с бараниной и овощами; картофельное пюре со свининой; картофельное пюре со свининой и овощами; картофельное пюре со свининой по-домашнему картофельное пюре с соусом и свининой; картофельное пюре с копченостями; картофель тушеный с шампиньонами; картофель тушеный с овощами.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 18°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** продукта: не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.31.12-674-37676459-2017 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (СУШЕНЫЕ)

Дата введения в действие — 2017 год. Федеральная экспертиза Росстандарта РФ. Без ограничения срока действия. ТУ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на тонконарезанные хрустящие ломтики из картофеля – чипсы (далее продукты или продукция), изготовленные путем сушки с добавлением или без добавления специй, вкусовых ароматических добавок, изготавливаемых в виде различных форм с ровной или рифлёной поверхностью, обезвоженные до влажности не более 15% и упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* чипсы картофельные; чипсы картофельные с солью; чипсы картофельные с перцем; чипсы картофельные с солью и перцем; чипсы картофельные с чесноком; чипсы картофельные с зеленью; чипсы картофельные с луком; чипсы картофельные пряные; чипсы картофельные с имбирем; чипсы картофельные со вкусом зелени и сметаны; чипсы картофельные со вкусом томата; чипсы картофельные со вкусом паприки; чипсы картофельные со вкусом бекона; чипсы картофельные со вкусом сыра; чипсы картофельные со вкусом креветок.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 5-20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, упакованной в не герметичную тару – не более 12 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 18 мес; для продукции, упакованной в металлизированные пакеты, заполненные азотом – не более 24 мес.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.25-572-37676459-2017 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ

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 фрукты соленые, моченые без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных фруктов и/или ягод или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Фрукты соленые: арбузы соленые; лимоны соленые; плоды кизила; **Фрукты моченые:** айва моченая; алыча моченая; брусника моченая; брусника моченая с китайскими яблочками; вишня моченая: голубика моченая; груши моченые; груши моченые с брусникой; ежевика моченая; жимолость моченая; виноград моченый; клюква моченая; крыжовник моченый; малина моченая; морошка моченая; рябина черноплодная моченая; смородина красная моченая; смородина черная моченая; сливы моченые; физалис моченый; чернослив моченый; черешня моченая; черника моченая; яблоки моченые; «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов и/или ягод на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности моченых фруктов и/или ягод, фасованных в пищевую тару со дня выработки при относительной влажности не более 85 %: ***Фасованной в стеклянные банки:*** температуре от минус 1°С до плюс 25°С – не более 24 месяцев; при температуре от минус 1ºС до плюс 4ºС – 36 месяцев; ***Фасованной в полимерные ведра, пакеты:*** при температуре от минус 1°С до плюс 4°С не более 4 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.31.14-673-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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 полуфабрикаты из картофеля и овощные смеси из картофеля охлажденные, вырабатываемые из свежих, бланшированных или вареных овощей. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: картофель целый очищенный; картофель целый неочищенный; картофель резанный очищенный; картофель отварной целый очищенный; картофель отварной резаный; картофель отварной неочищенный; картофель для супа; картофель для жарки; картофель с зеленью; картофель со специями и пряностями; картофель с укропом; картофель с сельдереем; картофель с кабачками; картофель с луком и морковью; картофель с грибами; картофель с болгарским перцем; картофель с чесноком; картофель с чесноком и зеленью; картофельная поджарка; котлеты из картофеля; биточки из картофеля; шницели из картофеля; драники картофельные; крокеты картофельные; рагу картофельное; зразы картофельные; полуфабрикат для картофеля «Фри»; фарш картофельный; фарш из картофеля с добавлением овощей.

Изменение №1 Дата введения в действие 23.03.2024 год котлеты картофельные; картофель резанный неочищенный.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной фасованной продукции с момента изготовления *без использования вакуума или газомодифицированной среды* при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6ºС: для картофельных котлет – *не более 48 часов.* **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции с момента изготовления *без использования вакуума или газомодифицированной среды* при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: – не более 45 суток. очищенные картофель – не более 10 суток; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции с момента изготовления *с применением вакуума или газомодифицированной среды* при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: картофель – не более 90 суток. термически обработанный картофель – не более 5 суток. 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.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.15-591-37676459-2017 КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ

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 консервы из фасоли с добавлением или без добавления овощей, грибов, соли, сахара, зелени, специй и пряностей, и других ингредиентов, залитых заливкой или томатным соусом, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* фасоль натуральная; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Пикантная» с чесноком; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль в аджике «Оригинальная»; фасоль «Лобио»; фасоль «Лобио» с кавказскими специями; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасолька печеная в томатном соусе; фасоль печеная с овощами; фасоль печеная с грибами; фасоль красная печеная с овощами; фасоль с паприкой в томатном соусе; фасоль с баклажанами; фасоль по-домашнему с грибами; фасоль в томатном соусе «По-краснодарски»; фасоль натуральная «Кубанская»; фасоль в томатном соусе «Мичуринская»; фасоль в овощном соусе «Тамбовская»; фасолевое рагу; фасоль с картофелем; фасоль по-мексикански с кукурузой; фасолевая закуска; «Фасолинка».

Изменение № 1 Дата введения в действие 31.08.2023 год фасоль печеная с овощами в томатном соусе; вегетарианская запечённая фасоль; фасоль гигантская запечённая с овощами; фасоль печенная по-сербски; фасоль в соусе карри.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности: в стеклянных банках – 3 года; в металлических не более 2-х лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-713-37676459-2017 ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОЙ ЗАЛИВКЕ

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 овощи, целые и нарезанные в томатной заливке консервированные (далее продукт или продукция), изготовленные из целых или нарезанных различной формы и размера свежих, замороженных или сухих овощей, без добавления уксуса или кислоты уксусной, с добавлением томатопродуктов, с добавлением или без добавления смеси обжаренных овощей, корнеплодов, круп, добавок и пищевкусовых компонентов, подвергнутые тепловой обработке (стерилизации или пастеризации), упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баклажаны «По-русски»; баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе; баклажаны со сладким перцем в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками с луком и чесноком в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками с луком и зеленью в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соке; баклажаны со сладким перцем в томатном соке; баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соке; баклажаны, нарезанные кружками с луком и чесноком в томатном соке; баклажаны, нарезанные кружками с луком и зеленью в томатном соке; баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соке; гогошары в томатном соусе; гогошары в томатном соке; гогошары резанные с овощным фаршем в томатном соусе; гогошары резанные с овощным фаршем в томатном соке; закуска овощная; кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, в томатном соке; кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соке; кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соке; огурцы в томатном соке; огурцы в томатном соусе; огурцы нарезанные в томатном соке; огурцы нарезанные в томатном соусе; огурцы, нарезанные кружками, с луком в дробленом томате; огурцы, нарезанные кружками с луком и чесноком в дробленом томате; огурцы, нарезанные кружками с луком и зеленью в дробленом томате; огурцы, нарезанные кружками, с овощным фаршем в соусе; огурцы, нарезанные кружками, с луком в томатном соке; огурцы, нарезанные кружками с луком и чесноком в томатном соке; огурцы, нарезанные кружками с луком и зеленью в томатном соке; огурцы, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соке; перец в томатном соке; перец в томатном соусе; перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе; перец резаный с овощным фаршем в томатном соке; рагу из овощей; токана овощная; томаты неочищенные в дробленом томате; томаты неочищенные в томатном соке; томаты очищенные в дробленом томате; томаты очищенные в томатном соке; томаты нарезанные в дробленом томате; томаты нарезанные в томатном соке; томаты с зеленью в дробленом томате; томаты с зеленью в томатном соке; томаты с луком в дробленом томате; томаты с луком в томатном соке.

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

Рекомендуемые условия и сроки годности, в течение которых томаты в заливке сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более: в стеклянных банках (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) три года; в металлических банках с лаковым покрытием (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) два года; в металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) три года. После вскрытия потребительской упаковки продукт рекомендуется хранить в бытовом холодильнике при температуре от 2 до 6°С не более 2 суток. 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.13-710-37676459-2017** **ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

Дата введения в действия-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 распространяется на овощи и зелень сушеные (далее по тексту – продукт/продукция), подготовленных в соответствии с установленной технологией путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохраняемость. Продукция предназначена для реализации через розничную торговлю и для использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баклажаны сушеные; базилик (зелень) сушеный; горох овощной сушеный; зира (зелень) сушеная; имбирь (корень) сушеный; кабачки сушеные; капуста белокочанная сушеная; капуста краснокочанная сушеная; капуста краснокочанная (сушеная); кинза (зелень) сушеная; лук зеленый сушеный; лук сушеный; майоран (зелень) сушеный; морковь сушеная; мята (зелень) сушеная; мята перечная (зелень) сушеная; орегано (душица) зелень сушеная; паприка сушеная; пастернак (зелень) сушеный; перец красный стручковый сушеный; перец красный стручковый острый сушеный; петрушка (зелень) сушеная; петрушка (корень) сушеная; пастернак (корень) сушеный; розмарин (зелень) сушеная; свекла сушеная; сельдерей (зелень) сушеный; сельдерей (корень) сушеный; тимьян (зелень) сушеный; тыква сушеная укроп (зелень) сушеный хрен (корень) сушеный; чабер (зелень) сушеный; чеснок сушеный; эстрагон (зелень) сушеный; смесь сушеной зелени «Итальянские травы»; смесь сушеных овощей и зелени; смесь сушеных овощей и зелени «Прованская»; смесь сушеных овощей «Пряная»; смесь сушеных овощей «Пикантная»; смесь сушеных овощей для первых блюд; смесь сушеных овощей для борща; смесь сушеных овощей «Гурман»; смесь сушеных овощей «Ароматная».

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

Сушеные овощи хранят в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75% со дня изготовления: в негерметичной таре овощи сушеные – не более 12 месяцев. Сушеные овощи хранят в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75% со дня изготовления: в герметичной таре при

влажности продукта до 8%: морковь сушеная, лук сушеный, чеснок – не более 24 мес; в герметичной таре при влажности продукта до 8%: свекла сушеная, лук сушеный обработанный бисульфатом натрия – не более 30 мес; в герметичной таре при влажности продукта до 8%: капуста, сушеная обработанная бисульфатом натрия – не более 15 месяцев; в герметичной таре при влажности продукта до 8%: зелень сушеная – не более 18 месяцев; в герметичной таре при влажности продукта выше 8% не более 18 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-465-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ В ТЕСТЕ С ОВОЩНЫМИ, ГРИБНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ, КРУПЯНЫМИ И СЫРНЫМИ НАЧИНКАМИ (ВЗАМЕН ТУ 9119-465-37676459-2016)**

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 полуфабрикаты мучных изделий – пельмени, манты, равиоли, ушки с овощными, грибными, сырными, фруктово-ягодными и другими начинками замороженные (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: С овощными начинками: пельмени с кабачками и помидорами; пельмени «По-одесски»; пельмени с кольраби; пельмени «Редкие»; пельмени «Шалот»; пельмени «Райские»; пельмени «Неженка»; пельмени «Восточные»; пельмени «Кукурузные»; пельмени с патиссонами; пельмени с капустой; пельмени с зеленым луком, яйцами и фасолью; пельмени с топинамбуром; пельмени с дыннотыквенным паштетом; пельмени с лапшой и цветной капустой; пельмени с репой и манной кашей; пельмени с кабачками и абрикосами; пельмени с кабачками; пельмени с баклажанами; пельмени со свеклой; пельмени с овощным фаршем; пельмени со щавелем; пельмени с кабачками и яблоками; пельмени с морковью; пельмени с тыквой и ананасом; пельмени с перцем и помидорами; пельмени с капустой и морковью; пельмени с жареным луком; пельмени с картофелем и грибами; пельмени с капустой и вареными яйцами; пельмени с белокочанной капустой и сушеными грибами; пельмени с квашеной капустой и грецкими орехами; пельмени с капустой и чесночком; пельмени с редькой; пельмени «Вегетарианские со шпинатом»; пельмени «Вегетарианские со шпинатом и тофу»; пельмени «Вегетарианские со шпинатом и сыром Риккота»; манты «Весенние»; манты «Овощные»; манты «Картофельные»; манты с белокочанной капустой; манты с морковью и яблоками; манты из краснокочанной капусты; манты из баклажанов; манты с картофелем и грибами; манты с картофелем и луком; манты с картофелем; манты с тыквой; манты с морковью; манты с капустой; манты с капустой и морковью; манты с капустой и тыквой; манты «Овощное ассорти»; ушки с квашеной капустой; ушки с квашеной капустой и грибами; ушки со свежей капустой; **С грибными начинками:** пельмени «Грибная сказка»; пельмени с грибной начинкой; пельмени с грибами и рисом; пельмени «Ассорти»;

пельмени «В гостях у белочки»; пельмени «Классические грибные»; пельмени грибные; пельмени из шампиньонов; пельмени из тушеных грибов; пельмени «Мечта лесника»; пельмени «Особые»; пельмени «Вегетарианские»; пельмени «Монастырские»; пельмени «Русское поле»; пельмени «Деликатесные»; пельмени с солеными грибами; пельмени «Малороссийские»; пельмени «Арийские»; пельмени «Волжские»; пельмени с вешенками; пельмени с белыми грибами; ушки с сушеными грибами; ушки со свежими грибами; ушки со свежими грибами и гречневой кашей. **С фруктовыми начинками:** пельмени с черникой и корицей; пельмени с яблоками; манты с черносливом; манты с вишней и творогом; манты «По-уйгурски». **С крупяными начинками:** пельмени с рисом; пельмени с фасолью, орехами и грибами; пельмени с нутом; пельмени с чечевицей; пельмени «Монастырские»; манты с чечевицей; ушки с гречневой кашей и сушеными грибами. **С сырными начинками:** пельмени с брынзой; пельмени «По-таджикски»; манты из брынзы; равиоли с сыром «Классические»; равиоли с сыром «Нежные»; равиоли с сыром «Студенческие»; равиоли с сыром «Миланские»; равиоли с брынзой «Деревенские»; равиоли с сыром «Лесные»; равиоли с сыром «Снежные»; равиоли с сыром «Острые»; равиоли с сыром «Ленивые».

Изменение № 1 Дата введения в действие 17.07.2019 год **С овощными начинками:** пельмени «Китайские» с овощной начинкой.

Изменение № 2 Дата введения в действие 04.06.2020 год **с овощными начинками:** посикунчики со свежей капустой; посикунчики с квашеной капустой и салом; посикунчики с квашеной капустой; посикунчики с капустой и грибами; посикунчики с картофелем и грибами; посикунчики с картофелем; посикунчики с зелёным луком №1; посикунчики с зелёным луком №2; посикунчики с капустой и морковью; посикунчики с капустой и яйцом; посикунчики с редькой; посикунчики с тушёной капустой; **с фруктовыми начинками:** посикунчики с яблоками.

Изменение № 3 Дата введения в действие 19.01.2022 год **с овощными начинками:** хинкали с картофелем и луком; **с грибными начинками:** хинкали с грибами; хинкали с грибами постные; хинкали с грибами и луком постные; хинкали с грибами и луком; хинкали с картофелем и грибами постные; хинкали с картофелем и грибами.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий с момента изготовления *при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха не более 90%:* герметично упакованных – не более 180 дней; негерметично упакованной и весовой – не более 90 дней; *при температуре не выше минус 12°С и относительной влажности воздуха не более 90%:* герметично упакованных – не более 90 дней; негерметично упакованной и весовой – не более 30 дней. 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.62.11-668-37676459-2017 КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ

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 крахмал фасованный, произведенный из растительного сырья, предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети и использования на предприятиях общественного питания (далее по тексту – продукт/продукция). Химическая формула: $(C_6H_{10}O_5)n$. ***Продукция выпускается в следующем ассортименте:*** Крахмал картофельный; Крахмал кукурузный; Крахмал пшеничный; Крахмал тритекалиевый; Крахмал ячменный; Крахмал ржаной; Крахмал рисовый; Крахмал гороховый; Крахмал тапиоковый.

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

Крахмал хранят в сухих хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. Мешки или ящики с крахмалом укладывают на деревянные стеллажи. При хранении крахмала более 10 суток стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков или ящиков. В складских помещениях, где хранится крахмал, относительная влажность воздуха должна быть не более 75%.

Рекомендуемый срок годности крахмала при относительной влажности не более 75% не более двух лет со дня 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.21-620-37676459-2017 ЯГОДЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 ягоды целые, перетертые или дробленые и их смеси с добавлением или без добавления сахара или сахарного сиропа, замороженные и быстрозамороженные (далее продукт или продукция), произведенными различными, разрешенными к применению в пищевой промышленности, способами замораживания, фасованные в потребительскую тару или весовые.

АССОРТИМЕНТ: Ягоды замороженные и быстрозамороженные и их смеси: актинидия; арония; брусника; бузина черная; бузина канадская; голубика; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; клюква дикая; калина; крыжовник; клубника; клубника 1 класс; красника; красная смородина; морошка; облепиха; малина; малина H&B; виноград (грозди, ягоды); смородина белая (грозди, ягоды); смородина золотистая; черника; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); смесь ягод «Сибирский туесок» (клюква, брусника, черника). ассорти ягодное «Земляничная полянка» (земляника, малина, смородина, голубика); ассорти ягодное «Смородиновое» (жимолость, смородина, голубика); ассорти ягодное «Кисличка» (облепиха, брусника, смородина, жимолость); ассорти ягодное «Фантазия» (облепиха, клубника, смородина); ассорти ягодное «Осенняя мелодия» (облепиха, брусника, клюква); ассорти ягодное «Вкус лета» (голубика, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Витаминка» (черника, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Орлиный взор» (черника, облепиха, ежевика); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина). **Ягоды замороженные и быстрозамороженные в сахаре и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; клубника; красника; красная смородина; морошка; облепиха; малина; черника; черная смородина; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); смесь ягод «Сибирский туесок» (клюква, брусника, черника). ассорти ягодное «Земляничная полянка» (земляника, малина, смородина, голубика); ассорти ягодное «Смородиновое» (жимолость, смородина, голубика); ассорти ягодное «Кисличка» (облепиха, брусника, смородина, жимолость); ассорти ягодное «Фантазия» (облепиха, клубника, смородина); ассорти ягодное «Осенняя мелодия» (облепиха, брусника, клюква); ассорти ягодное «Вкус лета» (голубика, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Витаминка» (черника, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Орлиный взор» (черника, облепиха, ежевика); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина, вишня) **Ягоды замороженные и быстрозамороженные в сахарном сиропе и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; клубника; красника; красная смородина; морошка; облепиха; малина; черника; черная смородина; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); смесь ягод «Сибирский туесок» (клюква, брусника, черника). ассорти ягодное «Земляничная полянка» (земляника, малина, смородина, голубика); ассорти ягодное «Смородиновое» (жимолость, смородина, голубика); ассорти ягодное «Кисличка» (облепиха, брусника, смородина, жимолость); ассорти ягодное «Фантазия» (облепиха, клубника, смородина); ассорти ягодное «Осенняя

мелодия» (облепиха, брусника, клюква); ассорти ягодное «Вкус лета» (голубика, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Витаминка» (черника, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Орлиный взор» (черника, облепиха, ежевика); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина, малина).

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.09.2017 год **ягоды перетертые или дробленые с сахаром и их смеси:** актинидия; брусника; голубика; вишня; ежевика; земляника; жимолость; ирга; клюква; калина; крыжовник; клубника; красника; кизил; красная смородина; морошка; облепиха; малина; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; черника; черешня; черная смородина; смесь (вишня, клубника); смесь (брусника, черника, клюква); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); смесь ягод «Сибирский туесок» (клюква, брусника, черника). ассорти ягодное «Земляничная полянка» (земляника, малина, смородина, голубика); ассорти ягодное «Смородиновое» (жимолость, смородина, голубика); ассорти ягодное «Кисличка» (облепиха, брусника, смородина, жимолость); ассорти ягодное «Фантазия» (облепиха, клубника, смородина, рябина черноплодная); ассорти ягодное «Осенняя мелодия» (облепиха, брусника, клюква, рябина черноплодная); ассорти ягодное «Вишневый аромат» (вишня, малина, смородина, рябина черноплодная); ассорти ягодное «Вкус лета» (голубика, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Витаминка» (черника, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Орлиный взор» (черника, облепиха, ежевика); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина, вишня).

Изменение № 2 Дата введения в действие 16.07.2018 год **ягоды замороженные и быстрозамороженные и их смеси:** клюква садовая; малина гриз; черная смородина; вишня с косточкой; киви; киви кубик; смесь для компота: клубника, вишня без косточки, слива, черная смородина; компотное ассорти: клубника, вишня без косточки, слива без косточки (половинки), черная смородина; компотное ассорти: крыжовник, клубника, черная смородина, черноплодная рябина; компотное ассорти: клубника, черная смородина, слива без косточки, ревень.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки хранения ягод замороженных при температуре не выше минус 18°С со дня выработки не более 24 месяцев. В торговой сети допускается кратковременное хранение ягод замороженных не более 7 суток (с учетом времени на перевозку) (рекомендуемое) при температуре минус (12±1)°С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.13-607-37676459-2017 ПАШТЕТЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ. КОНСЕРВЫ.

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 производство паштетов, приготовленных из фасоли или смеси бобовых, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, зелени, орехов, сухофруктов, пищевых кислот, специй, пряностей, фасованных в герметично укупоренную потребительскую тару и стерилизованных. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: паштет из фасоли «Вегетарианский»; паштет из фасоли «Деликатесный»; паштет из фасоли «Лесной»; паштет из фасоли «Дачный; паштет из фасоли «Постный» с пряными травами и кунжутом; паштет «Пряный» из фасоли и нута с орехами; паштет из фасоли с морковью; паштет из фасоли с томатами; паштет из фасоли с сухофруктами; паштет из фасоли с миндалем; паштет из фасоли с кизилом и изюмом; паштет из фасоли со свеклой; паштет из фасоли с печеным перцем; паштет из фасоли с шампиньонами; паштет из чечевицы с черносливом.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** не более 2-х лет со дня изготовления; **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-589-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ

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 консервы грибные и овоще – грибные без добавления уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из грибов свежих, соленых или отварных, с овощами, с добавлением или без добавления круп, фасоли, сахара, соли, орехов, зелени, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Острячек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь по-корейски с грибами; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** от 0 ^{0} С до + 25 ^{0} С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 ^{0} С до + 6 ^{0} С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.18-590-37676459-2017 КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ И ОВОЩЕ – ГРИБНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ

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 консервы грибные и овоще – грибные с добавлением уксусной кислоты (далее по тексту – консервы), изготовленные из грибов свежих, соленых или отварных, с овощами, с добавлением или без добавления круп, фасоли, сахара, соли, орехов, зелени, специй и пряностей с добавлением или без добавления томатной заливки или маринадной заливки и других ингредиентов, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* солянка с грибами и свежей капустой; солянка с грибами и квашеной капустой; закуска с грибами; грибы с фасолью; грибы тушеные; грибы тушеные с орехами; шампиньоны «Провансаль»; сотэ из грибов и баклажанов; салат с грибами «Острячек»; грибы в сладко-фруктовом соусе; солянка «Грибное лукошко»; солянка «Грибное царство»; солянка «Грибной аромат»; овощная икра с грибами; грибы «Грибное ассорти»; салат «Грибная охота»; икра из лисичек; грузди соленые в томате; грибное ризотто; солянка грибо-овощная; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; закуска «Белорусская с грибами»; закуска «По-охотничьи»; морковь с грибами; морковь по-корейски с грибами; икра грибная; рагу грибное; грибной винегрет.

Изменение № 1 Дата введение в действие 05.02.2021 год грибное рагу; шампиньоны в сметанном соусе; паштет грибной.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** от 0 ^{0} С до + 25 ^{0} С не более 2 лет со дня изготовления; от 0 ^{0} С до + 6 ^{0} С – не более 3 лет со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия потребительской упаковки: консервы хранить в холодильнике при температуре от 2 до 6 °С не более 24 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 01.30.10-599-37676459-2017 МИКРОЗЕЛЕНЬ И ПРОРОСТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР

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 производство проростков и зелени из семян сельскохозяйственных культур, предназначенных для использования на пищевые цели (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Микрозелень: микрозелень чечевицы; микрозелень нута; микрозелень вики; микрозелень гороха; микрозелень маша; микрозелень спельты; микрозелень полбы; микрозелень ячменя; микрозелень овса; микрозелень пшеницы; микрозелень ржи; микрозелень гречихи; микрозелень капусты; микрозелень петрушки; микрозелень укропа; микрозелень сельдерея; микрозелень дайкона; микрозелень кресс-салата; микрозелень рукколы; микрозелень редиса; микрозелень тыквы; микрозелень пажитника; микрозелень базилика; микрозелень клевера; микрозелень кунжута; микрозелень тмина; микрозелень расторопши; микрозелень амаранта; микрозелень люцерны; микрозелень подсолнечника микрозелень льна; микрозелень горчицы; **Проростки:** проростки чечевицы; проростки нута; проростки вики; проростки гороха; проростки маша; проростки спельты; проростки полбы; проростки ячменя; проростки овса; проростки пшеницы; проростки ржи; проростки гречихи; проростки капусты; проростки петрушки; проростки укропа; проростки сельдерея; проростки дайкона; проростки кресс-салата; проростки рукколы; проростки редиса; проростки тыквы; проростки пажитника; проростки базилика; проростки клевера; проростки кунжута; проростки тмина; проростки расторопши; проростки амаранта; проростки люцерны; проростки подсолнечника проростки льна; проростки горчицы.

Изменение № 1 Дата введения в действие 26.03.2018 год брокколи; брюква; душица; капуста пак чой; киноа; кольраби; кориандр; кинза; майоран; мангольд; маш; мелисса; мизуна; мята; настурция; огурец; орегано; рапс; редька; репа; руккола; свекла; соя; тархун; фенхель; цикорий; шисо; шнитт-лук; шпинат; щавель; щавель красный.

Изменение № 2 Дата введения в действие 11.04.2019 год микрозелень гречки; микрозелень кукурузы; микрозелень бораго; микрозелень лук порей; микрозелень лук зеленый. салат-микс из свежей микрозелени; салат-микс из свежей микрозелени гороха, подсолнечника, свеклы, шнитт-лука; салат-микс из свежей микрозелени гороха, дайкона, брокколи; салат-микс из свежей микрозелени подсолнечника, гороха, дайкона, петрушки; салат-микс из свежей микрозелени гороха, дайкона, подсолнечника; салат-микс из свежей микрозелени гороха, подсолнечника, свеклы, шнитт-лука; салат-микс из свежей микрозелени подсолнечника, дайкона, рукколы; салат-микс из свежей микрозелени подсолнечника, гороха, дайкона, шнитт-лука, проростков маша.

Изменение № 3 Дата введения в действие 01.10.2019 год **Микрозелень:** салат Батавия в горшке; салат листовой Lollo rossa в горшке; салат листовой Lollo bionda в горшке; салат Ромэн в горшке; салат Хрустящий Ромэн в горшке; салат Дуболистный в горшке; салат Айсберг в горшке; салат Айсберг листовой в горшке; салат Саланова в горшке; салат Хрустящий Фризе в горшке; салат фриссе в горшке; салат Романо в горшке; салат Радиччо в горшке; капуста кейл в горшке; руккола культурная в горшке; шпинат в горшке; мангольд в горшке; мизуна в горшке; базилик в горшке; салатный микс №1(капуста

Кейл, салат Айсберг, салат Родичо); салатный микс №2 (Капуста кейл, салат Романо, Салат Lollo rossa, Шпинат); салатный микс №3 (салат Айсберг, салат Родичо, салат Фриссе); салатный микс №4 (Салат Lollo rossa, салат Фриссе, салат Романо); салатный микс №5 (салат Фриссе, салат Романо, Мангольд); салатный микс №6 (салат Айсберг, капуста Кейл, Мангольд); салатный микс №7 (Мангольд, Руккола); салатный микс №8 (Мизуна, Мангольд); салатный микс №9 (салат Фриссе, Шпинат, Мангольд); салатный микс №10 (салат Родичо, салат Фриссе, Салат Lollo rossa); салатный микс №11 (Мизуна, Шпинат, Салат Lollo rossa).

Изменение № 4 Дата введения в действие 03.11.2022 год **Микрозелень:** горох афилла; редис фиолетовый; амарант; подсолнечник; кресс-салат; кервель (Дикая петрушка); дайкон; мангольд (красная свекла); брокколи; шнитт – лук; шисо красный; руккола; горчица зеленая; горчица красная; капуста красная; кейл (кале); пак чой; кресс-укроп; бораго; мицуна красная; кориандр (кинза); микрозелень моркови; микрозелень расторопши; редис санго; редис red coral; люцерна; микрозелень льна.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, при температуре от $+1^0$ до $+6^0$ С: не более 7 суток; упакованной в условиях модифицированной газовой средыне более 12 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.14-585-37676459-2017 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И ИХ СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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 полуфабрикаты овощные, овощи и смеси овощные охлажденные (далее по тексту – полуфабрикаты овощные, или продукт/продукция), вырабатываемые из свежих, сушеных, бланшированных или вареных овощей. Продукция выпускается в стерилизованном (упакованных с применением вакуума) и нестерилизованном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ассорти для борща; базилик (зелень) шинкованный, веточки; баклажаны; баклажаны нарезанные; баклажаны фасованные; баклажаны фасованные резанные; баклажаны с помидорами и чесноком; баклажаны с кабачками; баклажаны с овощами; бигус; борщ украинский; борщ «Весенний»; борщ «Сибирский»; борщ с грибами «По-старорусски»; брюква (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); вешенки; горошек зеленый (в стручках, зерно); грибная смесь; грибы белые; грибы с овощами; зразы морковные с изюмом; зразы морковные с курагой; зразы морковные с цукатами; зразы морковные с черносливом; зразы картофельные с грибами и луком; зразы картофельные с грибами; зразы картофельные с капустой; кабачки; кабачки (целые, с кожицей, очищенные); кабачки нарезанные; кабачки фасованные; кабачки фасованные нарезанные; кабачки с овощами; капуста белокочанная свежая шинкованная. капуста белокочанная фасованная; капуста белокочанная чищенная;

капуста белокочанная с овощами; капуста белокочанная нарезанная; капуста белокочанная фасованная нарезанная; капуста брокколи; капуста брокколи фасованная; капуста брокколи фасованная нарезанная; капуста брюссельская; капуста кольраби (соломка, кубик); капуста краснокочанная очищенная; капуста краснокочанная нарезанная (соломка, шашка); капуста пекинская; капуста пекинская нарезанная (соломка, шашка); капуста савойская (соломка, шашка, крошка, листья для голубцов); капуста цветная; капуста цветная с овощами; капуста пак-чой; картофельная поджарка с опятами и луком; картофельная поджарка с лисичками и луком; кинза (зелень) шинкованная, веточки; котлеты, биточки, шницели морковные; котлеты, биточки, шницели морковные с изюмом; котлеты, биточки, шницели морковные с курагой; котлеты, биточки, шницели морковные с цукатами; котлеты, биточки, шницели морковные с черносливом; котлеты, биточки, шницели свекольные; котлеты, биточки, шницели из кабачков; котлеты, биточки, шницели из баклажанов; котлеты, биточки, шницели из грибов; котлеты, биточки, шницели картофельные с паприкой; котлеты, биточки, шницели картофельные с грибами; крокеты картофельные с грибами; котлеты, биточки капустные; кресс-салат (целый, резанный); кукуруза сахарная (початки молочной зрелости, зерно); кукуруза с морковью; лечо; лимонная трава; листья горчицы; лист лавровый; лобио (фасоль с луком); лобио (фасоль с луком и томатами); лук батун; лук зеленый свежий (шинкованный, перо); лук полевой соленый; лук порей; лук порей резанный; лук репчатый фасованный; лук чищенный; лук фасованный; лук фасованный резанный; лук красный очищенный; лук красный нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); лук шалот; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий Радиччио, айсберг, моркови, валерианелла, шпинат, мангольд. микс из салатных листьев: эскариоль, цикорий «Радиччио», валерианелла, шпинат; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, цикорий «Радиччио» валерианелла; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий «Радиччио»; микс из салатных листьев: эскариоль, руккола, цикорий «Радиччио», шпинат; микс из салатных листьев: фризе, руккола, айсберг, валерианелла, мини морковь свежая неочищенная; мини морковь свежая очищенная; мини морковь свежая резанная; морковь свежая неочищенная; морковь свежая очищенная; морковь свежая нарезанная (средний кубик, мелкий кубик, соломка, ломтик, долька, кружки); морковь целая отварная; морковь отварная нарезанная (средний кубик, мелкий кубик, соломка, ломтик); морковь чищенная; морковь и зелёный горошек; морковь волнистый кружок; морковь пальчиковая «ЮНИОР»; мята (перечная, кудрявая, яблочная, сарацинская); набор для борща; набор для гриля из овощей «Классический»; набор для плова; набор зелени «Петрушка + укроп»; набор зелени «Петрушка + лук зеленый»; набор зелени «Лук зеленый + укроп»; набор зелени «Кинза + укроп»; набор зелени «Кинза + лук зеленый»; набор зелени «Розмарин + тимьян»; набор зелени «Розмарин + эстрагон»; набор зелени «Розмарин + базилик»; набор зелени «Розмарин + тимьян+перец «Чили»+зубчик чеснока + лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + эстрагон+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + базилик+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; овощи для икры кабачковой; овощи для икры баклажанной; овощи с приправой «По-восточному»; овощи с приправой «По-итальянски»; овощи с рисом шампиньонами; овощи для жарки; овощи для жарки с приправой «По-восточному»; овощи для жарки с приправой «По-итальянски»; овощная приправа для супа; овощная приправа с перцем для борща; овощная приправа для мясных блюд; овощная приправа для рыбных блюд; овощная смесь для супов; овощное ассорти; овощной букет; овощной набор (лук, морковь, картофель); овощной гарнир к говядине; овощной гарнир к курице; овощной гарнир к баранине; овощной гарнир к мясу; овощной набор для борща; овощной набор для гарнира; овощной набор для жарки; овощной набор для щей; овощной набор «Весенний» огурцы; огурцы фасованные; огурцы нарезанные; опята; паприкаш; паприкаш «Румынский»; перец горький; перец горький фасованный; перец горький нарезанный; перец острый «Чили»; перец сладкий; перец сладкий фасованный; перец сладкий нарезанный; перец (полоски); перец (резанные

кубиком); перец 2-микс (красный, желтый); перец 2-микс (красный, зеленый); перец 3-микс (красный, зеленый, желтый); перец болгарский с кабачком; перец болгарский с овощами; патиссоны (целые, резанные, с кожицей, очищенные); петрушка (зелень) шинкованная, веточки; петрушка (корень) соломка, кубик, ломтик; петрушка кудрявая (зелень) шинкованная, веточки; помидоры; помидоры (томаты) фасованные; помидоры (томаты) свежие (целые, резаные); томаты (резанные кубиком) «Новинка»; рагу овощное «Аппетитное»; рагу овощное «Витаминное»; рагу овощное «Любимое»; рагу овощное «Полезное»; рагу картофельное с опятами; рагу картофельное с лисичками; рагу картофельное с моховиками; рагу картофельное с белыми грибами; рататуй; ревень (стебель, соломка, кубик); редис целый; редис (кубик, кружочек); редька (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька дайкон (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); репа (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); рис с овощами; рис с овощами и грибами; руккола (листья целые, резанные); салат мытый фасованный; салат латук листовой (цельный, резанный, разделанный на части); салат латук кочанный (цельный, резанный, разделанный на части); салат листовой (целый, резанный); салат «Айсберг» (целый, резанный); салат «Кори» (целый, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапуцель); салат «Лоза Россо» (целый, резанный); салат «Мексиканский»; салат «Мизуна»; салат «Новониколаевский»; салат «Романо» (целый, резанный); салат «Фризе» (целый, резанный); свекла свежая неочищенная; свекла свежая очищенная; свекла свежая нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла целая отварная; свекла отварная нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла листовая (мангольд); сельдерей (зелень) шинкованный, веточки; сельдерей (корень) соломка, кубик, ломтик; сельдерей (стебель) (целый, нарезанный); смесь овощная с моховиками; смесь овощная «Алтайская»; смесь овощная «Весенняя»; смесь овощная «Витаминная»; смесь овощная «Гавайская»; смесь овощная с папоротником «Деликатесная»; смесь овощная с папоротником «Таежная»; смесь овощная с папоротником и опятами; смесь овощная с папоротником и лисичками; смесь овощная с папоротником и моховиками; смесь овощная с папоротником и белыми грибами; смесь овощная «Ранняя»; смесь овощная «Семейная»; смесь овощная «Соте»; смесь овощная с белыми грибами; смесь «Азия»; смесь «Гавайская» (Ризотто); смесь «Императорская»; смесь «Испания»; смесь «Кантри»; смесь «Мексиканская»; смесь «Ривьера»; смесь «Сальса»; смесь «Фермер»; смесь «VOK»; спаржа (целая, резаная); суп «Вегетарианский»; суп «Домашний»; суп «Золотая осень»; суп с шампиньонами; суп летний с шампиньонами; суп с грибами и чечевицей; тимьян; топинамбур (неочищенный, очищенный, резанный); тыква очищенная; тыква нарезанная (крупный кубик, средний кубик, долька, соломка); укроп (зелень) шинкованный, веточки; фарш капустный для пирогов; фарш из грибов и капусты для пирогов; фасоль стручковая (целая, резанная); фасоль зеленая резанная; фасоль зеленая целая «Новинка»; фасоль зеленая «РОМАНО»; фасоль стручковая с морковью; фасоль красная бобы; фасоль с овощами; цикорий Радиччио; цикорий Эскариоль; цикорий Радиккью Кастельфранко; цуккини рифленый кружок «Новинка»; цуккини кубики «Новинка»; шалфей; шампиньоны целые; шампиньоны нарезанные; шампиньоны с овощами; шницели капустные; шпинат (целый, резанный); щавель (целый, резанный); щи из свежей капусты; щи «Дворянские» с грибами; щи из капусты; чеснока дольки неочищенные; чеснока дольки очищенные; чеснок очищенный; эстрагон.

Изменение № 1 Дата введения в действие 04.10.2018 год Дополнить ассортимент следующими наименованиями морковь вареная целая стерилизованная; морковь вареная нарезанная стерилизованная; морковь (соломка) вареная стерилизованная; свёкла вареная целая стерилизованная; свёкла вареная нарезанная стерилизованная; свёкла (соломка) вареная стерилизованная.

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.04.2019 год реган.

Изменение № 3 Дата введения в действие 11.03.2020 год морковные кубики; морковные стиксы; морковные палочки; морковь тёртая; морковь целая; морковь тертая для пассеровки; морковь тертая

для поджарки; морковные кубики для супа; морковные кубики для салата; морковь целая очищенная; лук репчатый целый очищенный; лук красный целый очищенный; лук белый целый очищенный; лук репчатый резаный; лук красный резаный; лук белый резаный; лук репчатый кубик; лук красный кубик; лук белый кубик; лук репчатый слайсы; лук красный слайсы; лук белый слайсы; лук розовый целый очищенный; лук целый очищенный; лук кубик; лук слайсы; лук резаный для пассеровки; лук резаный для поджарки; лук репчатый кубик; лук красный кубики; лук белый кубики; лук резаный; свекольные палочки; свёкла целая; свёкла целая очищенная; свекольные кубики; свёкла кубик; свёкла тёртая для салата; свекольные кубики для борща; свекольные кубики для салата; свекольные кубики; свёкла тёртая; свекольные кубики для супа; свёкла резаная; микс для поджарки; микс для поджарки лук и морковь; микс для пассеровки лук и морковь; микс для пассеровки; овощной микс; микс для супа; микс для салата; набор для пассеровки; микс для пассеровки; набор для поджарки; микс для поджарки; ассорти нарезанных овощей; овощной салат; салат овощной; салат витаминный; микс овощной; овощной набор; борщевой набор; чеснок очищенный резаный; чеснок очищенный с солью; чеснок очищенный со специями; чеснок резаный.

Изменение № 4 Дата введения в действие 11.06.2020 год *Смеси овощные вареные резанные стерилизованные для приготовления салатов:* «Оливье»; «Сельдь под шубой»; «Винегрет»; «Винегрет с квашеной капустой».

Изменение № 5 Дата введения в действие 18.08.2022 год вареная кукуруза в початках.

Изменение № 6 Дата введения в действие 07.06.2024 год перец красный фасованный; перец желтый фасованный; перец зеленый фасованный; перец оранжевый фасованный; перец мини сладкий фасованный; перец острый зеленый фасованный; перец острый красный фасованный; перец острый микс фасованный; перец Рамиро фасованный; перец Палермо фасованный; перец сладкий микс фасованный; хрустальная травка (мезембриантемум хрустальный) фасованная.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности охлажденной фасованной продукции с момента изготовления *без использования вакуума или газомодифицированной среды* при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции с момента изготовления *с применением вакуума или газомодифицированной среды* при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: морковь, редис, свекла, капуста мытые – не более 90 суток; помидор, огурцы, перец, баклажаны, кабачки – не более 30 суток. очищенных (целые, резанные), смеси овощные, котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – не более 30 суток. термически обработанные овощи – не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** овощей вареных стерилизованных при температуре от 0°С до плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%– не более 12 месяцев. **Рекомендуемы срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от 2°С до 6°С – не более 48 ч (в пределах срока годности)/ **Рекомендуемые сроки годности** *зелени, свежей фасованной* при температуре от плюс 2 до плюс 6°С (без использования вакуума) – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции с момента изготовления без использования вакуума или газомодифицированной среды при температуре от плюс 2 до плюс 6°С – не более 14 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции с момента изготовления с применением вакуума или газомодифицированной среды при температуре от плюс 2 до плюс 6°С: — очищенных (целых, резанных), смесей овощных – не более 14 суток. **Рекомендуемы срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от 2°С до 6°С – не более 48 ч (в пределах срока годности) **Рекомендуемый срок годности** овощей вареных стерилизованных при температуре от 0°С до плюс 25°С и относительной

влажности воздуха не более 75%– не более 12 месяцев. **Рекомендуемы срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от 2°С до 6°С – не более 48 ч (в пределах срока годности) **Рекомендуемый срок годности** продукции (стерилизованной) упакованной с применением вакуума при температуре от +5°С до +25 °С: не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной фасованной продукции с момента изготовления (без использования вакуума или газомодифицированной среды) при температуре от плюс 7 до плюс 9°С – не более 30 суток. Продукт хранят в сухом месте без прямого попадания солнечных лучей. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-593-37676459-2017** **ГАРНИРЫ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ**

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 гарниры, представляющие собой продукцию, вырабатываемую на основе овощей с добавлением других продуктов (далее продукция). **Гарниры подразделяются на:** простые, состоящие только из одного продукта (картофельное пюре, баклажаны запечённые и т.п.) сложные состоят из двух-трех и более различных продуктов (овощное рагу, рататуй и т.п.) Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баклажаны жареные с помидорами и чесноком; баклажаны жареные с чесноком; баклажаны запечённые; биточки капустные; биточки картофельные; биточки морковные; биточки свекольные; гратен картофельный; голубцы овощные; драники картофельные; драники жареные; драники; завитки из баклажан с орехами; зразы картофельные с капустой; зразы картофельные с грибами; кабачки жаренные; кабачки жареные с помидорами и луком; капуста тушеная; капуста тушенная с грибами; картофель жареный с грибами; картофель жареный с луком; картофель жаренный (из отварного); картофель отварной; картофель слоями; картофель со сметаной; картофель отварной с маслом и укропом; картофель фри (брусок, долька); картофель фри (соломка); картофель фри рифлёный; картофель «Шато»; картофель «По-деревенски»; картофель «По-домашнему»; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельное пюре с сыром; картофельная запеканка; картофельные крокеты; картофель «Экспресс» запеченный; картофель запеченный (дольками); картофель «Цезарь»; картофель «По-пражски»; картофель запеченный с розмарином; котлеты морковные; котлеты капустные; котлеты из шпината и цукини; котлеты свекольные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощное ассорти; овощи жаренные; овощи «Стир-фрай»; овощи припущенные; овощи гриль; овощное соте; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; оладьи из цукини; перец фаршированный овощами и рисом; рагу овощное; рагу из овощей и грибов; рататуй овощной; шницель из капусты; капуста жареная; рагу овощное с кукурузой; папоротник жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в

кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами; лазанья из цуккини; цветная капуста в сухарях.

Изменение № 1 Дата введения в действие 22.01.2018 год баклажаны жареные; голубцы ленивые овощные; изделия картофельные жаренные; капоната; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, кольраби, савойская; картофель отварной молодой; котлеты картофельные жареные; котлеты морковные жареные; крокеты картофельные; горошек консервированный; кукуруза консервированная; перец жареный; рататуй; тыква сладкая; зразы картофельные с капустой; вареники с капустой; вареники с картофелем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и шкварками; манты с картофелем с томатным соусом; манты с картофелем со сметанным соусом; манты с картофелем с уксусным соусом; манты с тыквой с томатным соусом; манты с тыквой со сметанным соусом; манты с тыквой с уксусным соусом; манты с капустой и грибами с томатным соусом; манты с капустой и грибами со сметанным соусом; манты с капустой и грибами с уксусным соусом.

Изменение № 2 Дата введения в действие 29.03.2018 год гарнир сложный (пюре картофельное, капуста тушеная); капуста тушеная (2 вариант); капуста цветная запеченная; картофель запечённый с паприкой; картофель отварной с малом и зеленью; картофель «По-деревенски» (2 вариант); картофель фри; картофельное пюре (2 вариант); зразы картофельные; картофель тушеный с грибами; картофель тушеный с морковью и луком; картофельное пюре из картофельных хлопьев; рагу из овощей; сотэ из овощей; фасоль стручковая запеченная; картофель жаренный.

Изменение № 3 Дата введения в действие 08.02.2019 год голубцы овощные; капуста тушёная; картофель с розмарином; картофель ароматный; картофель запечённый; картофель по-деревенски; картофель фри; картофельное пюре; картофель жаренный с грибами; картофель отварной с укропом; китайская капуста с вешенками; котлета морковная; котлета картофельная с грибами; котлета свекольная; микс из тушёных овощей; овощи на пару; овощи гриль; овощи микс; помидор с овощами и гречкой; рулетики из кабачков с овощным жульеном; розочки брокколи в сухарях; цветная капуста запечённая с сыром; шляпки грибов с овощным сотэ.

Изменение № 4 Дата введения в действие 08.02.2019 год Изменение в сроки годности.

Изменение № 5 Дата введения в действие 29.06.2022 год картофель запечённый дольками (2 вариант); картофель отварной (2 вариант).

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.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85ºС – не более 3 часов; **Срок годности охлажденных блюд** при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – не более 18 часов; блюда с картофельным пюре – не более 12 часов. **Срок годности замороженных блюд** при температуре минус 18ºС и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – не более 96 часов; блюда с картофельным пюре – не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлаждённой продукции, фасованной в реторт-упаковку и упаковку из высокобарьерных материалов с при-

менением газомодифицированной среды, подвергнутой предварительной пастеризации, при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные – не более 60 суток; блюда с картофельным пюре – не более 60 суток. 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.11-586-37676459-2017 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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 полуфабрикаты овощные, овощи и смеси овощные быстрозамороженные (далее по тексту – полуфабрикаты овощные, или продукт/продукция), вырабатываемые из свежих, сушеных, бланшированных или вареных овощей. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ассорти для борща; базилик (зелень) шинкованный, веточки; баклажаны; баклажаны нарезанные; баклажаны фасованные; баклажаны фасованные резанные; баклажаны с помидорами и чесноком; баклажаны с кабачками; баклажаны с овощами; бигус; борщ украинский; борщ «Весенний»; борщ «Сибирский»; борщ с грибами «По-старорусски»; брюква (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); вешенки; горошек зеленый (в стручках, зерно); грибная смесь; грибы белые; грибы с овощами; зразы морковные с изюмом; зразы морковные с курагой; зразы морковные с цукатами; зразы морковные с черносливом; зразы картофельные с грибами и луком; зразы картофельные с грибами; зразы картофельные с капустой; кабачки; кабачки (целые, с кожицей, очищенные); кабачки нарезанные; кабачки фасованные; кабачки фасованные нарезанные; кабачки с овощами; капуста белокочанная свежая шинкованная. капуста белокочанная фасованная; капуста белокочанная чищенная; капуста белокочанная с овощами; капуста белокочанная нарезанная; капуста белокочанная фасованная нарезанная; капуста брокколи; капуста брокколи фасованная; капуста брокколи фасованная нарезанная; капуста брюссельская; капуста кольраби (соломка, кубик); капуста краснокочанная очищенная; капуста краснокочанная нарезанная (соломка, шашка); капуста пекинская; капуста пекинская нарезанная (соломка, шашка); капуста савойская (соломка, шашка, крошка, листья для голубцов); капуста цветная; капуста цветная с овощами; капуста пак-чой; картофельная поджарка с опятами и луком; картофельная поджарка с лисичками и луком; кинза (зелень) шинкованная, веточки; котлеты, биточки, шницели морковные; котлеты, биточки, шницели морковные с изюмом; котлеты, биточки, шницели морковные с курагой; котлеты, биточки, шницели морковные с цукатами; котлеты, биточки, шницели морковные с черносливом; котлеты, биточки, шницели свекольные; котлеты, биточки, шницели из кабачков; котлеты, биточки, шницели из баклажанов; котлеты, биточки, шницели из грибов; котлеты, биточки, шницели картофельные с паприкой; котлеты, биточки, шницели картофельные с грибами; крокеты картофельные с грибами; котлеты, биточки капустные; кресс-салат (целый, резанный); кукуруза сахарная (початки молочной зрелости, зерно); кукуруза с морковью; лечо; лимонная трава;

листья горчицы; лист лавровый; лобио (фасоль с луком); лобио (фасоль с луком и томатами); лук батун; лук зеленый свежий (шинкованный, перо); лук полевой соленый; лук порей; лук порей резанный; лук репчатый фасованный; лук чищенный; лук фасованный; лук фасованный резанный; лук красный очищенный; лук красный нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); лук шалот; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий Радиччио, айсберг, моркови, валерианелла, шпинат, мангольд. микс из салатных листьев: эскариоль, цикорий «Радиччио», валерианелла, шпинат; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, цикорий «Радиччио» валерианелла; микс из салатных листьев: эскариоль, фризе, руккола, цикорий «Радиччио»; микс из салатных листьев: эскариоль, руккола, цикорий «Радиччио», шпинат; микс из салатных листьев: фризе, руккола, айсберг, валерианелла, мини морковь свежая неочищенная; мини морковь свежая очищенная; мини морковь свежая резанная; морковь свежая неочищенная; морковь свежая очищенная; морковь свежая нарезанная (средний кубик, мелкий кубик, соломка, ломтик, долька, кружки); морковь целая отварная; морковь отварная нарезанная (средний кубик, мелкий кубик, соломка, ломтик); морковь чищенная; морковь и зелёный горошек; морковь волнистый кружок; морковь пальчиковая «ЮНИОР»; мята (перечная, кудрявая, яблочная, сарацинская); набор для борща; набор для гриля из овощей «Классический»; набор для плова; набор зелени «Петрушка + укроп»; набор зелени «Петрушка + лук зеленый»; набор зелени «Лук зеленый + укроп»; набор зелени «Кинза + укроп»; набор зелени «Кинза + лук зеленый»; набор зелени «Розмарин + тимьян»; набор зелени «Розмарин + эстрагон»; набор зелени «Розмарин + базилик»; набор зелени «Розмарин + тимьян+перец «Чили»+зубчик чеснока + лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + эстрагон+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; набор зелени «Розмарин + базилик+перец «Чили»+зубчик чеснока+лавровый лист»; овощи для икры кабачковой; овощи для икры баклажанной; овощи с приправой «По-восточному»; овощи с приправой «По-итальянски»; овощи с рисом шампиньонами; овощи для жарки; овощи для жарки с приправой «По-восточному»; овощи для жарки с приправой «По-итальянски»; овощная приправа для супа; овощная приправа с перцем для борща; овощная приправа для мясных блюд; овощная приправа для рыбных блюд; овощная смесь для супов; овощное ассорти; овощной букет; овощной набор (лук, морковь, картофель); овощной гарнир к говядине; овощной гарнир к курице; овощной гарнир к баранине; овощной гарнир к мясу; овощной набор для борща; овощной набор для гарнира; овощной набор для жарки; овощной набор для щей; овощной набор «Весенний» огурцы; огурцы фасованные; огурцы нарезанные; опята; паприкаш; паприкаш «Румынский»; перец горький; перец горький фасованный; перец горький нарезанный; перец острый «Чили»; перец сладкий; перец сладкий фасованный; перец сладкий нарезанный; перец (полоски); перец (резанные кубиком); перец 2-микс (красный, желтый); перец 2-микс (красный, зеленый); перец 3-микс (красный, зеленый, желтый); перец болгарский с кабачком; перец болгарский с овощами; патиссоны (целые, резанные, с кожицей, очищенные); петрушка (зелень) шинкованная, веточки; петрушка (корень) соломка, кубик, ломтик; петрушка кудрявая (зелень) шинкованная, веточки; помидоры; помидоры (томаты) фасованные; помидоры (томаты) свежие (целые, резаные); томаты (резанные кубиком) «Новинка»; рагу овощное «Аппетитное»; рагу овощное «Витаминное»; рагу овощное «Любимое»; рагу овощное «Полезное»; рагу картофельное с опятами; рагу картофельное с лисичками; рагу картофельное с моховиками; рагу картофельное с белыми грибами; рататуй; ревень (стебель, соломка, кубик); редис целый; редис (кубик, кружочек); редька (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); редька дайкон (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); репа (неочищенная, очищенная, соломка, кубик); рис с овощами; рис с овощами и грибами; руккола (листья целые, резанные); салат мытый фасованный; салат латук листовой (цельный, резанный, разделанный на части); салат латук кочанный (цельный, резанный, разделанный на части); салат листовой (целый, резанный); салат «Айсберг» (целый, резанный); салат «Кори» (целый, резанный); салат «Корн» (валерианелла, рапуцель); салат «Лоза Россо»

(целый, резанный); салат «Мексиканский»; салат «Мизуна»; салат «Новониколаевский»; салат «Романо» (целый, резанный); салат «Фризе» (целый, резанный); свекла свежая неочищенная; свекла свежая очищенная; свекла свежая нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла целая отварная; свекла отварная нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла листовая (мангольд); сельдерей (зелень) шинкованный, веточки; сельдерей (корень) соломка, кубик, ломтик; сельдерей (стебель) (целый, нарезанный); смесь овощная с моховиками; смесь овощная «Алтайская»; смесь овощная «Весенняя»; смесь овощная «Витаминная»; смесь овощная «Гавайская»; смесь овощная с папоротником «Деликатесная»; смесь овощная с папоротником «Таежная»; смесь овощная с папоротником и опятами; смесь овощная с папоротником и лисичками; смесь овощная с папоротником и моховиками; смесь овощная с папоротником и белыми грибами; смесь овощная «Ранняя»; смесь овощная «Семейная»; смесь овощная «Соте»; смесь овощная с белыми грибами; смесь «Азия»; смесь «Гавайская» (Ризотто); смесь «Императорская»; смесь «Испания»; смесь «Кантри»; смесь «Мексиканская»; смесь «Ривьера»; смесь «Сальса»; смесь «Фермер»; смесь «VOK»; спаржа (целая, резаная); суп «Вегетарианский»; суп «Домашний»; суп «Золотая осень»; суп с шампиньонами; суп летний с шампиньонами; суп с грибами и чечевицей; тимьян; топинамбур (неочищенный, очищенный, резанный); тыква очищенная; тыква нарезанная (крупный кубик, средний кубик, долька, соломка); укроп (зелень) шинкованный, веточки; фарш капустный для пирогов; фарш из грибов и капусты для пирогов; фасоль стручковая (целая, резанная); фасоль зеленая резанная; фасоль зеленая целая «Новинка»; фасоль зеленая «РОМАНО»; фасоль стручковая с морковью; фасоль красная бобы; фасоль с овощами; цикорий Радиччио; цикорий Эскариоль; цикорий Радиккью Кастельфранко; цуккини рифленый кружок «Новинка»; цуккини кубики «Новинка»; шалфей; шампиньоны целые; шампиньоны нарезанные; шампиньоны с овощами; шницели капустные; шпинат (целый, резанный); щавель (целый, резанный); щи из свежей капусты; щи «Дворянские» с грибами; щи из капусты; чеснока дольки неочищенные; чеснока дольки очищенные; чеснок очищенный; эстрагон.

Изменение № 1 Дата введения в действие 16.03.2017 год котлеты из шпината и цукини; котлеты морковные (вариант 2); котлеты свекольные (вариант 2).

Изменение № 2 Дата введения в действие 12.07.2017 год смесь «Мексиканская» (2 вариант); лечо (2 вариант); овощи весенние; Украинский борщ (2 вариант); блюдо из летних овощей; соте (2 вариант); овощи для жарки с шампиньонами; гавайская смесь.

Изменение № 3 Дата введения в действие 28.12.2018 год котлеты овощные; картофляники с паприкой; картофляники с зеленью; картофляники луковые; картофляники чесночные.

Изменение № 4 Дата введения в действие 27.06.2019 год голубцы постные с гречкой и грибами; голубцы постные с гречкой и овощами; голубцы постные с рисом и грибами; голубцы постные с рисом и овощами; котлета капустная; котлета картофельная с луком; котлета картофельная; котлета морковная с изюмом; котлета морковная с яблоком и изюмом; котлета морковная с яблоком; котлета морковная.

Изменение № 5 Дата введения в действие 06.09.2019 год овощи в устричном соусе; овощи в томатном маринаде; овощи в сливочном соусе; овощи в соевом соусе; овощи в майонезном соусе; овощи в маринаде; овощи в соусе; голубцы постные с грибами; котлеты овощные с грибами; котлеты морковные.

Изменение № 6 Дата введения в действие 06.09.2019 год котлеты «Постный день».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название овощей или на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемый срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха – не выше 95 %: овощи и их смеси– не более 24 месяцев; для котлет, биточков, шницелей, крокетов, зраз не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной весовой** продукции при температуре не выше минус 18ºС не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-432-37676459-2017 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ (взамен 9162-432-37676459-2016)**

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.

Настоящие технические условия распространяются на продукты томатные (далее продукт или продукция) получаемые из свежих томатов, томатной массы или концентрированных томатных продуктов асептического консервирования, с добавлением или без добавления пищевых добавок, подвергнутые тепловой обработке, упакованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пюре томатное; паста томатная; пюре томатное оригинальное; паста томатная оригинальная; томатная паста оригинальная «Краснодарская экстра»; томатная паста оригинальная «Краснодарская люкс»; томатная паста оригинальная «Краснодарская премиум».

Изменение №1 Дата введения в действие 14.11.2019 год Обновлены ссылки на ГОСТы

Изменение №2 Дата введения в действие 20.03.2020 год томатная паста «Краснодарская экстра»; томатная паста «Краснодарская Люкс»; томатная паста «Краснодарская премиум».

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

В настоящих технических условиях используются следующие термины: «томатное пюре»: пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не более 20% с добавлением или без добавления органических кислот. **«томатная паста»:** изготовленные из свежих или быстрозамороженных томатов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25%, для овощной пасты, с добавлением или без добавления соли; **«томатное пюре оригинальное»:** пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не более 20% с добавлением или без добавления органических кислот и других пищевых добавок; **«томатная паста оригинальная»:** изготовленные из свежих томатной массы или концентрированных томатных продуктов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25%, для овощной пасты, с добавлением или без добавления соли и других пищевых добавок.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 0-25ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянных банках – не более трех лет; в металлических банках с лаковым

покрытием, металлических и деревянных бочках, полимерной таре, таре типа «мешок в коробке», контейнерах-цистернах – не более одного года; в металлических банках с эмалевым покрытием – не более трех лет; в алюминиевых тубах – не более 6 месяцев; в таре из полимерных и комбинированных материалов – не более 1 года. 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.17-571-37676459-2018** **ГРИБЫ БЛАНШИРОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ**

Дата введения в действия — 2018 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 определения

Настоящие технические условия распространяются на грибы соленые, бланшированные, отварные без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***грибы соленые и крепкого посола:*** грибы белые; грузди в собственном соку; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; вешенки в собственном соку; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; ежовик пестрый в собственном соку; ежовик желтый в собственном соку; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; моховики; опята в собственном соку; подберезовики; подосиновики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; рыжики в собственном соку; серушки; скрипицы; сыроежки; сморчки; сморчки в собственном соку; строчки; строчки в собственном соку; ежовик пестрый; ежовик желтый; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в собственном соку; шиитаке; шиитаке в собственном соку. ***грибы бланшированные:*** белые грибы (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); белые грибы цельные; шампиньоны цельные; белые грибы королевские с корешком; шампиньоны королевские с корешком. ***грибы отварные:*** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; ежовик пестрый; ежовик желтый козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; сморчки; строчки; толстушки; шампиньоны. шиитаке.

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.11.2020 год ***грибы соленые и крепкого посола:*** Грибы солёные. Опята.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: *солёной продукции, фасованной в негерметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 6 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 3 месяцев; при температуре от плюс 2 до плюс 6°С – не более 60 суток. *бланшированной и отварной продукции, фасованной в негерметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 1 месяца; при температуре от минус 1 до плюс 4°С с добавлением консерванта (-ов) не более 2 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 20 суток; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС с добавлением консерванта (-ов) – не более 45 суток. *солёной продукции, фасованной в герметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 7 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 4 месяцев. *бланшированной и отварной продукции, фасованной в герметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 25°С не более 2 месяцев; при температуре от 0 до плюс 10°С – не более 3 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 25°С с добавлением консерванта (-ов) не более 4 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС с добавлением консерванта (-ов) – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности *для сморчков, строчков, шиитаке, ежовика пестрого, ежовика желтого отварных, соленых, грибов в собственном в соку, фасованных в полимерную тару* при температуре от плюс 2 до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха не более 75% – 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.18-569-37676459-2018** **ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2018 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.

Настоящие технические условия распространяются на грибы маринованные (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением уксуса или уксусной кислоты, с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; вешенки с луком маринованные; вешенки маринованные с маслом; вешенки маринованные с овощами; вешенки в томате; вешенки острые «По-корейски»; гладыши; грузди; грузди в томате; грузди острые «По-корейски»; древесные грибы маринованные с овощами; древесные грибы маринованные по-корейски; ежовик желтый в томате; ежовик желтый острый «По-корейски»; ежовик пестрый в томате; ежовик пестрый острый «По-корейски»; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; опята с луком маринованные; опята маринованные с маслом; опята острые «По-корейски»; опята в томате; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; рыжики в томате; рыжики острые «По-корейски»; серушки; сморчки; сморчки острые «По-корейски»; строчки; строчки в

томате; строчки острые «По-корейски»; сыроежки; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в томате; шампиньоны с луком маринованные; шампиньоны маринованные с маслом; шампиньоны маринованные с овощами; шиитаке; шиитаке в томате; шиитаке острые «По-корейски»; закуска грибная маринованная с овощами; икра грибная; фарш грибной; «Ассорти» грибное.

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.08.2020 год грузди по-корейски; грибное ассорти по-корейски; грузди по-деревенски; грибы по-домашнему; опята по-корейски; салат «Гребешки по корейски».

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

Рекомендуемые сроки годности грибов маринованных со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: ***Фасованных в стеклянные банки:*** от минус 1°С до плюс 25°С – не более двух лет; от минус 0ºС до плюс 10°С – не более трех лет; при минус 15°С – не более 12 месяцев; ***Фасованных в полимерную тару:*** при температуре 2-8ºС – не более 12 месяцев; при температуре от минус 2 до плюс 5ºС с применением консерванта (-ов) – не более 2 мес; при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС с применением консерванта (-ов) – не более 30 суток. ***Икра грибная маринованная, фасованная в полимерную тару:*** при температуре от минус 1 до плюс 4ºС – не более 2 мес. 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-507-37676459-2016** **ПАСТЫ**

Дата введения в действие — 2016 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.

Настоящие технические условия распространяются на пасты (далее продукт или продукция), производимые из фруктов и(или) ягод и(или) орехов и (или) и (или) семян и (или) шишек или молодых побегов хвойных деревьев с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, получаемые путем уваривания или перетирания компонентов, фасованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: арахисовая паста; паста миндальная; паста из кешью; паста из грецких орехов; паста фисташковая; паста из фундука; паста из кедровых орехов; паста из смеси орехов; паста из семян подсолнечника; паста из семян тыквы; паста из семян льна; паста из семян кунжута черного; паста из семян кунжута белого; паста из семян кунжута коричневого; паста из смеси семян; паста из смеси орехов и семян; орехово-ягодная паста; орехово-фруктовая паста; орехово-медовая паста; кокосовая паста; паста «Ассорти»; паста «Хвойная» (с добавлением шишек хвойных деревьев); урбеч из кунжута белого; урбеч из кунжута черного; урбеч из кунжута коричневого; урбеч из проростков кунжута; урбеч из семян подсолнечника; урбеч из семян расторопши; урбеч из семян темного льна; урбеч из семян белого льна; урбеч миндальный; урбеч из кешью; урбеч из грецких орехов; урбеч фисташковый; урбеч из фундука; урбеч из кедровых орехов; урбеч арахисовый; урбеч из семян тыквы; урбеч из

семян мака; урбеч из ядер абрикосовой косточки; урбеч из смеси орехов и семян; урбеч кокосовый; урбеч «Ассорти».

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.04.2017 г. паста арахисовая (вариант 2); паста арахисовая с кокосом; паста арахисовая с корицей; паста арахисовая кусочками арахиса; паста арахисовая с миндалем и кокосом; паста арахисовая с сухофруктами; паста арахисовая с фундуком; паста арахисовая с фундуком и какао; паста арахисовая с фундуком и шоколадом; паста арахисовая с белым шоколадом; паста арахисовая с медом; паста арахисовая с фисташками; паста арахисовая шоколадная; паста из кешью с кокосом; паста из ореха пекан.

Изменение № 2 Дата введения в действие 21.12.2018 г. паста арахисовая «Классическая»; паста арахисовая со специями; паста арахисовая с молочным шоколадом; паста из грецких орехов с мёдом; паста миндальная «Классическая»; паста миндальная с белым шоколадом; паста миндальная с кокосом; паста миндальная с корицей; паста миндальная с кусочками миндаля; паста миндальная с мёдом; паста миндальная с молочным шоколадом; паста миндальная со специями; паста миндальная шоколадная; паста фисташковая «Классическая»; паста фисташковая с мёдом; паста из фундука с белым шоколадом; паста из фундука с молочным шоколадом; паста из фундука шоколадная.

Изменение № 3 Дата введения в действие 21.05.2019 г. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 4 Дата введения в действие 11.03.2020 г. арахисовая паста с мёдом; арахисовая паста с финиковым сиропом; арахисовая паста с кокосом; арахисовая паста с курагой; арахисовая паста с финиковой пастой; арахисово-шоколадная паста; арахисово-шоколадная паста с финиковым сиропом; арахисово-шоколадная паста с кокосом; арахисовая паста с белым шоколадом; урбеч из семян льна; урбеч из семян конопли; урбеч из кокоса; урбеч из семян подсолнечника; урбеч из кокоса с какао; урбеч из абрикосовых ядер; урбеч из фундука жаренного; урбеч из арахиса с корицей.

Изменение № 5 Дата введения в действие 17.03.2022 г. паста арахисовая классическая; паста арахисовая с медом; паста арахисовая с шоколадом; паста арахисовая с кокосом; паста миндальная с кокосом; паста из фундука с шоколадом; паста кокосовая; паста арахисовая кранч хрустящая; паста арахисовая с манго; паста арахисовая с бананом; паста арахисовая с протеином и фиником; паста арахисовая с паприкой и чили; паста арахисовая с томатом и специями; паста арахисовая с грибами и луком; паста арахисовая сладкая со стевией; паста арахисовая классическая с морской солью; паста арахисовая шоколадная со стевией; паста ореховая «Микс орехов»; паста ореховая шоколадная «Арахис с фундуком»; паста ореховая из миндаля с кокосом; паста ореховая из кешью с бананом, манго и фиником; паста кокосовая с шоколадом; финиковая паста; паста ореховая «New Year» из кешью с кокосом и кусочками мандарина; паста арахисовая со вкусом карамели; паста арахисовая оригинальная; паста арахисовая кремовая с овсяным печеньем; финиковая паста с кокосом; паста арахисовая с мармеладными шариками; паста из семян подсолнуха; паста из семян подсолнуха с протеином; паста из семян подсолнуха с паприкой и специями; паста шоколадная из семян подсолнуха; паста арахисовая с тыквенными семечками и специями; паста арахисовая сладкая без сахара; паста арахисовая; паста ореховая с кешью и белым шоколадом; паста фисташковая; паста кунжутная тахини; набор арахисовых паст «Классическая с солью» набор сладких арахисовых паст; набор сладких ореховых паст.

Изменение №6 Дата введения в действие 11.07.2023 г. паста арахисовая с шоколадом; паста ореховая с шоколадом; десерт кокосовый, с фундуком.

Изменение №7 Дата введения в действие 11.06.2025 г. паста арахисовая классическая; паста арахисовая с медом; паста арахисовая с шоколадом; паста арахисовая с кокосом; паста миндальная с кокосом; паста из фундука с шоколадом; паста кокосовая; паста арахисовая кранч хрустящая; паста арахисовая с манго; паста арахисовая с бананом; паста арахисовая с протеином и фиником; паста арахисовая

с паприкой и чили; паста арахисовая с томатом и специями; паста арахисовая с грибами и луком; паста арахисовая сладкая; паста арахисовая классическая с морской солью; паста арахисовая шоколадная; паста ореховая «Микс орехов»; паста ореховая шоколадная «Арахис с фундуком»; паста ореховая из миндаля с кокосом; паста ореховая из кешью с бананом, манго и фиником; паста кокосовая с шоколадом; финиковая паста; паста ореховая «New Year» из кешью с кокосом и кусочками мандарина; паста арахисовая со вкусом карамели; паста арахисовая оригинальная; паста арахисовая кремовая с овсяным печеньем; финиковая паста с кокосом; паста арахисовая с мармеладными шариками; паста из семян подсолнуха; паста из семян подсолнуха с протеином; паста из семян подсолнуха с паприкой и специями; паста шоколадная из семян подсолнуха; паста арахисовая с тыквенными семечками и специями; паста арахисовая сладкая без сахара; паста арахисовая; паста ореховая с кешью и белым шоколадом; паста фисташковая; паста кунжутная тахини; набор арахисовых паст «Классическая с солью» набор сладких арахисовых паст; набор сладких ореховых паст; кокосовая паста сгущенка; арахисовая паста сгущенка; миндальная паста сгущенка; паста из фундука сгущенка; паста из кешью сгущенка; паста из кешью с фиником и белым шоколадом; паста из миндаля с фиником и белым шоколадом; паста из кешью с фиником и молочным шоколадом; паста из миндаля с фиником и молочным шоколадом; паста фисташковая с фиником; паста фисташковая с шоколадом; паста из кешью с шоколадом; паста из кешью с фиником; паста из кешью шоколадная; **Продукция может быть изготовлена с добавлением функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микроэлементов и др.)**

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов, орехов, ягод, семян, шишек или на производное от их названия прилагательное.

Примечание: **Урбеч** – натуральная паста из орехов или семян, полученная путем перетирания на мельницах с каменными жерновами. **Урбеч** вырабатывается как из свежеперемолотых, так и из подсушенных или обжаренных семян и орехов. **Рекомендуемые сроки годности** паст, стерилизованных при температуре хранения от 0ºС до плюс 25ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей: в стеклянной таре – не более 24 мес; в металлической упаковке – не более 12 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 12 мес. **Рекомендуемые сроки годности** продукции нестерилизованной продукции при температуре хранения не более плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной таре – не более 9 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 6 мес. **Рекомендуемые сроки годности** урбеча при температуре хранения от 0ºС до плюс 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % без прямого попадания солнечных лучей не более 9 мес. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить не более двух месяцев при температуре 4±2°С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки го дности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.31.14-521-37676459-2016 КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»

Дата введения в действие – 2016 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.

Настоящие технические условия распространяется на производство картофеля «фри», изготовленного из свежего очищенного картофеля или картофельных полуфабрикатов (сухого картофельного пюре в виде хлопьев или гранул), обжаренных в растительном масле с добавлением или без добавления пищевых вкусо-ароматических добавок. Предназначены для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: картофель «фри»; картофель «фри» со вкусом перца «Чили»; картофель «фри» со вкусом мексиканского жгучего перца «Табаско»; картофель «фри» со вкусом пряной смеси «Карри»; картофель «фри» со вкусом сыра; картофель «фри» со вкусом укропа; картофель «фри» со вкусом чеснока; картофель «фри» со вкусом сливок и чеснока; картофель «фри» со вкусом сочного зеленого лука; картофель «фри» со вкусом грибов; картофель «фри» со вкусом грибов со сметаной; картофель «фри» со вкусом хрена; картофель «фри» со вкусом бекона; картофель «фри» со вкусом томата; картофель «фри» со вкусом креветок; картофель «фри» со вкусом вареных раков; картофель «фри» со вкусом жареной курицы; картофель «фри» со вкусом лосося; картофель «фри» со вкусом сметаны; картофель «фри» со вкусом ветчины; картофель «фри» со вкусом ветчины и сыра; картофель «фри» со вкусом жареной курицы и грибами; картофель «фри» со вкусом красной икры; картофель «фри» со вкусом черной икры; картофель «фри» со вкусом сметаны и лука; картофель «фри» со вкусом томатного кетчупа; картофель «фри» со вкусом аджики; картофель «фри» со вкусом салями; картофель «фри» со вкусом копченых охотничьих колбасок; картофель «фри» со вкусом креветок; картофель «фри» со вкусом паприки; картофель «фри» со вкусом пиццы; картофель «фри» со вкусом копченой рыбы; картофель «фри» со вкусом селедки и лука; картофель «фри» со вкусом шашлыка; картофель «фри» со вкусом маринованных огурчиков; картофель «фри» со вкусом сметаны и зелени; картофель «фри» со вкусом сыра и лука; картофель «фри» со вкусом холодца и хрена; картофель «фри» со вкусом крабов; картофель «фри» со вкусом вассаби.

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

Картофель «фри» должен храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Относительная влажность воздуха в помещении не выше 75%.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от 0 ºС до плюс 5ºС и относительной влажности воздуха не более 75% -180 суток; при температуре хранения от 0 до 20^0 С: обжаренного в подсолнечном и арахисовом маслах – не более 15 дней; обжаренного в хлопковом масле – не более 30 дней; обжаренного во всех видах масел – не более 30 дней; обжаренного во всех видах масел и упакованного в металлизированную пленку – не более 90 дней. при температуре хранения с консервантами от 0 до 20^0 С: обжаренного во всех видах масел – не более 60 дней; обжаренного во всех видах масел и упакованного в металлизированную пленку – не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.